

長野県立木曽病院・長野県木曽介護老人保健施設給食及び食堂業務委託 落札者決定基準

	審査区分	審査項目	評価ポイント	配点
1	業務を適正に実施する能力	1-1 会社の概要・受託実績	・当院における給食業務を行うにあたり十分な実績を有しているか。 ・病院の受託実績はあるか。（老人保健施設併設なら尚可）	10
2	基本的事項	2-1 病院給食業務の運営に対する基本的な考え方及び基本方針	・病院の特性を理解した業務運営ができるか。 ・治療の一環としての病院給食の視点はあるか。	20
		2-2 病院との連携・協力体制に関する考え方 ① 連絡、調整体制 ② 運営上の協力体制 ③ 本社等のバックアップ体制 ④ 病院側に積極的に改善を提案する体制	・連絡体制は明確か。（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、指導、助言体制は明確か。 ・病院事業に関わる要望に臨機応変に対応できるか。 ・本社等管理拠点の役割及び支援体制は明確か。 ・改善提案体制ができているか。	
3	業務の運営計画及び体制等	3-1 受託準備体制、引き継ぎ・移行計画	・受託準備体制など、引き継ぎ・移行計画は万全か。 ・余裕をもって実現が可能か。	55
		3-2 従業員の確保及び配置に関する考え方及び欠員が生じた場合の対応策	・優秀な人材を定着できる仕組みが整っているか。 ・欠員発生時の具体的な対応策が整っているか。	
		3-3 人員の配置構成、配置人員及び１日に勤務する従事者について	・継続的かつ適切に人員配置ができるか。 ・各業務に必要な人員が配置され、効率よく業務が行えるか。	
		3-4 現場責任者の配置方針（経験及び管理能力など）	・現場責任者の給食業務に係る経験・実績は適切か。	
		3-5 従事者の育成について ① 従事者の教育（研修）に関する基本的な考え方、研修計画及び教育（研修）の評価・検証について ② 業務や安全衛生面のほか、接遇等患者給食に携わる職員に対して行っている教育・研修等の内容・実施方法について ③ 患者情報、その他業務上知り得た情報の不正使用を防ぐための教育について	・スキルアップ、安全衛生に関する教育が実施されているか。 ・研修の評価が行われているか。 ・入職前の研修が行われているか。	
		3-6 従事者に対する健康管理の実施方法 ① 従事者の健康管理チェック体制及び体調不良者の管理方法	・従業員の健康管理方法は適切か。	
4	給食業務の運営方法	4-1 品質衛生管理 ① 食品の納品、検収、保管管理体制 ② 感染等リスク対策 ③ 調理室・調理器具等の衛生管理（方法・記録）施設、器械、器具等の清潔保持及び保守対策 ④ 衛生管理の向上対策	・衛生管理体制は適切か。 ・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は適切か。	60
		4-2 材料・献立管理 ① 給食材料の調達方法及び適正な材料管理 ② 一般食、治療ガイドラインに基づいた献立作成 ③ 行事食や選択食などの患者サービスへの取り組み ④ 喫食率、患者満足度の向上対策 ⑤ 患者の病態や食欲に応じた個別対応の方法	・食材の納入ルートが確立され、安全な納品方法と食材管理が行われているか。 ・適切な価格の食材の確保及び発注体制は整っているか。 ・医師の指示やアレルギーに対応した献立作成ができるか。 ・旬の食材使用や季節感を考慮した献立、嗜好に配慮した献立作成が行えるか。 ・おいしい治療食を提供する取組がされているか。 ・患者さんから寄せられたメニュー等に対する意見を反映する体制はあるか。	
		4-3 調理 ① 大量調理マニュアルに基づく調理・HACCPについて ② 調理業務の向上対策 ③ 急な追加注文、緊急で新規食材採用の必要性が生じた場合の対応策について ④ 患者の病態や食欲に応じた個別対応の方法	・大量調理マニュアルに基づく調理・HACCPに基づいて調理が行えるか。 ・調理の標準化の対応をしているか。	
5	安全管理・危機管理体制	5-1 インシデント防止対策及び発生時の対応	・インシデント防止対策及び発生時の対応方法は整っているか。（クレーム対応含む。）	15
		5-2 食中毒発生時の対応	・食中毒発生時の対応は整っているか。	
		5-3 災害発生時 ① 災害発生時の連絡体制及び支援体制 ② 災害を想定した平時での取り組み(防災訓練ほか)及びマニュアル整備 ③ 非常時における患者給食の確保	・災害（新型感染症等）発生時の対応方法は整っているか。 ・本社、支社等の支援体制は整っているか。 ・防災訓練の実施及び災害対策マニュアルは整備されているか。 ・災害時、厨房使用不可能時の食材確保、業務継続について体制が整っているか。 ・代行保証業者の確保がされているか。	
6	院内食堂の運営体制・方法	6-1 メニューについて（内容、種類、価格、営業時間） ① 内容 ② 種類 ③ 価格 ④ 営業時間	・利用者の馴染みやすいメニューであるか。 ・メニューが豊富であるか。 ・良心的な値段設定となっているか。 ・営業時間の延長の提案等がされているか。	30
7	その他	7-1 地元業者の利用（材料調達に関して） ① 具体的な使用計画 ② 使用割合（％）	・使用計画は現実的であるか。 ・数値目標は適切か。	30
		7-2 事業者からの自由提案	・事業者からの自由提案は魅力があるか。	
8	見積価格	8-1 （１－入札価格×1.1÷予定価格）×配点×５	・配点の上限は220点とする。	220
			合 計	440