

## 提案書評価基準

### 1 基本的な評価事項

受託候補者の決定にあたっては、当院にとって最適な事業者を選定するため、公募型プロポーザル方式を採用し、評価点の最も高い提案者を受託候補者とします。

### 2 評価点

提案書及びプレゼンテーション内容を評価し、評価点を与えます。

評価委員一人あたりの評価点の満点は211点とします。

### 3 評価の最も高い者が2者以上あるときの対応

評価項目のうち、「受託に対する基本的な考え方」と「献立管理体制」を合算し、評価点の合計が高いものを受託候補者とします。

これも同点となったときには、評価委員の投票で多数決により当該同点者の順を決定します。票数が同数の場合には委員長の判断により決定します。

### 4 ヒアリングを欠席したプロポーザル参加者の取扱い

失格とし、評価を行いません。

### 5 ヒアリングを欠席した評価委員の評価点の取扱い

評価委員がヒアリングを欠席した場合、その評価委員の評価点は無効とします。

### 6 評価方法

#### (1) 提案内容

1	受託に対する基本的な考え方
2	食材及び必要資材の調達について
3	献立管理体制について
4	食材の検収・管理について
5	仕込み業務及び調理業務について
6	配膳等について
7	衛生管理について
8	従業員の配置及び研修体制について
9	ワークライフバランスについて
10	非常時体制と対応

#### (2) 採点方法

ア 各提案内容の各評価項目（小項目）ごとに評価を行います。

イ 各評価項目について、3段階（5点、3点、1点）によって評価を行います。

また、各項目の評価点は、実施した評価に各項目の重要度を乗じた点数とします。

#### (3) その他

ア すべての評価項目を絶対評価により採点します。

イ 評価委員の持ち点の合計に対して50%を基準点とします（評価委員8人全員が評価委員会に出席した場合の満点は1688点、基準点は844点）。基準点に達しない場合は不適格とします。

提案内容	評価項目（小項目）	作成上の注意点
------	-----------	---------

（１）受託に対する基本的な考え方

1	当院での食事提供	食事基準を充足しつつ食味にも配慮した提案内容か。	対象者が幅広く（急性期～回復期、老健）、入院（入所）期間が長く、嚥下食の患者が多いという当院の特徴をとらえ、おいしい給食にするための工夫があるか。
2	安全の視点	安全な食事提供をする体制となっているか。	大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCPなどに沿った体制ができているか。
3	委託者との連携	委託者に対し各種提案ができる体制となっているか。	業務改善の提案、価格交渉など組織的かつ建設的な交渉ができるか。

（２）食材及び必要資材の調達について

1	食材の調達	食材供給体制は妥当な内容か。	生鮮食品から、米、調味料、消耗品に至るまで安定した供給ができるか。不良品と判断された場合の対応はあるか。地産地消の視点があるか。
2	食材について	献立をよりよくする食材料の提案内容となっているか。	米、だし、生果物等にこだわりのある食材を使う提案があるか。冷凍野菜の種類や割合、魚の種類や品質は妥当な内容か。

（３）献立管理体制について

1	治療食について	治療食への理解がある提案内容か。	常食から、治療食（減塩食、たんぱく質制限食、脂質制限食）への展開は妥当な内容か。1日分の献立を提示すること。
2	献立の管理について	献立の見直しと修正の体制は妥当であるか。	病院側からの要望に対し献立やレシピを修正をする対応は迅速か。試作をする体制があるか。患者ニーズを把握し、献立に反映していく体制があるか。イレギュラーなことが起きた場合の献立修正の体制があるか。
3	入院患者にとって楽しみになるような給食提供①	行事食の内容は工夫のある提案内容か。	入院（入所）期間が長いという当院の特徴をふまえ、行事食の特別感をどのように出していくか。
4	入院患者にとって楽しみになるような給食提供②	選択食・日々の献立の内容は工夫のある提案内容か。	選択食の頻度や内容は妥当か。日々の献立に季節感が取り入れられるか。
5	食物禁忌の対応	食物禁忌に対する理解はあるか。	食物禁忌がある患者への管理体制、代替え料理などの対応は妥当か。

（４）食材の検収・管理について

1	納入業者への指導	納入業者への指導体制があるか。	納品業者に対して、衛生指導方法（健康チェック・手指消毒・細菌検査等）、食品の安全管理指導があるか。
2	衛生管理	輸送から保管まで適切な管理ができるか。	温度管理について、輸送ルート含む確認体制は妥当な内容か。納品されてから保管まで適切に行えるか（場所・温度・時間、賞味期限の管理等）。

