

沼津市立病院患者及び院内保育所給食業務委託
契約候補者選定に係るプロポーザル 結果表

1 評価結果

評価項目		配点	A 社
(1)基本的 事項 (業務管 理体制)	①事業者及び現場責任者と綿密な意志疎通が図られ、業 務を円滑に進められる体制であるか	25 (5点×5人)	20
	②適正な人員配置がされているか ・配置予定者の経験、専門性、資格の有無 ・適正な配置人数 ・会社のサポート体制	50 (10点×5人)	36
	③従業員の研修と健康管理体制は適切か	50 (10点×5人)	34
(2)給食業 務体制	④食材の品質や衛生管理は適切であるか ・食品の納品や収蔵保管管理体制 ・調理室や調理器具等の衛生管理体制	50 (10点×5人)	38
	⑤患者満足度を高める献立、新メニューの開発や盛り付 けの工夫、食材料の購入(品質や無駄のない発注等)に対 し配慮されているか	75 (15点×5人)	57
(3)業務遂 行能力	⑥禁忌、アレルギー食材の防止対策や異物混入などイン シデント等の防止対策は適切であるか。 また、インシデント等が発生した後の再発防止策は適切 であるか。	75 (15点×5人)	51
	⑦・災害時など不測の事態にも給食を供給できる体制が あるか ・感染症の流行時など代替えの従事者を確保できる体制 があるか	75 (15点×5人)	57
(4)受託準 備体制	⑧緊急時や不測の事態(災害や感染症流行等)に備えた人 員確保などの対策が具体的に示されているか	50 (10点×5人)	38
(5)見積価 格・食材費	⑨見積価格について 次の(ア)と(イ)の合計のうち数値が小さい方を高評価 とする。 (ア) 総額の評価＝当該見積額/最低見積額 (イ) 食材費の評価＝(最高見積額/当該見積額)×2 1位(最小):10点、2位:5点、3位以下:3点	50 (10点×5人)	50
	合計	500	381
	評価点(合計÷5)	100	76.2

2 選定結果

A社を契約候補者として選定する。