

【プロポーザル評価項目】

大項目		小項目	評価基準			係数	評価点数 (点数×係数)	合計
			非常に 優れている	標準的	劣る			
最重要項目		(1)エ 低栄養、ターミナル期、嚥下・咀嚼困難、その他喫食不良等への対応について	10点	5点	0点	調整中		
		(2)ア1) 日々の食事における患者満足度の向上について（食材について）	10点	5点	0点	調整中		
		(2)ア2) 日々の食事における患者満足度の向上について（調理・盛り付けについて）	10点	5点	0点	調整中		
重要項目		(1)イ メリハリのある業務改善および業務効率化について	5点	3点	0点	調整中		
		(2)オ 個別対応やメニューが選択できる食事について	5点	3点	0点	調整中		
		(4)イ スタッフの確保及び配置に関する考え方	5点	3点	0点	調整中		
		(4)エ 病院との連携体制について ※重要項目へ移動	5点	3点	0点	調整中		
		(4)カ 欠員補充および従事者定着のための取組み方針	5点	3点	0点	調整中		
基本項目	1．病院給食業務についての基本的な考え方	(1)ア 治療食としての病院給食に対する基本的な業務運営方針	2点	1点	0点	調整中		
		(1)ウ 約束食事箋変更時への対応について	2点	1点	0点	調整中		
		(1)ア 治療食としての病院給食に対する基本的な業務運営方針	2点	1点	0点	調整中		
		(1)カ 食品ロスへの取り組みについて	2点	1点	0点	調整中		
	2．患者満足度の向上について（献立管理等）	(2)イ 委託業務に関する患者への諸調査と結果の活用について	2点	1点	0点	調整中		
		(2)ウ 季節感や嗜好への配慮、季節の行事等における行事食の提供について	2点	1点	0点	調整中		
		(2)エ 離乳食、幼児食、小児食等についての各年齢層に相応しく、当院指定のアレルギー除去に配慮した安全性の高い食事の提供について	2点	1点	0点	調整中		
	3．衛生管理体制について	(3)ア 衛生管理対策に対する取り組み方	2点	1点	0点	調整中		
		(3)イ 従事者の健康管理及び新型コロナウイルス等感染症罹患時の対応について	2点	1点	0点	調整中		
		(3)ウ 食中毒及び食品事故の防止についての取組みと発生時の対応について	2点	1点	0点	調整中		
	4．業務運営体制について	(4)ア 受託準備体制（引継ぎ及び移行計画を含む）	2点	1点	0点	調整中		
	5．危機管理体制について	(5)ア 緊急時の対応及び連絡体制について（食中毒及び食品事故発生時）	2点	1点	0点	調整中		
		(5)イ 緊急時の対応及び連絡体制について（大地震など災害発生時）	2点	1点	0点	調整中		
		(5)ウ 非常時における患者食の確保について	2点	1点	0点	調整中		
	6．従事者の育成について	(6)ア 教育及び研修に関する基本的な考え方について	2点	1点	0点	調整中		
	7．その他委託業務に係る独自の提案事項について	(7) その他委託業務に係る独自の提案事項等について	2点	1点	0点	調整中		
	8．委託料の見積りにについて	・月額管理委託料および各食事単価の評価	(CPが高い) 10点	(CPは普通) 0点	(CPが低い) －10点	調整中		
	9．プレゼンおよびヒアリングについて	・事業の理解度は十分か	2点	1点	0点	調整中		
		・提案内容は的確であるか	2点	1点	0点	調整中		
		・説明、回答に説得力があるか、理論的か	2点	1点	0点	調整中		
		・事業に懸ける情熱に溢れているか否か	2点	1点	0点	調整中		
	合 計							