

## 奈留医療センター患者給食業務委託プロポーザル評価基準

評価基準は、下記の項目について評価し、満点を700点とする。

	分類	審査項目	配点
1	会社概要・運営実績	<ul style="list-style-type: none"> <li>・類似施設の運営実績(患者給食)</li> <li>・財務状況は安定したものになっているか</li> </ul>	30
2	基本方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>・患者給食業務にあたっての基本的な考え方、理念</li> <li>・患者給食業務受託にあたっての基本方針</li> <li>・アレルギー等をもつ患者への対応</li> <li>・これまでの実績・ノウハウの活用</li> </ul>	40
3	業務運営体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配置責任者は適正か</li> <li>・配置計画</li> <li>・欠員が生じた場合の対応策</li> <li>・会社担当者等の巡回指導の回数、指導内容、点検項目等</li> <li>・業務開始までの準備業務等(引継、人員確保等)の計画</li> <li>・現受託者の採用している職員の取扱(考え方等)</li> </ul>	50
4	従業員の教育・研修	<ul style="list-style-type: none"> <li>・従業員の教育・研修の基本的な考え方について</li> <li>・技術、衛生面、接遇等患者給食業務に携わる職員への教育、研修等の内容</li> <li>・情報管理について</li> </ul>	40
5	安全・衛生・健康管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材料及び納入業者に対する衛生管理</li> <li>・施設・設備・調理器具類の衛生管理</li> <li>・業務従事者の労働安全衛生</li> <li>・業務作業工程における衛生管理</li> <li>・食中毒防止対策を含む安全衛生マニュアル等の有無と周知方法</li> </ul>	60
6	地域振興策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消、地元雇用等、地域振興への取組</li> </ul>	20
7	患者給食業務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・材料の調達及び品質確保計画</li> <li>・患者満足度向上のための考え方及び具体的な取組</li> <li>・患者嗜好等による個別対応食について</li> <li>・行事食について</li> <li>・クレームへの対応について</li> <li>・1週間分の献立案の内容及び行事食、個人対応食等のメニュー</li> </ul>	100
8	具体的作業工程	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本業務についての作業工程表(案)</li> <li>・調理業務効率化</li> <li>・他の受託施設等における実例等</li> </ul>	100
9	緊急事態対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒発生時の対応</li> <li>・災害発生時の対応</li> <li>・災害時の食材の確保、提供方法等</li> <li>・代行保証体制</li> <li>・損害賠償保険</li> </ul>	60
10	過去2年間の事故 (食中毒)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事故の有無</li> <li>・事故有りの場合の事故の概要</li> <li>・事故への対応とその後の対策</li> </ul>	20
11	運營業務委託費見積	<ul style="list-style-type: none"> <li>・財政負担軽減に資するものか</li> </ul>	180
	合計		700