（５）仕込み業務及び調理業務について

1	品質管理	安定した料理を提供するための体制があるか。	調理者全体（調理補助者を含む）に対するマニュアルや研修等の体制があるか（嚥下食の知識、物性を安定させる工夫、盛り付けむら防止、試食の実施、差し込み時のチェック等）。
---	------	-----------------------	--

（６）配膳等について

1	配膳業務	配膳が接客サービスという認識の上、従業員が誤配膳なく実施できるような体制か。	配膳の人員配置は妥当な内容か。スムーズな配膳をするための工夫、誤配膳対策、クレーム対応マニュアル、研修等の具体的な対策内容はあるか。インシデントやアクシデントが起こった際の報告体制、具体的な原因究明・再発防止対策方法及び、当該患者への組織的な対応ができるか。
---	------	--	---

(7) 衛生管理について

1	衛生管理	衛生管理に関して具体的なマニュアルが整備されているか。	独自のマニュアルを整備しているか（マニュアルがある場合には提案書に一部分を盛り込むこと）。
2	検査・監査等	定期的なふき取り検査や社内監査、抜き打ち検査等、衛生管理の徹底がなされているか。	厨房内の定期的なふき取り検査、社内監査の回数・方法、抜き打ち検査・外部監査等の計画は妥当な内容か。
3	従業員の管理	従業員の衛生・健康状態の管理が毎日確認できる体制があるか。	従業員の衛生・健康状態の確認方法はあるか。
4	感染症対応	当院と協力して感染対策に取り組む体制があるか。	感染対策に対する考え方や対応方法は妥当な内容か。

(8) 従業員の配置及び研修体制について

1	人員配置	当院での業務に見合った人員配置ができるか。	各職種の人数、人員不足への対応、人員不足の状況下の対応策があるか（技能実習生の雇用など）。総責任者不在の際の体制管理の視点はありますか。
2	事業所と本社の連携	本社・マネージャー等のバックアップ体制が妥当であるか。	マネージャーの具体的な役割と巡回計画は妥当か。ヘルプが必要な場合の補充体制は妥当か。離職防止の工夫はあるか。
3	研修体制	知識・技術・接遇等の教育体制が十分に整備されているか。	一般的な研修、各職種への専門的な研修、社員へのフォロー体制はあるか。

(9) ワークライフバランスについて

1	ワークライフバランスの取り組み①	次世代育成支援対策推進法に基づく一般事業主行動計画の策定をし、労働局に届け出ている(従業員101人未満の場合のみ加算)。	労働局の受付印のある「一般事業主行動計画の写し」を提出。
2	ワークライフバランスの取り組み②	女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく一般事業主行動計画の策定をし、労働局に届け出ている(従業員101人未満の場合のみ加算)。	労働局の受付印のある「一般事業主行動計画の写し」を提出。
3	ワークライフバランスの取り組み③	次世代育成支援対策推進法による認定の取得をしている(くるみんマーク)、女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく認定の取得をしている、又は、よこはまグッドバランス企業認定の取得をしている。	次世代育成支援対策推進法に基づく認定を受けている場合は、「基準適合一般事業主認定通知書の写し」又は「基準適合認定一般事業主認定通知書の写し」を提出。 女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく認定又はグッドバランス企業認定を受けている場合は、「認定通知書の写し」又は「認定証の写し」を提出。
4	ワークライフバランスの取り組み④	青少年の雇用の促進等に関する法律に基づくユースエール認定の取得をしている。	「認定証の写し」を提出。
5	企業の取り組み①	障害者雇用促進法に基づく法定雇用率2.7%の達成（従業員37.5人以上）、又は障害者を1人以上雇用している（従業員37.5人未満）。	該当の場合は提案書に記載。
6	企業の取り組み②	健康経営銘柄、健康経営優良法人（大規模法人・中小規模法人）の取得、又は、横浜健康経営認証のAAAクラス若しくはAAクラスの認証。	「認定証の写し」を提出。
7	業務の合理化	過重労働を防ぐための効率的な業務を行う提案があるか	業務効率化の工夫や提案はあるか。

(10) 非常時体制と対応

1	非常時体制	給食が継続できる体制が準備できているか。	食中毒等の発生時の代行保証会社はあるか。独自に給食が継続できる体制はあるか。
2	災害時体制	災害時の対応が整備されているか。	自然災害等で、通常営業が不能となった場合の対応について、マニュアルはあるか。人員の応援体制、食材の調達方法は妥当な内容か。厨房が使えないときのノウハウはあるか。

