**選定評価基準要項**

評価項目：企業に対する評価３項目（配点２０点）、運営内容に対する評価４項目（配点６０点）及びコストに対する評価１項目（配点２０点）の計８項目（配点合計１００点）とします。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 評価項目 | 配点 | 評価の着眼点 |
| 企業に対する評価点（２０点） | 企業理念等 | ５点 | 患者給食に対する基本的な考え方や理念が、本業務の委託趣旨や内容に合致しているかなど |
| 経営状況等 | ５点 | 経営方針や経営姿勢から、今後の事業展開に関して発展性や将来性がうかがえるかなど |
| 業務委託実績 | ５点 | 患者給食施設や特定給食施設等での調理業務委託実績について本業務を受託する際の信頼性や確実性がうかがえるか |
| 県内での業務実績 | ５点 | 県内での給食業務実績があり、地域性を考慮した業務運営が期待できるかなど |
| 運営内容に対する評価点（５０点） | 給食調理業務 | １０点 | 特定給食施設であることを認識し、給食調理業務の標準化、食品材料の調達やそれに対する考え方、業務上の課題についての検討・改善等について、具体的な提案がなされているかなど |
| 協力体制 | １０点 | 病院からの業務改善要求に対し、誠実な対応をし、安心、安全な食事を提供するために協力して業務を行う信頼性がうかがえるかなど |
| 衛生管理体制 | １０点 | 大量調理施設衛生マニュアルに基づく業務マニュアルの作成や、現場スタッフへの教育について、具体的な提案がなされているかなど |
| 災害・緊急対応 | ５点 | 災害及び緊急時の対応について、具体的かつ現実的な提案がなされているかなど |
| 人員体制 | １０点 | 従事者の配置・代替体制について、円滑な業務遂行に必要と思われる組織体制の構築及び維持等について、具体的かつ優れた提案がなされているかなど |
| 指導研修体制 | ５点 | 調理従事者に対する巡回指導及び研修計画、受託から給食開始までの研修計画など、具体的かつ優れた提案がなされているかなど |
| コストに対する評価点（３０点） | 受託コスト | ３０点 | 提案内容及び仕様書に対する見積額が過少又は過大なものでなく、持続可能かつコストパフォーマンスに優れているかなど |