

市立旭川病院患者給食業務受託者選定評価基準

基本審査項目			選定基準		考え方	満点	評価・配点				
1	病院給食業務の基本的な考え方										
	1	業務運営方針	・治療食としての病院給食に対する基本的業務運営方針が的確か	5	非常に優れている 5	優れている 4	普通 3	やや劣る 2	劣る 1		
	2	病院との連携体制	・病院側とのミーティング等が行える体制になっているか ・当院の特性をよく理解し、病院運営に貢献できる提案があるか	5	非常に優れている 5	優れている 4	普通 3	やや劣る 2	劣る 1		
	3	引き継ぎ体制	・受託準備体制について、引き継ぎ・移行計画は明確か	5	非常に優れている 5	優れている 4	普通 3	やや劣る 2	劣る 1		
2	職員配置体制及び育成										
	1	人員配置(配置構成及び欠員や定着の方案)	・調理終了後2時間以内の喫食を配慮した人員構成、配置人数か ・欠員時や従業員定着に向けた方策があるか	5	非常に優れている 5	優れている 4	普通 3	やや劣る 2	劣る 1		
	2	業務や安全衛生に対する取り組み内容、及び考え方	・会社として研修体制がどのようになっているか ・調理技術の習得や技術向上に向けた取り組みがあるか	5	非常に優れている 5	優れている 4	普通 3	やや劣る 2	劣る 1		
3	安全衛生及び危機管理体制										
	1	取り組み方針	・大量調理マニュアルに沿った内容か ・仕様書に含むマニュアルが整備され、周知活用されているか ・その他特記すべき取り組み、マニュアルの有無 ・厨房内の清潔保持に向けた対策があるか	5	非常に優れている 5	優れている 4	普通 3	やや劣る 2	劣る 1		
	2	インシデント、食中毒、食品事故防止の取り組みや対策	・医療事故(誤配膳、異物混入等)発生時の報告と防止対策は明確か ・食中毒の予防、食品事故防止の取り組み及び発生時の対応は明確か	5	非常に優れている 5	優れている 4	普通 3	やや劣る 2	劣る 1		
	3	非常時の対応	・非常時の対応(応援体制含め)、マニュアルの有無 ・食品業者、多施設等との連携の有無	5	非常に優れている 5	優れている 4	普通 3	やや劣る 2	劣る 1		
	4	過去3年間の事故の有無	・事故の有無 ・事故があった場合、その事故の概要 ・事故への対応とその後の対策	5	非常に優れている 5	優れている 4	普通 3	やや劣る 2	劣る 1		
	5	従業員の健康管理	・検便検査結果で陽性者が出た場合の対応(出勤停止期間や再検査の実施等)が明確か ・体調不良時(発熱、嘔吐、下痢等)の対応が明確か ・欠勤者が出た場合の従業員の代替え等について	5	非常に優れている 5	優れている 4	普通 3	やや劣る 2	劣る 1		
	6	食品の安全性	・納入業者の選定が適切か ・納入ルートが適切か ・地産地消の取り組み	5	非常に優れている 5	優れている 4	普通 3	やや劣る 2	劣る 1		
4	患者満足度の向上										
	1	嗜好調査、残食調査の活用	・調査が適切に行われているか ・献立に反映させる具体策はあるか ・調査結果の捉え方	10	非常に優れている 9~10	優れている 7~8	普通 5~6	やや劣る 3~4	劣る 1~2		
	2	季節感の演出、行事食	・年間行事食の回数及び魅力ある内容か ・季節感演出の方策	10	非常に優れている 9~10	優れている 7~8	普通 5~6	やや劣る 3~4	劣る 1~2		
	3	基本献立について	・一般常食1700の夏献立、冬献立いづれも献立1週間分の提示 ・セレクトメニューB食献立1週間分の提示 ・栄養価が充足し、好まれる内容か ・季節を感じる内容か	20	非常に優れている 20~17	優れている 13~16	普通 9~12	やや劣る 5~8	劣る 1~4		
5	個別対応について										
	1	食物アレルギーの対応	・食物アレルギーの具体的な対策について ・同じ食材が続かないよう工夫されているか ・患者の立場にたった代替え対応か	10	非常に優れている 9~10	優れている 7~8	普通 5~6	やや劣る 3~4	劣る 1~2		
	2	嚥下調整食及びきざみ食など見た目 に判別がつきにくい食事	・見た目の配慮があり、盛り付け方に工夫があるか ・食べたいと思う内容か ・形成等に工夫はあるか(増粘剤の使用等)	20	非常に優れている 20~17	優れている 13~16	普通 9~12	やや劣る 5~8	劣る 1~4		
	2	食欲不振対応	・ななかまど食の献立1週間分の提示 ・ななかまど食(食欲不振対応食)以外に提案はあるか ・食べる方の側に立った内容か	10	非常に優れている 9~10	優れている 7~8	普通 5~6	やや劣る 3~4	劣る 1~2		
6	食材費の考え方										
	1	食材費コントロール	・食材費変動による献立の調整方法 ・適切な材料管理を行うための具体的な取り組みの有無(食材ロスの軽減、安価で良質な材料を仕入れる等) ・限られた予算内で患者が満足できるような創意工夫がみられるか	20	非常に優れている 20~17	優れている 13~16	普通 9~12	やや劣る 5~8	劣る 1~4		
			小計	155							
客観的評価(事務局採点)											
			選定基準	満点	評価・配点						
1	経営的運営能力										
	1	業務に係る事業費積算内訳		15	※評価基準は次ページ記載						
2	地元優先項目										
	1	市内本支店等の有無		5							
			小計	20							
			合計(基本審査項目+客観的評価)	175							

## 市立旭川病院患者給食業務受託者選定評価基準

### 1 経営的運営能力

※価格評価は、予算額と提示された最低見積額の差額を5で除した額をAとし、Aの額毎に5段階で配点する。

(予算額－提示された最低見積額)／5 → A

最低見積額以上、(最低見積額+A)未満	→	15
(最低見積額+A以上、(最低見積額+A×2)未満	→	12
(最低見積額+A×2)以上、(最低見積額+A×3)未満	→	9
(最低見積額+A×3)以上、(最低見積額+A×4)未満	→	6
(最低見積額+A×4)以上、予算額以下	→	3

### 2 地元優先項目

市内本支店等の有無を評価する

市内(本店所在地が旭川市内にある者)	→	5
準市内(支店等が旭川市内にある者)	→	4
近隣8町(本店所在地が近隣8町:鷹栖町, 東神楽町, 当麻町, 比布町, 愛別町, 上川町, 東川町, 美瑛町)内にある者	→	3
市外(その他の者)	→	2