

選定評価基準

評価事項：評価観点は次の通りとし、各項目について、0点から5点までの6段階評価とする。各項目の評価点は6段階評価の点数に係数を乗じた点数とし、合計110点満点とする。

評価項目		評価のポイント
企業に対する評価点 (25点)	従業員の雇用・労働条件	<ul style="list-style-type: none"> ・業務従事者の採用計画 ・業務従事者の健康管理に関する取り組み ・業務従事者の意欲を引き出すための取り組み ⇒離職防止の取り組み（昇給、休暇、支援体制、福利厚生等）
	受託コスト	<ul style="list-style-type: none"> ・見積金額について
給食業務の運営に対する評価点 (55点)	実施スケジュール	<ul style="list-style-type: none"> ・準備スケジュールは適切で無理がないか。
	本業務の実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・業務実施上、必要な人員が配置されている。 ・人員確保のための方策を複数用意しており、十分な人員確保が期待できるものとなっている。 ・受託責任者の経験が豊富であり、業務遂行にあたっての管理が期待でき、かつ、指示命令系統も明確で、組織として機能できると判断できる。 ・1日の作業工程
	給食運営	<ul style="list-style-type: none"> ・当院の状況を考慮した業務内容別従事者数と勤務時間 ・業務従事者に欠員が生じた時の対応 ・標準的業務マニュアルの整備 ・衛生管理体制の整備 ・食材の確保（品質・安全性・安定性）
	教育体制 支援体制	<ul style="list-style-type: none"> ・業務従事者に対する教育体制 （献立作成、調理技術、盛り付け、設備/機器の取り扱い、清掃、接遇、情報の取り扱い、それぞれに必要な知識の習得等） ・各責任者に対する支援体制
	危機管理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・事故防止対策（特に誤配膳、異物混入、労働災害） ・インシデント発生時の対応 ・食中毒の発生時の対応 ・災害発生時の対応
自発的意欲的な取り組みの提案に対する評価（30点）	給食運営に対して	<ul style="list-style-type: none"> ・業務の効率化を図るための提案（機器の新規導入や設備の改修などの病院負担によって成立する効率化ではなく、人の配置や動き、業務手順の見直し等によって達成できる内容など） ・経営としての給食運営におけるコスト意識からの提案（経費削減への取り組みなど）
	患者満足度	<ul style="list-style-type: none"> ・患者満足度の向上の取り組み
	病院職員に対して	<ul style="list-style-type: none"> ・病院の要望を収集する工夫と、要望への対応 ・病院スタッフに給食業務を理解してもらうためにできること