

給食業務委託プロポーザル審査基準

No	審査の項目	審査の視点	配点
給食業務実施の基本的姿勢			
1	(1) 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当院の方針、業務内容に合致しているか。	30
	(2) 病院職員との協力体制	・高知県下における位置づけ、病院機能及び病院運営体制などをよく理解し、病院職員との協力体制のもとに、病院運営に貢献する提案がなされているか。	
	(3) 安全・衛生管理体制	・業務の実施に関して、安全面、衛生面の管理に対する施策及び周知の体制が示されているか。 ・大量調理施設衛生管理マニュアルに則った適切な管理体制が確立されているか。 ・厨房の清潔保持について、提案内容が具体的かつ十分であるか。	
人員配置体制			
2	(1) 良質な従事者の確保体制	・業務実施に必要な人員の確保ができるか。 ・給食に関連する有資格者、実務経験者を適正に配置しているか。 ・新調理システム（クックチル・真空調理等）に対する知識を有している者を配置しているか。	20
	(2) 従事者の効率的な配置	・給食業務を実施する上で（特に搬送業務の人員配置や運営で）効率的かつ効果的に人員体制を組んでいるか。 ・当院の要望等に対し、迅速に協議を行い、柔軟に対応できる組織体制が構築されているか。	
3	経営状況及び業務受託実績	・安定的、堅実な経営がされているか（損益上の欠損や債務超過が無い）か。 ・過去3年間（平成26年度～平成28年度）において、病床数などが同規模の病院での受託実績があるか。	10
バックアップ体制			
4	(1) 現場管理体制	・本社と病院現場間の連絡及び支援体制は整っているか。 ・病院機能を停止させることのない具体的施策が示されているか。	20
	(2) 非常時の対応	・災害、食中毒等の発生時の対応、バックアップ体制が示されているか。	
稼働・引継体制			
5	(1) 業務開始に向けた準備スケジュール	・引継から業務開始までの具体的かつ効率的な厨房の構築スケジュールが示されているか。 ・業務開始に向けて診療に影響を及ぼさないよう適切なスケジュールが示されているか。	10
	(2) 業務開始に向けた引継方針・体制	・スケジュールが適切に実行できる根拠、工夫、経験等が示されているか。	
6	献立作成体制及び患者サービスの向上	・患者ニーズに適切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。 ・季節ごとの新メニュー（サイクルメニュー）や行事食、祝膳についての提案があるか。 ・新調理システム（クックチル・真空調理等）とクックサーブを効率的かつ効果的に運営する方法が提案されているか。 ・全体として給食の患者満足度・喫食率を高めるための食事改善対応策が具体的に提案されているか。 ・調理技術向上のための研修等が行われているか。	30
7	食材確保体制・地産地消の対応	・食材の調達及び取引先業者の選定の考え方は県が推進する地産地消の方針等に合致しているか。 ・高知県産食材の積極的な調達や輸入食材への対応などに関する考え方を具体的に提示しているか。 ・使用する食材に占める高知県産食材の割合は、重量ベースで50%以上とする提案がなされているか。（※50%を下回らないこと）	30
8	委託料の妥当性	・仕様及び提案内容に基づく契約期間中の見積総額（消費税抜き）	50

合計 200