

【別添2】 栗原中央病院患者給食業務委託 プロポーザル企画提案書 評価項目

分類		評価項目	評価ポイント	
技術評価点 (350点)	病院給食業務の基本的な考え方	業務運営方針	・提案内容は妥当であり、仕様書等に示された病院の方針や業務内容に合致しているか。 ・医療圏における当院の位置づけを理解し、病院運営に貢献できる提案がなされているか。	
	業務運営体制	受託準備体制	・円滑に業務行なえるような、移行計画となっているか。	
		従事者の確保と適正配置	・良質な従事者の確保や定着のための取り組みが行なわれているか。 ・地元出身者の雇用に対する考えはあるか。 ・業務運営中に欠員が出た場合のサポート体制は明確か。 ・栄養士や調理師等の有資格者や多年経験者の配置が十分であるか。 ・当院の規模や特色を理解し、業務運営に十分かつ効率的な従事者が配置されているか。	
			従事者の教育、研修	・スタッフのスキルアップや安全衛生に関する教育、研修が実施されているか。 ・業務マニュアルは適切に整備されているか。
			本社等のバックアップ体制	・本社等の管理拠点の役割及び支援体制は明確か。
		安全衛生管理体制	衛生管理方法	・安全管理、衛生管理に対する取り組み方針が明確であり、当院の医療安全に寄与する内容である。 ・従事者の健康管理及び感染症罹患時のマニュアルが整備され適切な対応が行なえるか。 ・大量調理マニュアルに沿った適切な衛生管理体制が確立されている。
	食材の安全性			・食材の安全性を確保する取り組みがあるか。
	患者満足			美味しい食事の提供
		献立作成	・患者のニーズに対応した献立を作成する体制や個別メニュー作成への対応が提案されているか。 ・旬の食材や季節感を考慮した食事を提供できるか。	
			危機管理体制	インシデント対応
	食中毒の対応	・食中毒の未然防止策や発生時の対応等のマニュアルが整備されているか。		
	災害時の対応	・災害発生時のマニュアルが整備されているか。 ・現場を含む社内での連絡体制が確保されているか。 ・通常の食材納入ルートが断たれた場合の、食材の確保及び調達が可能な体制が整備されているか。		
		自由提案		・他の提案者と比較して、特徴(優位性、独自性、独創性)がある。
	価格評価点 (50点)	委託料の見積金額		・配点に委託料見積書に記載された金額と、当方で定めた基準額との比較により算出する。