

(別添)

**令和7年度地方独立行政法人静岡県立病院機構
給食業務委託(令和7～10年度) 公募型企画提案競技評価基準**

評価項目			評価視点
1 業務管理・実施体制			
1-1	業務実績	許可病床300床以上の病院及び新生児科病床を有する病院での給食業務受託実績	指定した規模・種類の医療施設での実績は十分であるか
1-2	統括責任者及び業務責任者の経歴	業務経験年数及び保有資格	業務経験年数及び保有資格は統括責任者や業務責任者として業務を担うのに十分と言えるか
		連絡調整体制	連絡調整体制は業務を担うのに十分と言えるか
1-3	業務実施体制	適切な人員配置、シフト表の内容及び特徴 欠員への対応姿勢	適切な人員配置がされているか、突発的な病休者への対応が可能か 合理的な内容となっているか
1-4	従業員の健康管理体制	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	日常の健康管理及び体調不良従業員に対する対応は適切か 適切な感染対策が取られているか
2 給食業務に対する体制			
2-1	品質・衛生管理	HACCP・大量調理マニュアルに基づく品質管理、適時適温給食	HACCP品質管理表（中心温度・冷却時間・調理時間・配膳時間等の記録表・体制）や 配膳車温度管理の実施体制がとられているか
		食品の納品、検収、保管管理体制	検収時に温度・賞味期限等の検査体制が十分か 納入業者への衛生管理指導体制の有無
		調理室・調理器具等の衛生管理（方法・記録）	調理室、調理機器等の洗浄・清掃スケジュール及び実施記録
2-2	材料・献立管理	適正な材料管理（地産地消の推奨も含む）	病院の実状に合った適切な価格の食材の確保及び無駄のない発注に努めているか 地産地消について適切に対応しているか
		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事者の配置 チェック体制が十分か
		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	メニュー等への提案が積極的になされているか 定期的な調理マニュアルの見直しが行われているか
		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に、積極的な取り組みがなされているか
3 人材育成体制			
3-1	新規従事者の教育体制	人材確保の方法と採用基準、新規従事者向けの研修計画と教育効果確認方法、フォローアップ体制	人材確保の方法と採用基準は適切か、新規従事者向けの研修計画は適切か、教育効果の確認方法は具体的か、フォローアップ体制は整っているか
3-2	既存従事者の教育体制	既存従事者向けの研修計画と効果確認方法、接遇や患者満足度（CS）、担当業務のレベルアップにつながる実効性、日常的な指導体制	既存従事者向けの研修計画は適切か、効果確認方法は具体的か、接遇や患者満足度（CS）、担当業務のレベルアップにつながる実効性はあるか、日常的な指導体制は十分か、既存従事者向けの研修計画は適切か
4 非常時・災害時の体制			
4-1	インシデント対策への取り組み	インシデント等防止対策及び発生時の対応方法	インシデント等の防止対策に努めているか インシデント発生時の対応がシミュレーションされているか
4-2	食中毒発生時の対応	食中毒発生時の対応方法	食中毒発生時の連絡体制、代行保証の具体的な提示が可能か 賠償責任の具体的な提案の有無
4-3	災害時の対応	防災訓練の実施及び災害対策マニュアルの整備状況	実際の災害発生を想定した訓練がなされているか 災害発生時の連絡網やマニュアルが作成されているか
5 受託準備体制及び引継体制			
5-1	受託業務準備計画	スケジュールの確実性	必要十分な期間が取られているか
		現従業員の引継ぎ及び新規従業員の採用方法	必要十分な人員が取られているか
6 その他の具体策			
6-1	病院経営効率向上のための具体策	病院経営効率向上に向けた具体策の提案 （例：病院職員の負担軽減、他病院との比較・検討など）	病院職員と協力・連携し、病院改善を図る具体的かつ実効可能と思われる提案があれば加点する
6-2	モチベーション向上	従業員のモチベーション向上に向けた具体策の提案	モチベーション向上を図る具体的かつ実効可能と思われる提案があれば加点する
7 委託金額			
7-1	見積金額		
7-2	順位点		
合計			