

大阪公立大学医学部附属健康長寿医科学センター病院 入院患者食事調理等業務委託長期継続（単価契約）

公募型プロポーザル審査基準

審査区分	審査項目	審査内容・着眼点	評価点
企業の 営業体制	当該受託業務の主たる担当となる本店、支店、営業所などの設置状況	◎新病院の業務を受託する企業の営業体制を評価する 評価の視点 通年毎日3食を運営する当該業務を補完するための体制についてその充足状況を評価する。	担当窓口の設置場所 大阪市内（5点） 大阪府内（4点） 京都・兵庫（3点） 奈良・和歌山（2点） 滋賀（1点）
	当該受託業務の主たる担当となる本社、支社、営業所などでの業務サポート時間について		担当窓口の業務サポート体制 365日24時間対応可（5点） 365日対応可（4点） 年末年始以外対応可（3点） 平日のみ対応可（2点） 対応なし（1点） ※提案内容を判断し、どの上記基準に概ね該当するかを判断し評価する
受託実績等	受託実績	◎新病院の業務を受託するにあたり、企業の過去実績をもとにその受託能力を評価する。 令和2年度からプロポーザル参加申請時までの間に、病床数120床以上の2施設以上の病院において、入院患者食事調理等に関する業務を元請けとして3年以上継続して履行した契約実績があること。なお、一部を他者に再委託をして履行した場合は実績として認めない。（現在履行中のものであっても、3年以上の期間履行されていれば、その契約を実績として認める。） 新病院の許可病床数（120床：実食数：90食程度）を考慮し、受託実績を参考に評価する。 令和2年度からプロポーザル参加申請時までの間に、1施設以上の介護保険施設（介護老人福祉施設、介護老人保健施設、介護療養型医療施設、介護医療院）において、入院患者食事調理等に関する業務を元請けとして3年以上継続して履行した契約実績があること。なお、一部を他者に再委託をして履行した場合は実績として認めない。（現在履行中のものであっても、3年以上の期間履行されていれば、その契約を実績として認める。）	十分な実績あり（5点） 必要条件を満たす実績あり（4点） 概ね実績を満たしている（3点） やや実績不足（2点） 実績不足（1点）
提案項目（1） 運営に関する企業理念等の提案	企業理念および入院患者食事の提供業務を運営するに当たる安全管理、患者サービスに対する理念について	評価の視点 新病院の業務を受託する企業としての安全管理、患者サービスに対する理念を評価する。	新病院の理念にも十分合致し望ましい（5点） 概ね新病院の理念に合致し問題ない（4点） 理念として一定評価できる（3点） 理念として不十分（2点） 理念として著しく不十分（1点）
提案項目（2） 危機管理に関する提案	①食中毒事故防止の衛生管理体制について a)食中毒事故防止マニュアルを提示 b)食中毒事故防止のための教育プログラムについて	評価の視点（①、②共通） 各項目の提案に示すマニュアル、体制図の具体性、またこのマニュアルに沿った運営の実現性について内容を評価する。 ※①、②の各a項目は、提示される「食中毒管理マニュアル」について、仕様書に定める「大量調理衛生管理マニュアル」の内容に準じたものであるかを評価する。 ※①、②の各b項目は、提案資料を基に、対策の具体性を評価する。	【共通】 とても良い（5点） 良い（4点） 普通（3点） やや問題あり（2点） 問題あり（1点）
	②食中毒事故発生時の対応に関する提案 a)食中毒事故発生時の連絡体制について b)食中毒事故発生時の具体的な対応について		

