

【 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	