

別表【奈良県総合医療センター患者給食業務委託に係る公募型プロポーザル評価基準】

評価項目		評価ポイント	配点
(ア)	本業務の実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ・業務実施上、必要な人員が配置されている。 ・人員確保のための方策を複数有しており、十分な人員確保が期待できるものとなっている。 ・受託責任者の経験が豊富であり、業務遂行にあたっての管理が期待でき、かつ、指示命令系統も明確で、組織として機能できると判断できる。 ・患者移送当日の入院患者への給食の提供体制等、移転時において柔軟な対応が期待できる。 	10
(イ)	想定されるリスクと予防対策、発生時の対応	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒発生予防が明確であるとともに、万が一食中毒が発生した場合でも十分と判断できる対応が記載されている。 ・食中毒発生時の会社としてのバックアップも万全と判断できる。 ・異物混入等のインシデントについても予防策および発生時の対応方法が記載されている。 	10
(ウ)	食材調達方法について	<ul style="list-style-type: none"> ・安全な食材調達が期待できる方法が確保されている。 ・予算に見合った食材調達が期待できると同時に費用対効果の高い食材の確保が期待できる。 ・必要以上に冷凍食品の活用が計画されておらず、新鮮な食材の確保が期待できる。 	15
(エ)	献立作成について	<ul style="list-style-type: none"> ・献立作成の方針が明確かつ当センターの患者特性に合ったものになっている。 ・同じような食材を用いた献立ではなく、患者にとって飽きない献立となっている。 ・1ヵ月間の中で献立の重複が少なく、患者満足度が期待できる。 ・季節食・行事食や祝い膳も考慮された献立となっている。 	15
(オ)	職員の教育体制について	<ul style="list-style-type: none"> ・業務実施において、必要な教育研修体制が整備されている。 ・研修の成果を確認できる仕組みが作られており、必要に応じた再教育の実施まで言及されている。 ・教育内容が当センターの機能に合致したものとなっている。 	10
(カ)	災害発生時の対応方法	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模災害発生時においても当センターの業務継続性に支障が生じないと考えられる提案となっている。 	10
(キ)	見積価格	価格評価点=(最安提案価格/提案価格)×10点	10
(ク)	試食	<ul style="list-style-type: none"> ・献立は味や栄養バランスを考慮し作られている。 	20
合 計			100