## 評価表

提案会社：

評価委員名：

提案内容	評価項目（小項目）	ポイント数			重要度	配点
		優れている：5点、普通：3点、劣っている：1点				

### （1）受託に対する基本的な考え方

1	当院での食事提供	食事基準を充足しつつ食味にも配慮した提案内容か。	5	3	1	×3	15
2	安全の視点	安全な食事提供をする体制となっているか。	5	3	1	×2	10
3	委託者との連携	委託者に対し各種提案ができる体制となっているか。	5	3	1	×2	10

### （2）食材及び必要資材の調達について

1	食材の調達	食材供給体制は妥当な内容か。	5	3	1	×2	10
2	食材について	献立をよりよくする食材料の提案内容となっているか。	5	3	1	×3	15

### （3）献立管理体制について

1	治療食について	治療食への理解がある提案内容か。	5	3	1	×3	15
2	サイクル（日常）献立について	献立の見直しと修正の体制は妥当であるか。	5	3	1	×3	15
3	入院患者にとって楽しみになるような給食提供①	行事食の内容は工夫のある提案内容か。	5	3	1	×2	10
4	入院患者にとって楽しみになるような給食提供②	選択食・日々の献立の内容は工夫のある提案内容か。	5	3	1	×2	10
5	食物禁忌の対応	食物禁忌に対する理解はあるか。	5	3	1	×2	10

### （4）食材の検収・管理について

1	納入業者への指導	納入業者への指導体制は妥当であるか。	5	3	1	×1	5
2	衛生管理	輸送から保管まで適切な管理ができるか。	5	3	1	×1	5

### （5）仕込み業務及び調理業務について

1	品質管理	安定した料理を提供するための体制があるか。	5	3	1	×1	5
---	------	-----------------------	---	---	---	----	---

## (6) 配膳等について

1	配膳業務	配膳が接客サービスという認識の上、従業員が誤配膳なく実施できるような体制か。	5	3	1	×3	15
---	------	--	---	---	---	----	----

## (7) 衛生管理について

1	衛生管理	衛生管理に関して具体的なマニュアルが整備されているか。	5	3	1	×1	5
2	検査・監査等	定期的なふき取り検査や社内監査、抜き打ち検査等、衛生管理の徹底がなされているか。	5	3	1	×1	5
3	従業員の管理	従業員の衛生・健康状態の管理が毎日確認できる体制があるか。	5	3	1	×1	5
4	感染症対応	当院と協力して感染対策に取り組む体制があるか。	5	3	1	×1	5

## (8) 従業員の配置及び研修体制について

1	人員配置	当院での業務に見合った人員配置ができるか。	5	3	1	×2	10
2	事業所と本社の連携	本社・マネージャー等のバックアップ体制が妥当であるか。	5	3	1	×1	5
3	研修体制	知識・技術・接遇等の教育体制が十分に整備されているか。	5	3	1	×1	5

## (9) ワークライフバランスの取り組み

1	ワークライフバランスの取り組み①	次世代育成支援対策推進法に基づく一般事業主行動計画の策定をし、労働局に届け出ている(従業員101人未満の場合のみ加算)。	左記を取得していれば1点			×1	1
2	ワークライフバランスの取り組み②	女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく一般事業主行動計画の策定をし、労働局に届け出ている(従業員101人未満の場合のみ加算)。	左記を取得していれば1点			×1	1
3	ワークライフバランスの取り組み③	次世代育成支援対策推進法による認定の取得をしている(くるみんマーク)、女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく認定の取得をしている、又は、よこはまグッドバランス企業認定の取得をしている。	左記のいずれか1つ以上を取得していれば1点			×1	1
4	ワークライフバランスの取り組み④	青少年の雇用の促進等に関する法律に基づくユースエール認定の取得をしている。	左記を取得していれば1点			×1	1
5	企業の取り組み①	障害者雇用促進法に基づく法定雇用率2.7%の達成(従業員37.5人以上)、又は障害者を1人以上雇用している(従業員37.5人未満)。	該当していれば1点。			×1	1
6	企業の取り組み②	健康経営銘柄、健康経営優良法人(大規模法人・中小規模法人)の取得、又は、横浜健康経営認証のAAAクラス若しくはAAクラスの認証。	左記を取得していれば1点			×1	1
7	業務の合理化	過重労働を防ぐための効率的な業務を行う提案があるか。	5	3	1	×1	5

(10) 非常時体制と対応

1	非常時体制	給食が継続できる体制が準備できているか。	5	3	1	×1	5
2	災害時体制	災害時の対応が整備されているか。	5	3	1	×1	5