

給食業務委託プロポーザル評価基準

1 第1次審査（書類審査）

評価項目		評価の観点※1	配点
		A. 配点×1.0 B. 配点×0.6 C. 配点×0.2	
(1) 会社概要	運用の基本方針	仕様書で定められた内容に関し、実行可能な準備計画、体制があるか A. 良好 B. 普通 C. 不十分	5
	同種・類似業務※2の実績	実績が豊富であるか。他病院のノウハウを活かす提案がされているか A. 5件以上 B. 2件から3件 C. 1件	5
(2) 教育制度	教育体制	調理技術や衛生管理、安全衛生に関する年間の教育計画が構築されているか A. 良好 B. 普通 C. 不十分	5
(3) 衛生管理	品質管理	食材の受け入れ及び調理時の品質管理・栄養管理体制は適切か A. 良好 B. 普通 C. 不十分	3
	日常検査	職員の衛生管理体制があり、日常的に検査を実施しているか A. 毎日 B. 2日間から1週間ごと C. それ以上	2
(4) 社会的取組	環境に配慮した事業	I S O 14001 又はエコアクション 21 のいずれかの承認を受けている	1
	障がい者等への就業支援	障がい者雇用状況の報告義務がある事業主で、障がい者法定雇用率を達成している	1
		名古屋保護観察所に協力雇用主として登録を受け、保護観察対象者等（同一人）を継続して3か月以上雇用している	1
	男女共同参画社会の形成	みよし市育エールカンパニーの認定又はあいち女性輝きカンパニーの承認を受けている	1
	仕事と生活の調和	愛知県ファミリー・フレンドリー企業の登録を受けている	1
書類審査 小計①			25

※1 配点に評価係数を乗じることで評点を算出（小数点第2位を四捨五入）する。

※2 同種・類似業務とは、給食業務委託プロポーザル実施要領4（5）に掲げる業務をいう。

2 第2次審査（プレゼンテーション審査）

評価項目		評価の観点	配点 ※3
(1) 人材・組織	人材	給食に関する有資格者や実務経験者を配置しているか	5
	実施体制	業務遂行に必要な人数が配置されているか	5
	管理体制	指揮命令系統が確立されており、当院からの指示事項が的確に伝達される体制となっているか	5
(2) 業務遂行	職員との連絡・協議	当院の看護師及び管理栄養士と連絡、協議して業務を遂行できるか	5
	緊急時の対応	災害時や緊急時に組織的な応援体制があるか	5
	インシデント対応	異物混入や食中毒、配膳ミスなどの対応は具体的で実行可能か	5
	日常業務の点検・改善	日常業務の点検・改善をし、知識向上や再発防止に努めているか	5
(3) 患者サー	食事の工夫	献立、調理、盛り付けを考慮し、よりおいしい食事提供のための創意工夫がされているか	5

ビス	メニュー	患者の嗜好を考慮したメニューが実施されているか	5
(4) プレゼンテーション	実現力	本業務の重要性を把握し、実現させる意気込みを伝えたか	5
	病院運営への貢献	病院経営に貢献できるか。また、諸問題が発生した場合、病院と一体となって解決させる姿勢が見えたか	5
(5) 提案金額 (20 点× (参加業者中最低見積金額/当該企業提案見積金額))			20
プレゼンテーション審査 小計②			75
評点合計 (小計①+小計②)			100

※3 評価係数はA (非常に満足できる)=1.0、B (おおむね満足できる)=0.8、C (平均的)=0.6、D (やや不満足である)=0.4、E (不満足である)=0.2とし、配点に評価係数を乗じることで評点を算出 (小数点第2位を四捨五入) する。