

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
1	病院給食に関する基本的事項		15
	(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病院の方針、業務内容に合致しているか。	
	(2) 病院職員との協力体制	・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、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	・事業者としての衛生に関するコンプライアンス、改善への取組などの管理体制が整備されているか。 ・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。 ・異物混入や配膳ミス等の患者から直接指摘を受けるような事例の防止策と発生時の対応は適切か。	
2	人員配置体制		40
	(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。	
	(2) 従事者の効率的な配置	・給食業務を実施する上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、柔軟に対応可能であるか。	
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）。 ・病床数などが同規模以上の病院での受託実績があるか。	10
4	バックアップ体制		20
	(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。	
	(2) 非常時の対応	・非常事態（災害、食中毒など）の発生時の対応、バックアップ体制が完備されているか。	
5	業務開始に向けた準備スケジュールと引継及び業務終了時の次期受託者への引継に係る対応方針と体制	・受託決定から業務開始までの具体的かつ適切なスケジュールが示されているか。 ・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。 ・業務終了時には、次期受託者へ適切に引継を行うことができるか。	5
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）や行事食についての提案があるか。 ・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。 ・苦情等への対応は適切か。	40
7	給食材料の調達及び取引先業者の選定	・地元産食材の調達について積極的な提案がなされているか。 ・食材の調達先については、四万十市内の業者からの納品割合が、金額ベースで75%を上回る提案がなされているか。	30
8	委託料の妥当性	・仕様及び提案内容に基づく見積金額	40