

地方独立行政法人静岡県立病院機構 給食業務委託 業者選定評価基準

【プロポーザル審査用】

大項目	中項目	細目	選定委員 評価項目		
			評価項目	配点	
1 基本的事項 (管理体制)	1 業務管理体制	1-1-1 事業者、現場責任者及び病院側との連絡調整体制	・明瞭な連絡体制(病院側への報告、病院指示内容の周知など) ・事業者管理職員の訪問	70	30
		1-1-2 現場責任者の経験及び管理能力	・現場責任者の給食業務に係る経験		
		1-1-3 欠員発生時のサポート体制	・欠員発生時の具体的な対策内容		
		1-1-4 病院側に積極的に改善を提案する体制	・改善提案を行う体制		
	2 人員の適正配置	1-2-1 病院経験者や専門的知識を有する管理栄養士・栄養士・調理師の配置数(従業員とパート従業員の割合も含む)	・各職種の配置人工数		20
		1-2-2 適正な勤務シフト	・各業務に必要な人員が配置されており、わかりやすく工夫されているかどうか		
	3 従業員の教育研修体制	1-3-1 従業員の教育・接遇研修プログラムの実施	・研修計画の内容		10
		1-3-2 教育研修の評価・検証	・研修の評価及び検証方法		
4 従業員の健康管理体制	1-4-1 健康管理チェック体制ならびに体調不良従業員の管理方法	・従業員の健康管理方法	10		
2 給食業務体制	1 品質・衛生管理	2-1-1 HACCP・大量調理マニュアルに基づく品質管理、適温給食	・品質管理表・適温給食管理表	40	
		2-1-2 食品の納品、検収、保管管理体制	・検収時の温度・賞味期限等の検査体制及び納入業者への衛生管理指導体制		
		2-1-3 調理室・調理器具等の衛生管理(方法・記録)	・衛生管理マニュアルに基づく調理室、調理機器等の洗浄・清掃		
	2 材料・献立管理	2-2-1 適正な材料管理(地産地消の推奨も含む)	・適切な価格の食材の確保及び発注体制	40	
		2-2-2 献立表に合致した治療食(アレルギー等)の提供	・治療食に対する専門的知識を持った従業員の配置		
		2-2-3 献立の調理、盛りつけの創意工夫およびマニュアルの整備	・調理マニュアルの内容及び見直し状況		
		2-2-4 行事食や選択食などの患者サービスへの取り組み	・患者満足度を高めるための取り組み状況		
	3 危機管理体制	1 インシデント対策への取り組み	3-1-1 インシデント等防止対策及び発生時の対応	・インシデント等防止対策及び発生時の対応方法	30
2 食中毒発生時の対応		3-2-1 食中毒発生時の対応	・食中毒発生時の対応方法		
3 災害時の対応		3-3-1 災害発生時の連絡体制および支援体制	・災害発生時の対応方法		
		3-3-2 災害を想定した平時での取り組みおよびマニュアル整備	・防災訓練の実施及び災害対策マニュアルの整備状況		
4 過去3年間の事故発生状況	3-4-1 保健所に報告した事故等の件数及び内容	・件数および内容			
4 受託準備体制	4-1-1 受託スケジュール及び引継ぎ方法・方針	・スケジュールの確実性	20	20	
		・現従業員の引継ぎ及び新規従業員の採用方法			
4-1-2 病院給食の受託実績	・許可病床300床以上の病院の受託実績	20	60		
	・小児科病床を有する病院の受託実績				
5 見積価格	5-1-1 見積価格(比率)	・価格点=140点×最低見積価格/各社見積価格	200	140	
	5-2-1 見積価格(順位)	・1位60点、2位40点、3位20点、4位0点		60	
合 計				400	