

選定評価基準

評価事項：評価観点はこの通りとし、各項目について、1点から5点までの5段階評価とする。各項目の評価点は5段階評価の点数に割増点を乗じた点数とし、合計100点満点とする。

評価項目		評価のポイント	割増点
企業に対する評価 (30点)	従業員の雇用・労働条件	<ul style="list-style-type: none"> ・業務従事者の採用計画 ・業務従事者の健康管理に関する取り組み ・業務従事者の意欲を引き出すための取り組み =離職防止の取り組み(昇給、休暇、支援体制、福利厚生等) 	×2
	受託コスト	・見積金額が仕様に対して著しく過少ではなく、かつ企業努力が認められるものであるか	×2
	経営状況等	・財務の健全性	×1
	実績実績	・当院と同等の病院給食業務を受託した実績	×1
給食業務の運営に対する評価 (40点)	給食運営	<ul style="list-style-type: none"> ・当院の状況を考慮した業務内容別従事者数と勤務時間 ・業務従事者に欠員が生じた時の対応 ・標準的業務マニュアルの整備 ・衛生管理体制の整備 (HACCPに沿った衛生管理計画は必須) 	×3
	教育体制 支援体制	<ul style="list-style-type: none"> ・業務従事者に対する教育体制 (献立作成、調理技術、盛り付け、設備/機器の取り扱い、調乳、清掃、接遇、情報の取り扱い、それぞれに必要な知識の習得等) ・各責任者に対する支援体制 	×2
	危機管理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・事故防止対策 (特に誤配膳、異物混入、労働災害) ・インシデント発生時の対応 ・食中毒の発生時の対応 ・災害発生時の対応 	×2
	業務引き継ぎ体制	・引継時(新規受託時及び受託終了時)の体制及び考え方	×1
自発的、意欲的な 取り組みの提案に 対する評価 (30点)	給食運営に対して	<ul style="list-style-type: none"> ・様々な制限がある中で、標準的な水準と思われる食事を提供するための工夫 ・業務の効率化を図るための提案(機器の新規導入や設備の改修などの病院の負担によって成立する効率化ではなく、人の配置や動き、業務手順の見直し等によって達成できる内容など) ・経営としての給食運営におけるコスト意識からの提案(経費削減への取り組みなど) 	×3
	患者や病院職員に対して	<ul style="list-style-type: none"> ・患者の要望を収集する工夫と、要望への対応 ・患者及び病院スタッフに給食業務を理解してもらうためにできること 	×3