

企画提案評価事項

No.		評価項目			
1	業務の実施方針・内容等に関して	(1)業務実施の基本方針の適合性	①提案内容は仕様書に示された当院の方針に合致しているか		
			②提案内容は妥当か		
			③仕様書の要求事項以外に、当院の経営に貢献する効果的かつ有効な提案がなされているか		
		(2)業務実施方法の有効性	①業務実施方法は妥当か		
			②業務を効率的かつ効果的に実施する方法を提案しているか		
			③献立一例は妥当か		
		(3)業務実施計画の妥当性	①業務実施のための準備のスケジュールは妥当か		
			②実施内容、スケジュールは妥当か		
		2	組織の実施体制、対応能力に関して	(1)実施体制	①業務実施に必要な人員の確保ができるか
②業務実施をする上で、効率的効果的な人員体制を組んでいるか					
③当院の要望等に対し、迅速に協議を行い且つ柔軟に対応できるか					
(2)業務遂行に当たっての管理・バックアップ体制	①業務を実施するための経営基盤を有しているか				
	②安全管理体制や危機管理体制(事故、災害時等)が備わっているか				
	③人材育成を実施する教育研修体制が整っているか				
3	業務従事予定者の知識・経験・能力と、研修体制について			(1)受託責任者の知識、経験、マネジメント能力	①受託責任者はマネジメント能力等、適任者を配置しているか
					②受託責任者は給食業務における知識、経験が豊富か
				(2)配置人員の知識、経験・能力と研修体制	①業務実施に必要な知識(業務歴、資格等)を有しているか
		②病院における食事提供業務に従事した経験はあるか			
		③業務上必要な知識の向上に資する研修体制が整っているか			
4	患者満足度の向上	(1)病院給食づくり	①患者の満足度、喫食率を高めるための積極的な提案がなされているか。また、季節ごとのメニュー(メニューサイクル、行事食、選択食)について献立の提案があるか		
		(2)食材調達、アレルギー対策	②食材の地産地消における努力への取り組み。食材の品質、安全性の確保。食物アレルギーに関する考え方や調理・配膳方法がされているか		
5	衛生管理	(1)設備備品、使用物品の取扱い及び清掃方法	①厨房内及び着衣等の清潔保持について、具体的かつ十分な提案がされているか		
		(2)異物混入、誤配膳等の防止	②異物混入や誤配膳等の防止のための具体的な提案がされているか		
6	プレゼンテーションについて	(1)技術・対応力	①提案内容を効率よく説明できたか ②質疑に対する対応は適切か		
		(2)意欲	①本業務への取り組み意欲はあるか		
7	業務の受託実績に関して	(1)同様の受託実績	①当院と同規模以上の病院での受託実績はあるか		
8	見積金額に関して	(1)見積金額	①最低見積金額業者を満点とし、相対的な評価を行う。		