

評価基準評価項目及び配点

分類	評価項目	配点	得点
会社概要および受託実績	会社業績 受託実績 ・当院と同等以上の規模の病院、介護医療院等での給食業務の受託実績 ・日本赤十字社の病院（施設）での給食業務の受託実績 ・山口県内の病院（施設）での給食業務の受託実績	10	
病院給食業務に対する基本的な考え方	治療食としての病院給食に対する考え方	10	
患者満足度向上の取り組み	美味しい食事を提供するための取組	10	
	食材調達の考え方・体制	10	
	喫食不良患者に対する対応	10	
業務実施体制	想定する人員配置の構成（有資格者の人数、病院給食の実務経験年数等）	10	
	従事者の教育・研修に関する考え方	10	
	事業者全体としてのバックアップ体制	10	
安全衛生管理体制	衛生管理に対する基本的な考え方及び具体的な取組（HACCPに関する内容を含む）	10	
	食材の安全性を担保するための取組（トレーサビリティ、微生物・理化学検等を含む）	10	
	過去3年内における全国区における衛生事故に該当する事案の有無 ※無しの場合は加点	15	
従業員教育について	配属従業員に対する教育体制	5	
	企業全体の教育体制・仕組み	5	
人員の確保・配置等に関する考え方及び具体的な取組	労働人口減少に伴う人財確保の具体的な施策・取り組み	20	
危機管理体制	設備機器等の日常管理と緊急時の対応・連絡体制	5	
	インシデント発生時の対応とその後の取組	5	
	食中毒の発生時の対応	5	
	自然災害時の対応	5	
	代行保証事業者との連携（緊急時の連携体制、対策等）	5	
その他	受託準備及び引継ぎ等のスケジュール	5	
	その他、病院運営に寄与する提案	5	
試食評価	別紙採点	25	
委託料概算見積	絶対評価	20	
合計		225	