

評価基準（評価点数表）

審査項目		評価の視点	配点	
1 給食業務についての基本的な考え方（配点計5）				
		・ 豊橋市民病院の役割を理解し、病院運営に寄与できる内容であるか。	5	5
2 現場管理体制（配点計5）				
		・ 迅速かつ明確な指示命令系統が整っているか。 ・ 従業員への指導・改善体制は万全であるか。 ・ 欠員時、トラブル時の支援体制は十分であるか。	5	5
3 衛生管理体制（配点計10）				
(1) 食材の衛生管理体制		・ 衛生管理に対する取り組みは十分か。（マニュアル、社内規程等）	5	10
(2) 従業員の衛生管理体制		・ 従業員に対する教育、衛生管理の実践は十分であるか。	5	
4 食材確保体制（配点計10）				
(1) 良質・安全な食材確保		・ 良質な食材の確保に関する効果的な取り組みを実施しているか。 ・ 安全な食材の確保に関する効果的な取り組みを実施しているか。	5	10
(2) 地産地消の考え方に基づいた食材の確保体制		・ 納入業者の選定基準は適切であるか。 ・ 地産地消について適切に対応しているか。	5	
5 従業員の確保・配置（配点計10）				
(1) 従業員の配置計画（栄養士業務・調理業務等職種別、時間帯別の配置人数等具体的に）及び1日のワークスケジュール		・ 栄養士・調理師等の有資格者数は十分であるか。 ・ 業務運営に十分な従業員を配置できるか。（人数、経験等） ・ 従業員の1日のワークスケジュールは実現可能であり、安全に継続可能なものであるか。 ・ 当院の要望に対し、迅速に協議を行い柔軟に対応可能であるか。	5	10
(2) 内定から給食調理開始までの具体的スケジュール		・ 現委託業者からの業務移行はスムーズであるか。 ・ 業務移行計画は、余裕をもって実現可能なものであるか。	5	
6 教育・研修体制（配点計10）				
(1) 研修内容		・ 内容及び回数は適切であるか。	5	10
(2) 個人情報の取扱い		・ 個人情報保持の方策は万全であるか。 ・ 従業員に対する教育は十分か。	5	
7 病院給食への取り組み（配点計15）				
(1) 一般食、1日材料費830円で提供できる1週間（7日分）のメニュー（選択メニューも含む）		・ 患者が満足できる内容であるか。 ・ 限られた予算内での給食内容に、創意工夫がみられるか。	5	15
(2) 特別食への取り組み		・ 個々の患者の病状に則した給食調理が実現できるか。	5	
(3) 調理作業の標準化		・ 味・量・盛付・食材の固さについてバラツキがないよう工夫し、調理作業を行っているか。	5	
8 患者サービス向上への取り組み（配点計10）				
(1) 患者に喜ばれる給食を提供するための具体的な提案		・ 患者満足度向上に資する提案内容であるか。 ・ 患者視線の立場から考えられた提案であるか。	5	10
(2) 嗜好調査・患者満足度調査結果に対する具体的な対応		・ 豊橋市民病院における患者給食業務の課題を適切に理解しているか。 ・ 上述の課題への対応は妥当か。	5	
9 非常時の対応（配点計10）				
(1) 食中毒等が発生した場合の対応		・ 食中毒発生時の連絡体制、支援体制が整っており適切なフォローを期待できるか。 ・ 賠償責任の具体的な提案があるか。 ・ 代行保証の具体的な発動手順の提案は適切か。	5	10
(2) 災害時の対応		・ 災害発生時の連絡体制、支援体制が整っており、適切なフォローを期待できるか。 ・ 備蓄品や災害訓練など、災害発生を想定した平時の取り組みは十分であるか。	5	
10 受託実績（配点計5）				
		・ 4点：受託実績5件以上 ・ 3点：受託実績4件 ・ 2点：受託実績3件 ・ 1点：受託実績2件 ・ 加点：愛知県内での実績があれば、+1点とする。 ※受託実績は参加資格同様400床以上の公立病院のものとする。	5	5
11 委託料見積【単価見積×予定食数】（配点計10）				
		単価見積に、食事種類ごとに1年間の予定食数を乗じて算出した価格の総計を委託料見積価格とする。 最低価格を10点満点とし、その他の価格については最低価格／その他の価格×10点を配点とする。 小数点は第2位を切り捨てる。	10	10
計				100

審査項目1～9までの配点付与基準

- 5＝非常に優れている。安心して業務を委託できる。
- 4＝優れている。十分な能力を有している。
- 3＝標準である。可も不可も見当たらない。
- 2＝やや劣る。業務能力が若干足りない。
- 1＝劣る。委託するには不安である。