

審査基準

| 審査項目 | | 審査要素 | 配点 |
|------|-----------------------------|--|-------|
| 1 | 業務の実施体制 (様式 6-1、6-2、6-3) | (1) 本業務の実施に必要な専門知識、ノウハウを持った業務従事者の確保 ①管理栄養士、栄養士の配置人数等 ②調理師、調理員等の配置人数等 ③業務責任者等の経験年数 | 240 |
| | | (2) 業務の実施体制、会社の支援体制 | |
| 2 | 患者満足度向上の取組(様式 7) | (1) 患者に喜ばれる給食を提供するための具体的メニュー・調理方法の提案 | 330 |
| | | (2) 行事食、産科祝膳食、長寿食に係る具体的メニュー・調理方法の提案 | |
| | | (3) 喫食率向上に係る個別対応食に係る具体的メニュー・調理方法の提案 | |
| | | (4) 嚥下障害のある患者への食事の提案 | |
| | | (5) 嗜好調査等への協力、調査結果に対応する給食業務の改善方法 | |
| 3 | 食材の地産地消や国内産使用(様式 8) | (1) 地産地消の食材使用に係る提案 | 140 |
| | | (2) 国内産食材(県内産以外の食材)の使用に係る提案 | |
| | | (3) 鮮魚の使用に係る提案 | |
| | | (4) 調理済み食品、冷凍食品、カット野菜の使用に係る提案 | |
| 4 | 安全衛生管理体制 (様式 9) | (1) 異物混入等インシデントの防止対策、原因分析、改善策等 | 60 |
| | | (2) 業務従事者の感染症罹患時・復帰時の対応、衛生管理マニュアル等の整備 | |
| 5 | 業務従事者の教育・研修(様式 10) | (1) 初任者の育成に関する考え方と教育研修の実施実績 | 60 |
| | | (2) 業務従業員に対する教育・研修計画 | |
| 6 | 危機管理体制 (様式 11) | (1) 火災等非常事態が発生した場合における業務体制等 | 70 |
| | | (2) 食中毒の発生等における患者給食を安定的に提供できる体制 | |
| 7 | 業務改善に係る提案 (様式 12) | (1) 患者給食業務の効率化の提案 | 30 |
| | | (2) 患者給食業務の経費節減の提案 | |
| 8 | その他患者給食業務に係る提案(様式 13) | (1) 基本仕様書等に記載のないその他患者給食業務などに対する提案 | 30 |
| 9 | 委託経費の見積 (様式 14-1、14-2) | (1)給食材料費(経済的かつ合理的な見積価格) | 340 |
| | | (2)業務管理費(経済的かつ合理的な見積価格) | |
| 合計 | | | 1,300 |