

企画提案書等評価指標（審査基準）

○評価得点の区分及び配分

審査基準及び配点は以下のとおりとする。

〈委員審査〉 100 点（委員一人あたり）

(1) 経営状況・受託実績（5点）
・安定的で堅実な経営状況か。
・当院と同規模の病院における入院患者等給食業務の実績があり、履行実績は十分か。
(2) 業務運営体制（15点）
・業務スケジュールや実施内容には無理がなく適切であるか。
・有資格者等適正な人員配置や確保、1日に勤務する従事者の人数は十分であるか。
・本社等からのバックアップ体制や従事者の教育・研修は充実しているか。
(3) 業務運営の基本方針（20点）
・当院の役割を理解し、業務目的に沿っているか。
・効率的かつ効果的な運用体制及び手法を具体的に提案しているか。
(4) 患者満足度向上（10点）
・患者に喜ばれる給食を安定して提供するための具体的な取組みがあるか。
・個別対応等マニュアルに準拠した対応が可能か。
(5) 食材の確保（10点）
・品質、安全性、安定性が確保されているか。
・価格や市内業者等への配慮など調達方法は適切であるか。
(6) 安全衛生管理（15点）
・衛生管理方法は適切で十分であるか。
・設備備品の取扱いや清掃方法
・異物混入等の防止策は万全か。
(7) 危機管理体制（10点）
・食中毒や食品事故等の事故防止への取組みと発生時の対応は適切か。
・災害時等の対応は十分か。
(8) 提案価格（10点）
・経費が抑制されるよう努めているか。
(9) その他（5点）
・独自の提案事項（オリジナリティの高い付加価値や機能、柔軟な対応、独自の工夫など）
・上記項目に記載のない事項について、積極的かつ効果的な提案をしているか。