

長崎県五島中央病院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640点とする。

	分類	審査項目	配点
1	会社概要	・財務状況は安定し、当院の患者給食業務を安心して委託できる会社であるか	20
2	運営実績	・当院の委託業務を滞りなく運用するために十分な実績があるか	20
3	基本方針	・患者給食業務にあたっての基本的な考え方 ・当院の患者給食業務委託の目的を十分理解した内容となっているか ・アレルギー等をもつ患者への対応 ・これまでの実績、ノウハウの活用	40
4	業務運営体制	・当院の患者給食業務委託を運用するために、質・量ともに十分な人員が配置できるか ・人事異動の基準、周期等 ・欠員が生じた場合の対応策は十分であるか ・会社担当者等の巡回指導の回数、指導内容、点検項目等 ・業務開始までの準備業務等(引継、人員確保等)の計画 ・現受託者の採用している職員の取扱(考え方等)	60
5	従業員の教育・研修	・従業員の教育・研修の基本的な考え方 ・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 ・当院が実施する研修会等へ積極的に参加する内容となっているか ・情報管理については十分な内容となっているか	40
6	安全・衛生・健康管理	・食材料及び納入業者に対する衛生管理 ・施設・設備・調理器具類の衛生管理 ・業務従事者の労働安全衛生 ・業務作業工程における衛生管理 ・食中毒防止対策を含む安全衛生マニュアル等が整備され、職員に周知されているか	50
7	地域振興策	・地産地消、地元雇用等、地域振興への取り組みがなされた提案となっているか	20
8	患者給食業務	・材料の調達及び品質確保計画 ・患者満足度向上のための考え方及び具体的な取り組み (患者嗜好等による個別対応食、行事食、クレーム対応等) ・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	90
9	具体的な作業工程	・本業務についての作業工程表(案) ・(効率化のために加筆・修正を行った)仕様書別表1 ・作業効率化・経費削減が期待できる提案等 ・他の受託施設等における実例等	90
10	緊急事態対策	・食中毒発生時の対応 ・災害発生時の対応 ・災害時の食材の確保、提供方法等 ・代行保証体制 ・損害賠償保険	50
11	過去2年間の事故 (食中毒)	・事故の有無 ・事故有りの場合の事故の概要 ・事故への対応とその後の対策	20
12	運営業務委託費見積	・財政負担軽減に資するものか	100
13	その他アピール	・当院でも実現性の可能性がある、より具体的な病院経営や患者サービスに関する提案となっているか	40
		合 計	640