

京都府立医科大学附属病院における入院患者に対する病院食に係る献立の作成、食材料の調達、
食事の調製、配膳、下膳及び食器の洗浄等に関する業務委託・採点表

1. 評価基準

評価項目	評価内容	基礎点	配点		
基本方針 会社概要	治療の一環としての病院食の意義、目的、重要性を理解している。 実績があり、信頼して業務を委託できる会社である。	5・4・3・2・1	5		
業務実施体制	当院の業務を受託するにあたり、質・量ともに十分な人員確保ができ、欠員時にはフォロー体制がある。	5・4・3・2・1	5		
	業務経験年数の長い優秀な受託責任者、指導助言者、管理栄養士を配置できる。	5・4・3・2・1	5		
	エリアマネージャーや、衛生・食品等の専門部門の社員が、頻回に巡回指導や点検を行う体制があり、問題が発生した場合等、迅速に改善指導ができる。	5・4・3・2・1	5		
	契約開始に向け、準備期間内に本院食事箋規約および食品構成、献立作成マニュアルに則ったサイクル献立が完成できる。	5・4・3・2・1	5		
献立・患者満足度	病院食の献立は、彩り、量、味、食材のバランス等がよい内容で、喫食率や患者満足度の向上につながる工夫がされている。	5・4・3・2・1	5		
	特別治療食や嚥下食、食物アレルギー対応食、がん治療中の有害事象に対応する食事等について、食事箋規約に則り、彩り、量、味、食材のバランス等を考慮し食事療法として有効な献立を作成し、調理、提供ができる。	10・8・6・4・2	10		
	選択食や行事食、旬の食材（野菜や生果物など）を取り入れた食事提供への取り組みに積極的であり、祝い膳や特別メニュー等の提案ができる。	10・8・6・4・2	10		
食材の確保	安全で美味しい食材購入のルートを確認できる。	5・4・3・2・1	5		
	国産・地産地消などを積極的に取り入れられる。				
安全・衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアルに則った作業工程を遵守し、効率的で効果的な人員配置と運用ができる。	5・4・3・2・1	5		
	食中毒や誤配膳、異物混入等の対応及び事故防止策が考えられている。 当院から提供する厨房施設及び厨房機器について適正使用(衛生管理含む。)ができる。	5・4・3・2・1	5		
従業員の労働環境 教育・研修	勤務時間、休暇制度、福利厚生など労働安全の基準が守られている。 個人情報取り扱い、守秘義務、医療安全、感染対策など基本的事項および、衛生管理や接遇など業務の資質向上のための研修計画がある。	5・4・3・2・1	5		
危機管理	緊急時・災害発生時に備え、連絡体制や有効な支援体制、備蓄の準備がある。	5・4・3・2・1	5		
自由提案	患者満足度の向上に向け、業務改善・経費削減・品質の向上などにつながる独自提案の優位性がある。	10・8・6・4・2	10		
小計			85		
約 客 担 親 当 的 所 評 属 価 が 項 採 目 点 (契	府内企業	京都府内に、本店、支店又は営業所等を有するものであること。	府内に本店がある	5	5
		府内に支店、営業所等がある	3		
		上記以外	1		
	価格点	満点(10点) × (提案価格のうち最低価格/自社の提案価格)			10
小計				15	
総合点				100	

2. 採択基準

採択に当たっては、総合点の高い事業から順に採択する。

また、採択事業者が採択後に辞退した場合は、事業期間の確保や実施体制を確認した上で、不採択とした事業者のうち、総合点の高かった事業者を辞退事業者に代わり採択するものとする。

【評価方法】

◇次の基準に基づいて採点

	配点5点	配点10点
優れている	5	10
やや優れている	4	8
普通	3	6
やや劣っている	2	4
劣っている	1	2