

審査基準

審査項目		審査要素	配点
1	患者給食業務の受託実績	病院施設における患者給食業務の実績	40
2	業務の実施体制	(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) 業務実施体制、会社の支援体制	
3	患者満足度向上の取組	(1) 患者に喜ばれる給食を提供するための具体的提案	235
		(2) 行事食、誕生日食、選択食のメニューに係る具体的提案	
		(3) 個別対応食に係る提案	
		(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	
4	食材の地産地消や国内産使用	(1) 地産地消の食材使用に係る提案	85
		(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	
5	安全衛生管理体制	(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	80
		(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	
6	業務従事者の教育・研修	(1) 初任者の育成に関する考え方と教育研修の実施実績	100
		(2) 業務従業員に対する教育・研修計画	
7	危機管理体制	(1) 火災等非常事態が発生した場合における業務体制等	40
		(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	
8	業務改善に係る提案	(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	
9	その他患者給食業務に係る提案	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
10	クレーム・要望への対応	クレーム・要望に対応できる体制	5
11	その他アピールポイント	他事業者にない優位性・特徴ある事項	15
12	委託経費の見積	(1)給食材料費（経済的かつ合理的な見積価格）	300
		(2)業務管理費（経済的かつ合理的な見積価格）	
合計			1,200