

評価基準及び配点

	評価項目	評価の視点	点数
1	会社の業務概要及び業務受託実績	会社の経営基盤、業務体制、病院給食業務の受託実績、ISO 及び環境に配慮した取り組み。	5
2	業務運営の基本的考え方及び事前準備業務	業務運営方針、病院職員との協力体制、事前準備業務の内容	10
3	給食業務運用の実施方法	材料調達方法及び考え方、調理作業の考え方・留意事項、配膳・下膳等の考え方、患者満足度向上にかかる方策、クレーム対処方法、食数等変更時の対処方法、患者サービスの対応方法	10
4	給食業務に係る衛生管理	食材受入及び調理時の衛生管理方法、二次汚染防止に係る方策、施設設備・調理器具等の衛生管理方法、衛生管理に係る体制	10
5	従事者等の配置計画及び組織	従事者等の配置計画の考え方、タイムスケジュール及び人員配置	10
6	職員等の教育・研修	教育・研修の内容、方法等	10
7	危機管理	不測事態発生時の対応策	10
8	人手不足を想定した効率的な業務遂行方法について	効率的で質の高いチルド商品の利用や業務集約方法についての考え方	5
小計			70 点
経済性(委託料)			30 点
合 計			100 点