

松本市立病院給食調理業務委託公募型プロポーザル審査表

区分	No.	審査項目	審査内容	配点	
一次審査	1	事業全般	仕様書等に示した当院の患者給食の目的、重要性を理解しているか。	10	30
			他病院での受託実績があり、本業務を遂行できるだけの十分な経験があるか。	10	
			安定的、堅実な経営がされているか。	10	
一次審査 計				30	
二次審査	2	人員配置体制	安定的な業務体制を遂行するため、適切な人員が配置されているか。	5	10
			急な欠員等により、業務に支障が出る恐れのある場合の具体的な対応方法が確立されているか。また、その時の本部（管理部門）との連絡・支援体制が明確になっているか。	5	
	3	業務遂行体制	・安心、安全かつ新鮮な食材を調達するための手段が提案されているか。 ・異物混入や誤配膳等の防止のための具体的な提案がされているか。	5	10
			地産地消に取り組む積極的な提案がされているか。また、地元販売業者を活用するための提案がされているか。	5	
	4	患者満足度の向上	患者の満足度・喫食率を高めるための積極的な提案がされているか。季節ごとのメニュー（メニューサイクル）や行事食、選択食などについて提案があるか。	5	10
			食物アレルギーに関する適切な考え方や、調理・配膳方法が提案されているか。	5	
	5	安全衛生管理体制	・大量調理施設衛生管理マニュアルに則った適切な管理体制が確立されているか。 ・厨房内の清潔保持について、具体的かつ十分な提案がされているか。 ・作業開始前の業務従事者の健康状態の確認や、着衣等の清潔保持等、衛生管理体制が確立されているか。	5	5
	6	非常時の体制	災害、食中毒等が発生した場合の連絡・支援体制が明確になっており、迅速な対応が可能な提案がされているか。	5	10
			・災害が発生し、厨房が使用できなくなった場合の代替手段について、具体的な提案がされているか。 ・災害時の食材の確保、調達について、具体的な提案がされているか。病院機能を停止させない体制がとられているか。	5	
	7	教育・研修体制	調理の質を高めるため、業務従事者への教育・研修計画が確立されているか。	5	10
当院の衛生管理マニュアルやその他各種マニュアルを従業員に周知、徹底する方法がとられているか。			5		
8	稼働・引継体制	・遅滞なく業務を開始するための、本部（管理部門）と病院現場間の連絡、支援体制が示されているか。 ・業務開始に向けて、適切なスケジュールが示されているか。 委託開始日までに必要な人員を確保するための具体的な方策が示されているか。	5	5	
9	試食	味付け、食感、盛り付け、彩り等について評価	10	10	
10	見積価格	価格点＝20点×最低見積価格／各社見積価格（小数点以下四捨五入）	20	20	
二次審査 計				90	
合計				120	