

別紙2 評価基準

評価基準

No	評価項目	評価の視点	配点
1	受託実績	<ul style="list-style-type: none"> ・当院と同規模病院での受託実績は十分か。 ・十分な経験及び実績を有する担当者を本業務に従事させているか。 	20
2	実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・仕様書の要件を満たしているか。 ・クックサーブ方法を中心とした調理体制が整っているのか。 ・業務開始に向けて適切なスケジュールが示されているか。 ・地産地消に取り組む積極的な提案がされているか。 	20
3	人員配置	<ul style="list-style-type: none"> ・安定的な業務遂行のための適切な人員配置がなされているか。 ・急な欠員等により業務に支障が出る恐れがある場合の具体的な対応方法が確立されているか。 	20
4	衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP及び大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った食品衛生管理体制が確立されているか。 	20
5	価格点	<ul style="list-style-type: none"> ・価格提案書の額と上限金額を比較して安価であるか。 ・配点20×最低価格÷当該参加者の価格（小数点以下第1位を切り捨て） 	20
合 計			100

【No. 1 から No. 4 までの採点基準】

不十分	やや不十分	普通	やや優れている	優れている
2	6	10	14	20

- 1 提出された企画提案書等を本基準に基づいて評価し、各評価者の採点の合計点が最も高い者を受注候補者とする。
- 2 評価点の満点は500点とする。（評価者1人あたりの点数100点×評価者5人）
- 3 各評価者の採点の合計点300点を最低基準点とし、それ以上の点数を得た者の中から受注候補者を特定する。
- 4 点数が同点になった場合は、次の方法により順位を決定する。
 - (1) 評価項目「実施体制」の点数が高い者を上位とする。
 - (2) 前号も同点の場合は、評価項目「価格点」が高い者を上位とする。
- 5 審査結果についての異議申し立ては受け付けない。