

【 各 評 価 の 得 点 配 分 】

企業提案の項目

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)

大分類 (配分率%)	中分類 (配分率%)	小分類 (配分率%)	評価点	最高得点
---------------	---------------	---------------	-----	------

◇ 企業の営業体制	7			
営業体制		7		
a) 本店、支店、営業所などの設置状況			3	1～5 15
b) 本社、支社、営業所などでの業務サポート時間について			4	1～5 20
◇ 企業の業務実績	5			
受託実績表の各項目について		5		
1)受託施設名、2)受託施設の所在地、3)病床数、4)受託期間(開始・終了)、5)連続して受託した施設の期間			5	1～5 25
1) 運営に関する企業理念の提案	3			
企業理念および入院患者食事の提供業務運営に当たる安全管理、患者サービスに対する理念		3		
食事の安全提供、患者サービスに対する理念について			3	1～5 15
2) 危機管理に関する提案	15			
① 食中毒事故防止の衛生管理体制について		8		
a) 食中毒事故防止マニュアルを提示			4	1～5 20
b) 食中毒事故防止のための教育プログラムについて			4	1～5 20
② 食中毒事故発生時の対応に関する提案		7		
a) 食中毒事故発生時の連絡体制について			3	1～5 15
b) 食中毒事故発生時の具体的な対応について			4	1～5 20
3) 事業運営体制に関する提案	11			
① 現場管理体制		6		
a) スタッフ配置計画・組織図			3	1～5 15
b) 業務スケジュール表			3	1～5 15
② スタッフ対応について		5		
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			5	1～5 25
4) 患者サービスに関する提案	23			
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)		6		
献立内容に対する取り組みや考え方について			6	1～5 30
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)		5		
使用する食材についての考え方			5	1～5 25
③ 行事食、イベント食の提案		4		
行事食献立やイベントに対する取り組みについて			4	1～5 20
④ 特別食(特別室用)の提案		3		
特別室用の食事提案内容について			3	1～5 15
⑤ 患者ニーズ・患者満足度に関する取り組み		5		
嗜好調査や残食調査の結果に対する改善体制について			5	1～5 25
5) 医療に貢献できる食事の提案	20			
		20		
a) 摂食嚥下に対する考え方や取り組みについて			7	1～5 35
b) 減塩食に対する考え方や取り組みについて			6	1～5 30
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			7	1～5 35
6) 安全な食事の提供に関する提案	10			
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		4		
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			4	1～5 20
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		6		
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			6	1～5 30
7) その他の提案	6			
		6		
a) ゴミやフードロスの減量などSDGsに貢献できる提案			3	1～5 15
b) 入院患者食事調理業務において貢献できる提案			3	1～5 15

100 100 100 500