

## 茅ヶ崎市立病院給食調理業務委託企画提案 評価方法

評価の視点	
<b>1 実力書</b>	
<b>①業務実績</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○過去5年間の経常利益・当期利益</li> <li>○過去5年間の許可病床200床以上の患者給食の受注実績（年度毎の受注件数）</li> <li>○上記受注実績のある病院での、契約更新をした実績</li> </ul>
<b>2 企画提案書</b>	
<b>①業務運営</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○業務運営方針（患者給食業務の基本的な考え方） <ul style="list-style-type: none"> <li>・病院給食調理業務に対する考え方が記されているか</li> </ul> </li> <li>○実施体制（組織体制及び準備スケジュール） <ul style="list-style-type: none"> <li>・十分な組織体制がとられているか。準備内容やスケジュールは具体的で適切な内容か</li> </ul> </li> </ul>
<b>②人材の確保・育成</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○業務従事者の確保・採用に向けた取組み <ul style="list-style-type: none"> <li>・働き手不足解消に向けた具体的な取組みがなされているか</li> </ul> </li> <li>○業務従事者の採用計画 <ul style="list-style-type: none"> <li>・具体的な採用スケジュール及び方法となっているか</li> </ul> </li> <li>○人員欠員等におけるバックアップ体制 <ul style="list-style-type: none"> <li>・欠員発生時の対応は具体的で適切な内容か</li> </ul> </li> <li>○業務従事者の定着のための取組み <ul style="list-style-type: none"> <li>・業務従事者が定着しやすい魅力ある会社であるための取組がなされているか。その内容は説得力のある内容となっているか</li> </ul> </li> <li>○業務従事者に対する教育・研修体制 <ul style="list-style-type: none"> <li>・業務従事者に対する教育・研修計画は具体的で、その内容は適切なものとなっているか</li> </ul> </li> </ul>
<b>③食材の確保</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○品質、安全性、安定性の確保 <ul style="list-style-type: none"> <li>・検収時の温度・賞味期限等の検査体制及び、納入業者に対する衛生管理について適切なものとなっているか</li> </ul> </li> <li>○調達方法 <ul style="list-style-type: none"> <li>・価格を意識した食材の調達方法及び発注方法について記されているか。また、流通ルートや在庫確保の手段は構じられているか</li> </ul> </li> <li>○茅ヶ崎の地産地消を意識した取組み <ul style="list-style-type: none"> <li>・地元業者を活用する考え方について記されているか</li> </ul> </li> </ul>
<b>④危機管理体制</b>	

<p>○異物混入、誤配膳等のインシデントに対する防止策及び発生時の対応</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・インシデント等に対する防止策及び発生時の対応方法は具体的で適切か</li> </ul>
<p>○食中毒や食品事故等への防止策及び発生時の対応</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒や食品事故等への防止策は具体的か。また発生時の対応方法は適切か</li> </ul>
<p>○アレルギー等食物禁忌の対応</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー等の禁忌食品の対応方法は具体的で適切か</li> </ul>
<p>○災害等非常時における食材の確保と給食提供体制</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・災害等非常時が発生した際の、食材の確保や給食提供体制の維持継続のための検討がされているか</li> </ul>
<p><b>⑤患者満足度の向上</b></p>
<p>○患者満足度の向上のための具体的な提案</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食・産科食・選択メニューの実施などに対して経験を生かした実施方法の提案がなされているか</li> <li>・嗜好に合わせた特別メニュー（有料）の提供について提案されているか</li> <li>・延食について、喫食時間に合わせた病棟への配膳について提案されているか</li> </ul>
<p>○患者満足度の向上のための当院との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・患者満足度の向上に資するために、当院と連携して取り組むことができるアイデアについて、具体的に提案されているか</li> </ul>
<p>○美味しさの追求</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・美味しい食事を提供するための具体的な工夫や努力について記されているか</li> </ul>
<p>○メニューを充実させるための具体的な提案</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・メニューについてバリエーションの充実や彩りの工夫など、子どもも食欲をそそられるような食事の提案について具体的に提案されているか</li> </ul>
<p><b>3 見積書</b></p>
<p><b>①提案価格</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・5年間の委託経費総額（運営管理費、材料費を合算した見積金額 消費税込）</li> </ul>