

## 選定評価基準要項

評価項目：企業に対する評価４項目（配点４０点）、運営内容に対する評価６項目（配点９０点）及びコストに対する評価１項目（配点２０点）の計１１項目（配点合計１５０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 (４０点)	企業理念等	１０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。
	経営状況等	１０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。
	業務委託実績	１０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。
	提案内容	１０点	他の提案者と比較して、特徴(優位性、独自性、独創性)があるか。
運営内容に対する 評価点 (９０点)	給食調理業務	２０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。
	協力体制	２０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。
	衛生管理体制	２０点	大量調理施設衛生管理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。
	災害・緊急対応	１０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。
	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。
	指導研修体制	１０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計画など、具体的かつ優れた提案がされているか。
コスト及びサービスに対する評価点 (２０点)	受託コスト サービス向上	２０点	限られた予算の中でより患者の満足度を高めていく姿勢や取り組み方法があるか。