

別表 提案書評価基準調書

審査項目	評価指針
1 病院給食業務の基本的な考え方について	<input type="checkbox"/> 経営理念が本院の理念及び基本方針に合致している。 <input type="checkbox"/> 医療圏における本院の位置づけを理解し、病院運営に適切に寄与できる内容である。
2 業務運営体制について	
(1) 受託準備体制に対する支援体制について	<input type="checkbox"/> 受託時に円滑な業務提供が行える受託準備体制（従事者の確保、教育等）及びスケジュールがある。
(2) 従事者の確保及び従事者の定着のための取組方針について	<input type="checkbox"/> 従事者の確保及び定着のための取組が行われている。 <input type="checkbox"/> 業務運営中に欠員が出た場合のサポート体制が明確である。
(3) 人員の配置構成、配置人員数及び1日に勤務する従事者の体制について	<input type="checkbox"/> 栄養士、調理師等の有資格者数が十分である。 <input type="checkbox"/> 本院の規模、業務運営に十分かつ効率的な従事者の配置がされている。
(4) バックアップ体制について	<input type="checkbox"/> 受託事業者内（現場含む。）の連絡体制及びバックアップ体制が明確である。
3 従事者の育成について	<input type="checkbox"/> 職種ごとの個々の能力や技術を高めるための研修が継続的に行われている。 <input type="checkbox"/> 定期的に職員の能力評価を行っている。 <input type="checkbox"/> 従事者への業務指導及び改善体制が明確である。
4 食事提供に対する考え方について	
(1) 食材の確保について	<input type="checkbox"/> 安全な食品の確保に関する取組が実施されている。 <input type="checkbox"/> 適切な材料管理を行うための具体的な取組がある（食材ロスを可能な限り軽減する、安価で良質な材料を仕入れる等）。
(2) 献立作成に対する考え方について	<input type="checkbox"/> 新調理システムを導入した場合、それに対応した献立作成が可能である。 <input type="checkbox"/> 季節に応じた食事や行事食の提供が可能である。 <input type="checkbox"/> 嚥下調整食及び食物アレルギー、化学療法、緩和ケアの患者等に対する特別に配慮した食事の提供が可能である。 <input type="checkbox"/> 限られた予算内での食事内容にするため、市場価格に応じた食材の選択が可能である。
(3) 調理作業に対する考え方について	<input type="checkbox"/> 調理作業の平準化、効率化のための具体的な取組がある。 <input type="checkbox"/> 調理技術の向上や、新しい技術の習得等への取組がある。
5 患者満足度の向上について	
(1) 患者満足度の高い食事を提供するための体制について	<input type="checkbox"/> 患者サービスの内容、提供体制等の評価方法が確立（検討）されている。 <input type="checkbox"/> 患者サービスを向上、改善するためのしくみ、システムが体系的に考えられている。
(2) 患者満足度の高い食事を提供するための取組について	<input type="checkbox"/> 個別対応や特別メニュー、選択メニュー等患者ニーズに柔軟に対応する姿勢がみられる。 <input type="checkbox"/> 新しいメニューや新しい患者サービスの提案、提供のための取組がある。
6 安全及び衛生管理体制について	<input type="checkbox"/> 従事者の健康管理及び感染症罹患時の対応が適切である。 <input type="checkbox"/> 異物混入、誤配膳等インシデント防止対策と発生時の対応が適切である。 <input type="checkbox"/> 大量調理施設衛生管理マニュアルに則った適切な衛生管理体制が確立されている。
7 危機管理体制について	
(1) 食中毒対応について	<input type="checkbox"/> 食中毒対応マニュアルが整備されており、連絡、支援体制が明確である。 <input type="checkbox"/> 食中毒を防ぐための取り組みと発生時の対応手順が整備されている。
(2) 災害時対応について	<input type="checkbox"/> 災害発生時のマニュアルが整備されており、マニュアルに基づいた平時の取組が十分である。 <input type="checkbox"/> 受託事業者内（現場含む。）で、災害発生時のマニュアルに沿った訓練が適切に行われている。 <input type="checkbox"/> 受託事業者内（現場含む。）での緊急時の連絡体制が確保されている。 <input type="checkbox"/> 通常の食材納入ルートが絶たれた場合でも、食材の確保及び調達可能な体制が整備されている。
8 自由提案について	<input type="checkbox"/> 他の提案事業者と比較して、特徴（優位性、独自性、独創性等）がある。
9 委託料見積について	<input type="checkbox"/> 最低提案見積価格に対して当該提案見積価格に対する割合を乗じて算出する。 ※ 価格評価点 = 150点 × 最低提案見積価格 / 当該提案見積価格

【評価基準】

- S：非常に優れている。安心して業務を委託できる。
- A：優れている。十分な能力を有している。
- B：標準
- C：やや劣る。業務能力が若干足りない。
- D：劣る。委託するには不安である。