

別表 提案書評価票

審査項目及び評価指針	配点 (点)	評価段階	評価配点
1 企業の経営状況・受託実績			
☐ 安定的で堅実な経営がなされている。	5	A・B・C・D・E	
☐ 当院と同規模病院での患者給食調理業務の受託実績は十分である。	10	A・B・C・D・E	
2 業務運営体制について			
(1) 受託準備体制について			
☐ 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。	10	A・B・C・D・E	
☐ 業務の引継時（新規受託時及び受託終了時）の体制が確立されている。	5	A・B・C・D・E	
(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			
☐ 良質な従事者の確保及び定着のための取組（離職防止の取組：昇給、休暇、支援体制、福利厚生等）が行われている。	15	A・B・C・D・E	
(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			
☐ 栄養士、調理師等の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等が十分である。	15	A・B・C・D・E	
(4) 事業継続の体制について			
☐ 受託事業者内（現場含む。）の連絡体制及び業務運営中に欠員が出た場合の支援体制が明確である。	15	A・B・C・D・E	
☐ 代行保証の具体的な発動手順が適切である。	5	A・B・C・D・E	
3 従事者の育成について			
☐ 業務従事者に対する研修内容が適切である。（衛生管理、献立作成、調理技術、盛り付け、設備/機器の取り扱い、清掃、接遇、情報の取り扱い、それぞれに必要な知識の習得等）	15	A・B・C・D・E	
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			
☐ 安全な食品の確保に関する効果的な取組が実施されている。	10	A・B・C・D・E	
☐ 食材の調達方法は地産地消及び市内業者等へ配慮している。	10	A・B・C・D・E	
(2) 献立作成に対する考え方について			
☐ 季節に応じた食事や行事食の提供が可能である。	10	A・B・C・D・E	
☐ 食物アレルギー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。	10	A・B・C・D・E	
(3) 調理作業に対する考え方について			
☐ 調理作業の平準化、効率化のため標準的業務マニュアルの整備等の取組がある。	10	A・B・C・D・E	

審査項目及び評価指針	配点 (点)	評価段階	評価配点
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			
☐ 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。	15	A・B・C・D・E	
☐ 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。	15	A・B・C・D・E	
☐ 限られた予算内での食事内容に、患者が満足できるよう新しいメニューや新しい患者サービスの提案など創意工夫がみられる。	15	A・B・C・D・E	
6 安全、衛生管理体制について			
☐ 適切な衛生管理体制（大量調理衛生管理マニュアルに沿った衛生管理等）の整備がなされている。	15	A・B・C・D・E	
☐ 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。	15	A・B・C・D・E	
☐ 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。	15	A・B・C・D・E	
7 危機管理体制について			
(1) 食中毒対応について			
☐ 食中毒発生時の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。	15	A・B・C・D・E	
(2) 災害時対応について			
☐ 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。	15	A・B・C・D・E	
☐ 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。	15	A・B・C・D・E	
8 提案価格について			
☐ 経費が抑制されるよう努めており、かつ企業努力が認められるものである。	20	A・B・C・D・E	
総評価配点	300		/300

【評価基準】 5段階評価

- A：非常に優れている。安心して業務を委託できる。(100%)
 B：優れている。十分な能力を有している。(80%)
 C：やや劣る。業務能力が若干足りない。(60%)
 D：劣る。委託するには不安である。(20%)
 E：非常に劣る。委託するには非常に不安である。(10%)