

## 稲沢市民病院患者給食業務委託 審査基準

評価項目	評価内容	評価ポイント	配点
(1) 基本的事項	病院給食に対する基本的な考え方	・当院の考えとマッチしたもののか。	5
	業務委託実績	・過去5年間に病床数が200床以上の病院において、継続して3年以上受託した実績があるか。 5：10件以上 4：9件 3：7件 2：5件 1：3件	5
	経営の安定性	・貸借対照表にて健全な運営企業であるか 5：自己資本比率が50%以上である。 3：自己資本比率が40%～50%未満である。 1：自己資本比率が40%未満である。	5
(2) 体制に関する事項	人員配置計画	・業務を円滑かつ確実に遂行するに足る適正な人員配置がなされているか。	5
	当院との連携体制	・当院との連携体制は十分なもののか。	5
	運営体制 (本部のバックアップ体制を含む。)	・現場の組織図は示されているか。 ・組織としてのバックアップ体制(業務支援等)は十分か。	5
	クレーム防止及び発生時の対策	・現場のみにとどまらず、本部の支援体制は整っているか。	5
(3) 従業員教育に関する事項	能力向上に向けた教育体制	・定期的な教育や指導は行われているか。 ・研修等、従業員の能力向上に向けた教育体制は取られているか。	5
	衛生管理に関する考え方	・適切な衛生管理について示されているか。 ・本部の担当者によるチェックや指導等の体制は取られているか。	5
	従業員の定着に向けた取組み	・従業員の定着に向けた体制は整っているか。	5
(4) 食材調達に関する事項	良質で適正な食材の調達の具体的な方策	・質を確保しつつ、複数業者の価格を比較するなど、納入業者との適正な取引に努めることが示されているか。	10
	地元産の食材の積極的導入	・地元産の食材の積極的導入について示されており、評価できる内容か。	10
(5) 調理に関する事項	給食の内容に関する基本方針 (品質・献立・行事食等)	・給食の内容は優れたものか。 ・対応の例示はあるか。	10
	患者の症状に応じた対応	・患者個々の症状に応じた柔軟な調理が可能か。 ・対応の例示はあるか。	10
(6) 危機管理に関する事項	災害時の協力体制及び業務維持能力	・災害時の協力体制及び業務維持能力を有しているか。 ・またその実行性が示されているか。	10
	インシデントに対する防止策及び発生時の対応	・誤配膳や異物混入への防止策が取られているか。 ・また発生時の対応体制は整っているか。	10
(7) その他のアピール	特にアピールしたいポイント	・患者満足度の向上、調理工程(院内における下処理等)、患者や当院への貢献等、業務全般について、特に秀でた点はあるか。	20
(8) 見積提案価格	見積提案価格	得点=配点×最低提案金額/提案金額 (小数第2位まで(四捨五入)、 食材費は喫食数135食×1日3食として3年間の合計金額で計算)	20
(小 計)			150

評価点判断基準	得点化
5：特に秀でて優れている	配点×1.00
4：秀でて優れている	配点×0.75
3：優れている	配点×0.50
2：わずかに優れている点を認める	配点×0.25
1：優れている点が認められない	配点×0.00