審査区分	審査項目	審査内容・着眼点	評価点
提案項目（3） 事業運営体制に関する提案	①現場管理体制 a) スタッフ配置計画・組織図 b) 業務スケジュール表	評価の視点（①、②共通） 各項目の提案に示される内容の具体性、また、このマニュアルに沿った運営の実現性について内容を評価する。 ※①については、仕様書に定める業務の実施が可能であるか否かについて事前に事務局にて調査し報告する。 ・フルタイム職員とパート職員の人数割合や要員配置状況 ・遅滞のない業務体制（時間常別配置要員の状況） ・各責任者の経験年数および実績等を評価 ※②については、有能な職員を確保、育成し、長く勤務できるための取り組みについて評価	【共通】 とても良い（5点） 良い（4点） 普通（3点） やや問題あり（2点） 問題あり（1点）
	②スタッフ教育について 社員教育、従業員確保の体制、定着率向上の取り組みについて		
提案項目（4） 患者サービスに関する提案	①入院患者食事の質的担保および向上に対する提案（献立） 献立内容に対する取り組みや考え方について	評価の視点（①） 「委託費見積り書」をもとに、費用対効果を勘案し、患者が食事療養費の自己負担額に対して理解が得られるような献立内容の質、実現性について評価する。特に以下の視点について良い提案があれば評価ポイントとする。 ・患者の嗜好を尊重し、バラエティー豊かで季節を感じることでできる内容である。 ・患者サービスの向上を念頭に置いた内容である。 ・主食・主菜・副菜をそろえ、バランス・彩り、組み合わせを適切に考慮した内容である。	【共通】 とても良い（5点） 良い（4点） 普通（3点） やや問題あり（2点） 問題あり（1点）
	②入院患者食事の質的担保および向上に対する提案（食材） 使用する食材についての考え方	評価の視点（②） 献立に使用する食材に関して、輸入食材やカット製品、冷凍食材の使用頻度や適切な利用に対する考え方を評価する。	
	③行事食、イベント食の提案 行事食献立やイベントに対する取り組みについて	評価の視点（③） 行事食献立や病棟行事（夏祭りやクリスマスのイベント）などの提案について評価する。	
	④特別食（特別室用）の提案 特別室用の食事提案内容について	評価の視点（④） 特別食について、3食での提供が可能であるか、および献立の提案内容について評価する。	
	⑤患者ニーズ・患者満足度に関する取り組み 嗜好調査や残食調査の結果に対する改善体制について	評価の視点（⑤） 嗜好調査や残食調査に対する結果を実際の献立に反映させる体制について評価する。	
提案項目（5） 医療に貢献できる食事の提案	a)摂食嚥下に対する考え方や取り組みについて b)減塩食に対する考え方や取り組みについて c)高齢者の特性に応じた献立の考え方や取り組みについて	評価の視点 a)咀嚼嚥下障害に対する喫食量向上への取り組みについて評価する。 b)減塩をしながら美味しい食事を提供する取り組みについて評価する。 c)高齢者の特性を理解し、それに応じた喫食率向上のための考え方や献立の取り組みを評価する。	【共通】 とても良い（5点） 良い（4点） 普通（3点） やや問題あり（2点） 問題あり（1点）
提案項目（6） 安全な食事の提供に関する提案	①食品の安全管理（トレーサビリティや管理方法等）について 食材の購入において、産地や品質を管理する体制について	評価の視点（①） 入院患者食事で使用する食品（特に外国産食品）購入時の安全確認体制に関する具体性、実効性を評価する。	【共通】 とても良い（5点） 良い（4点） 普通（3点） やや問題あり（2点） 問題あり（1点）
	②インシデント、アクシデントに対する取り組みについて 異物混入や誤配膳、食物アレルギー事故等を未然に防ぐ対策および発生時の補償体制について	評価の視点（②） 食事提供における異物混入や誤配膳の予防体制および食物アレルギー事故等発生時の補償体制について評価する。	
提案項目（7） その他の提案	a)ゴミやフードロスの減量などSDG s に貢献できる提案	a)SDG s に貢献できる提案を評価する。	【共通】 とても良い（5点） 良い（4点） 普通（3点） やや問題あり（2点） 問題あり（1点）
	b)入院患者食事調理業務において質的向上に貢献できる提案	b)企業独自の視点による提案を評価する。	