

患者等給食業務委託プロポーザル審査基準

審査の項目※		審査の視点※	得点配分 合計※
技術的 評価	1 給食業務の実施方針等		100
	ア 業務運営(全般)の基本的方針 ①患者等給食を安定して提供をするための具体的な取り組み ②業務の安全を確保するための体制確保、具体的な取り組み ③患者満足度の向上につながる取り組み ④業務の円滑遂行のための病院との連携強化 ⑤その他独自の取り組み	・仕様書に示された業務内容に合致しているか ・具体的かつ実行可能な内容となっているか ・仕様書にない独自の提案がなされ、その内容が業務全般の質の向上につながっているか	40
	イ 食材確保 ①調達方法 ②品質・安全性・安定性の確保 ③高知県内産食材の調達割合に対する取り組み	・食材の調達及び取引先業者の選定の考え方は当院の方針に合致しているか	20
	ウ HACCPに基づく衛生管理 ①食材受入及び調理時の衛生管理方法 ②二次汚染防止に係る方策 ③施設設備・調理器具等の衛生管理方法	・衛生管理方法は妥当であるか ・効率的かつ効果的な衛生管理方法を提案しているか	30
	エ 受託準備 ①業務開始に向けた準備スケジュール ②業務開始に向けた引継方針・体制	・業務実施のための準備のスケジュールは妥当か ・業務実施の引継方針・体制は妥当か	10
	2 組織の経験及び能力について		70
	オ 経営状況 ①法人概要書(事前提出) ②決算書	・安定的、堅実な経営がされているか ・損益上の欠損や債務超過が無い	10
	カ 業務従事者の確保及び配置計画 ①良質な従事者の確保体制 ②従事者の効率的な配置	・業務実施に必要な人員の確保ができるか ・業務実施をする上で、効率的かつ効果的な人員体制を組んでいるか ・給食に関連する有資格者数、実務経験者を適正に配置しているか	30
	キ 管理・バックアップ体制及び研修体制 ①現場管理体制 ②非常時の対応	・現場管理体制が確保できているか ・本社と病院現場間の連絡及び支援体制は整っているか ・非常事態(災害・食中毒等)の発生時の管理・バックアップ体制がとれているか	20
	③業務従事者に対する研修体制及び実施研修内容	・適切な職員研修を行っているか	10
		170	
価格 評価	3 委託料概算見積金額		30
	経費見積金額		30
			30
			200