

## 提案書等評価基準

### 1. 一次（参加資格申請書）審査基準

評価項目	評価内容	配点
業務執行体制	常用雇用労働者数及び管理栄養士数	30
受託実績	契約期間・業務内容・有資格者比率	60
事故実績	食中毒事故の有無	10

### 2. 二次（企画提案書）審査基準

評価項目		評価内容	配点
基本方針	基本的な取り組み姿勢	患者給食の基本コンセプトを理解しているか。 仕様書に示された業務目的に沿っているか。	10
	業務の特色	仕様書に基づき業務執行するにあたり、効率的・効果的な運用体制及び手法の提案はあるか。	
組織及び実施体制	配置人数	100床あたりの配置人数	25
	有資格者比率	有資格者比率（有資格者比率／配置人員×１００）	
	人材確保及び配置計画	継続的かつ適切な人員配置か。	
	指揮命令系統	組織としての指揮命令系統が確立されているか。	
	責任者及び副責任者の略歴及び実績	従事する責任者及び副責任者の人員配置は適切か。	
業務実施手法	従事者教育の実施	従事者教育の実施及び実績はあるか。	20
	衛生管理（HACCP）理解度	HACCPについて理解し準拠した対応ができるか。 食中毒や食品事故等事故防止への取組みと発生時の対応についての提案はあるか。 発注する食品について品質・安全性・安定性の確保はできているか。	
	「癒し」としてのフードサービス	入院患者へ配慮された行事食の提供が期待できるか。 患者サービスを向上・改善するためのしくみが体系的に考えられているか。	
非常時の対策	BCPの理解	従業員のBCPへの理解はあるか	20
	BCPの実現性	災害時等の発動基準や復旧対応計画に実現性はあるか。	
	計画の精度	災害時等の対応、目標復旧までの取組み・施策はあるか。	
	人員確保の実現性	災害時等の会社としてのバックアップ体制は十分か。	
その他提案		その他、仕様書にない独自の提案や取組みなどはあるか。	5
価格			20