

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 ②調理師、調理員等の配置人数 ③業務責任者の経験年数	270
		(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	280
		(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) 喫食率向上に係る具体的メニュー・調理方法の提案	
		(4) 嚥下調整食の安全で安定した提供への提案	
		(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	40
		(2) 国内産食材(県内産以外の食材)の使用に係る提案	
		(3) 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	70
		(2) 衛生管理マニュアル等の整備、業務従事者の感染症罹患時・復帰時の対応	
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) 大規模災害等非常事態が発生した場合における業務体制等	110
		(2) 食中毒の発生等における患者給食の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	60
		(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	40
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)	370
		(2) 業務管理費(経済的かつ合理的な見積価格)	
合計			1,300