

市立東大阪医療センター患者給食業務にかかるプロポーザル評価基準

評価項目	評価内容	主な提出書類	評価基準	満点	
1	業務の受託実績	患者給食業務にかかる受託実績書(様式3) ※委託契約書(写)を提出すること	受託件数及び受託施設の病床数等を評価	20	
2			受託食種数を評価		
3	食品衛生管理実績	食中毒発生状況報告(様式4)	食中毒による営業禁止又は営業停止処分の有無を評価	8	
4	業務履行能力	企画提案書 (従事スタッフの配置について)	以下記載項目に鑑みた業務実施体制を評価 ①受託責任者の経歴 ②管理栄養士、栄養士及び調理師等スタッフの配置人員数並びに経歴等 ③各スタッフの配置時間	32	
5		企画提案書 (受託責任者について)	責任者業務区分や求められる責任者像を会社としてどう考えているか並びにマネジメント体制について総合評価		
6		企画提案書 (スタッフへの配慮や定着に対する取り組み)	休暇制度、福利厚生、スタッフへの労働安全衛生管理についての取り組みを評価		
7		企画提案書 (患者サービス向上に資する人材育成)	スタッフに対する教育・研修等の人材育成について、特に患者サービス向上(職員との連携・協働、ホスピタリティ、接遇、苦情対応等)の視点から評価		
8		企画提案書 (受託施設における報告書の平均数・具体的対策事例) (インシデント・アクシデント防止運用マニュアルの提示) (安全管理への取り組み)	インシデント・アクシデント防止策:①～⑤までが管理され、形骸化せずに機能しているか。 ①報告:5W1Hが客観的事実として報告されているか ②分析:「誰が」ではなく、「なぜ起きたのか」のシステムエラーを特定できているか ③対策:精神論やダブルチェックではなく、仕組みを変えることまで考えているか ④周知:朝礼やメールで済ませず、現場が理解、実践できているかの確認はできているか ⑤効果判定:対策導入前後の分析、評価ができ、現場へのフィードバックはされているか		
9	業務取組姿勢	患者給食業務に対する考え方	企画提案書	患者給食業務を担うにあたり必要な心構え・方針等について、以下の視点で評価 ①緩和ケア病棟でのアラカルトメニューの提案 ②環境への配慮(食品ロスに対する取り組み等) ③アレルギー食への対応ノウハウ ④産褥食・祝い膳に関する提案 ⑤咀嚼機能障害、食思不振患者にたいする対応 ⑥摂食嚥下機能患者への学会分類に準じた食事対応内容、調理、物性等に関する従業員への教育方法	22
10		患者満足度向上に対する考え方	企画提案書	患者満足度並びに喫食率の向上に向けた取り組みや考え方について、以下の視点で評価 ①「味」についての確認並びに患者意見を踏まえた内容改善に対する本社及び現場の姿勢について ②個別対応、使用食材の選定について ③特別メニューの提案(患者負担)	
11		衛生・品質管理	企画提案書	日常的な品質管理体制(HACCPに基づく衛生管理方法等)を評価	
12		非常時対応	企画提案書	食中毒発生時や災害発生時等の非常時対応について、以下の視点で評価 ①非常時対応フロー ②院内備蓄食が枯渇した場合を想定した対応 ③緊急的な人員確保について	
13	業務改善提案	業務改善提案について	企画提案書	①業務の効率化や仕様削減等にかかる提案力を評価 ②定期的な現場モニタリングによる業務マニュアルの見直しや仕様改善提案に対する姿勢を評価	10
14	その他	自由提案、ヒアリングによる内容	企画提案書	企画提案内容、質疑応答における要望への対応、受託姿勢などを評価	8
15	価格評価	見積金額	見積書	見積金額を評価	50

* 全評価者の主観点の平均点が、6割に満たない場合は失格とする。