

給食業務委託に係る総合評価一般競争入札審査基準

評価項目		審査項目	審査内容		配点	
技術面等の評価	総括的事項	会社の経営状況	1	経営が安定しており、財務状況が健全か。	25	
		会社の経営理念・業務運営方針	2	会社の経営理念や業務運営方針が当センターの理念や基本方針に合致しているか		
			3	提案書の内容が当センターの運営に貢献する内容であるか		
			4	給食業務の課題の解決・改善に対する積極的な姿勢がうかがえるか		
			業務受託実績	5		当院と同等規模以上の病院における業務受託実績が十分か
	業務体制	委託業務従事者の配置	6	仕様書指定の資格等を備えた受託責任者および副責任者を配置することができるか	40	
			7	配置予定の委託業務従事者のうち、有資格者や経験者の割合が高いか		
			8	配置予定の委託業務従事者のうち、常勤職員の割合が高いか		
			9	委託業務従事者の1日または1か月の配置計画が業務遂行上十分なものと言えるか		
			10	委託業務従事者の欠員発生時に備え、連絡体制やバックアップ体制が整備されているか		
			11	委託業務が円滑に実施できるよう、業務開始に向けて業務の引き継ぎや従事者の研修を具体的に予定しているか		
		現場管理体制	12	本社や担当支店（営業所）は病院現場を適切に管理する体制をとっているか		
			13	指導助言者を設置し、必要な指導助言を行うことができるか		
	業務運営	食材の調達	14	食材の調達体制が構築され、品質・鮮度等を確保して、安定した食材の調達が可能か		
			15	国産米を安定的に仕入れることができるか。無洗米を仕入れることができるか		
			16	新鮮で良質な肉類を仕入れることができるか		
			17	新鮮で良質な魚介類を仕入れることができるか。使用できる魚介類の種類が豊富か		
			18	新鮮で良質な野菜、果物を仕入れることができるか。使用できる野菜、果物の種類が豊富か		
			19	冷凍食品や調理済み食品を取り入れることができるか。特殊食品の使用が可能か		
			20	食材の高騰に対して、具体的な対応方法を持っているか		
			給食の提供	21		調理作業の平準化や効率化のために具体的な対応が可能か
		22		院内栄養食事管理基準に基づいた治療食の提供を行うことができるか		
		23		院内栄養食事管理基準にない食事が必要となった場合は、個別対応食として柔軟に対応ができるか		
		24		食物アレルギーや禁止食品のある患者に除去食や代替食の提供ができるか		
		25		常食、治療食、アレルギー除去食等を含め全ての食種について、「細かくみ食」「粗刻み食」「一口カット食」「ペースト食」などの食形態に対応ができるか		
		26		朝食については、患者の希望する主食（ご飯またはパン）に応じて、ご飯またはパン用の副菜を提供できるか		
		27		主食は、ご飯、粥（全粥、分粥）、軟飯のほか、おにぎりやパンに対応できるか		
		28		食事箋や食数の変更時に柔軟に対応できるか		
		29		行事食を年間20回程度提供することについて具体的な提案があるか		
		労働安全・衛生管理	労働安全・衛生管理態勢	30	大量調理施設衛生管理マニュアルに則り、各調理作業工程において衛生管理およびその日常点検作業を適切に行うことができるか	15
				31	大量調理施設衛生管理マニュアルに則り、調理施設・設備、調理器具および食器等の衛生管理およびその日常点検作業を適切に行うことができるか	
				32	大量調理施設衛生管理マニュアルに則り、委託業務従事者の健康管理および感染症等罹患時における対応を適切に行うことができるか	
		教育・研修	研修実施状況	33	経験年数や知識・技術等の相違に応じた職員研修制度が整備されているか	15
			34	業務受託実績のある病院において、研修計画に基づき必要な研修が行われているか		
			研修実施計画	35	給食業務を受託した場合、当センターの状況を踏まえた実践的な研修を計画しているか	
	危機管理	危機発生時等の対応	36	地震・火災・食中毒等の発生など非常時における業務継続マニュアルが整備されており、業務を継続する体制が整っているか	25	
			37	病院の調理施設等が使用できない場合に業務を継続することが可能か、対応した実績があるか		
			38	通常の食材調達ルートが絶たれた場合にも、食材の確保や調達が可能な体制が整備されているか		
			39	インシデント・アクシデント等の発生防止および発生時の対応を適切に行うことができるか		
			40	損害賠償責任保険の加入状況が十分か		
	企画提案	品質確保・向上や患者満足度の向上等に関する提案	41	給食の品質確保・向上や患者満足度の向上のために、具体的な提案があるか	10	
コスト削減方法に関する提案		42	給食業務に係るコスト削減のために、具体的な提案があるか			
社会政策推進のための評価	社会政策	ワーク・ライフ・バランス	43	「滋賀県ワーク・ライフ・バランス推進企業」の登録を受けているか、または次世代育成支援対策推進法に基づく基準適合一般事業主として厚生労働大臣の認定を受けているか	10	
		高年齢者就業確保	44	高年齢者就業確保措置について、労使協定の締結または就業規則の労働基準監督署への届出をしているか		
		障害者の雇用促進等	45	障害者の雇用の促進等に関する取組のうち、次のいずれかに該当するか ①障害者の雇用に関する状況の報告義務がある事業者であって法定雇用率が達成されていること ②障害者の雇用に関する状況の報告義務がない事業者であって障害者を雇用していること ③「しが障害者施設応援企業」の認定を受けていること ④障害者の雇用の促進等に関する法律に基づく基準適用事業主として厚生労働大臣の認定を受けていること		
			女性活躍推進	46		「滋賀県女性活躍推進企業」の認証を受けているか、または女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく基準適合一般事業主として厚生労働大臣の認定を受けているか
			環境マネジメント	47		環境マネジメントシステムのうち、次のいずれかの認証・登録を受けているか ①国際標準化機構が定めた規格ISO14001に適合している旨の認証 ②一般財団法人持続性推進機構（平成23年9月30日以前に登録・更新した場合は、財団法人地球環境戦略研究機関持続性センター）の実施するエコアクション21の認証・登録 ③特定非営利活動法人KES環境機構の実施するKES・環境マネジメントシステム・スタンダードの登録 ④一般社団法人エコステージ協会の実施するエコステージの認証
		価格の評価	入札価格	入札価格		48
	49			管理費が適正に見積もられているか。	10	
	50			1食当たりの給食材料費の設定に合理性があるか		
合計					250	