

審査基準

1 患者給食業務

審査項目		審査要素	配点
1	業務の受託実績	(1) 病院施設における患者給食業務の実績	20
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 (2) 業務実施体制、会社の支援体制	150
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 (2) 個別対応食に係る提案 (3) 嗜好調査等への協力、調査結果に対する給食業務の改善方法	100
4	食材の確保	(1) 適切な食材管理を行うための取組 (2) 品質・安全性・安定性の確保 (3) 非常時用備蓄食料確保への対応	70
5	安全衛生管理体制	(1) 異物混入・誤配膳等インシデントの防止対策、原因分析、改善策等 (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	90
6	業務従事者の教育・研修	(1) 業務従事者の育成に関する考え方と教育研修の実施	40
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 (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	40
8	業務改善に係る提案	(1) 患者給食業務の効率化の提案 (2) 食材料管理の経費節減の提案	140
9	その他患者給食業務に係る提案	(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	70
10	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） (2) 業務管理費（経済的かつ合理的な見積価格）	280
合計			1000