

京都大学医学部附属病院  
患者給食業務の委託

審査基準

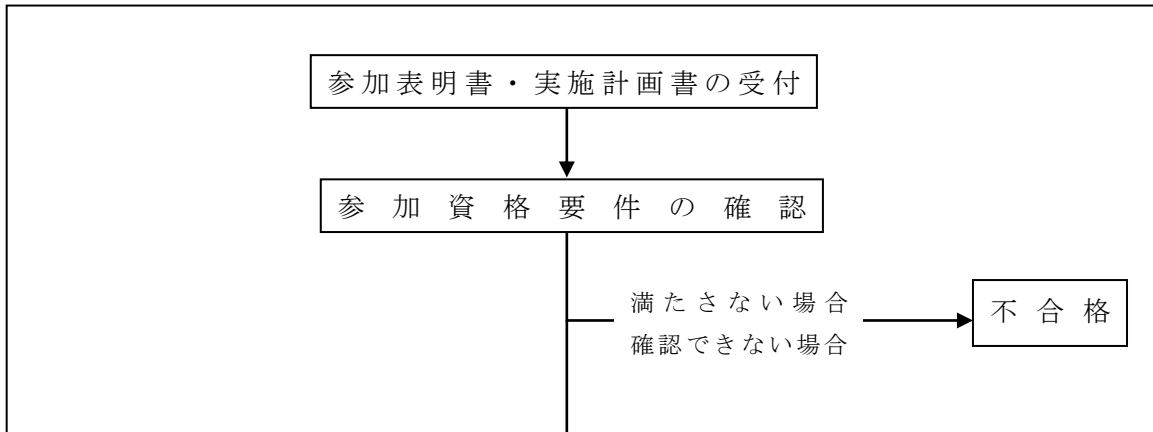
2018年9月25日

京都大学医学部附属病院

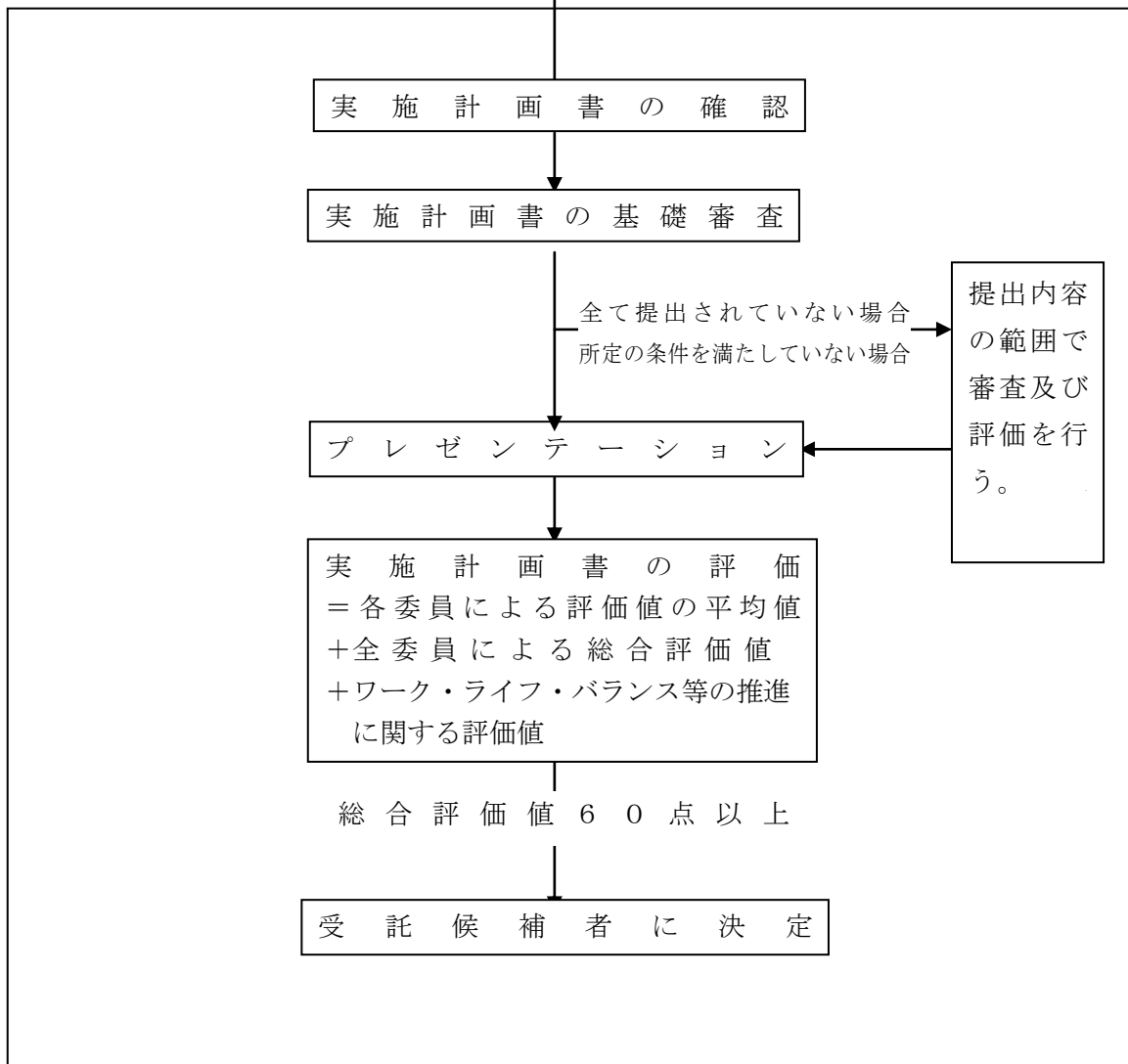
# 1 審査の手順

審査の手順は、次のとおりである。

## (1) 資格審査



## (2) 実施計画書の審査



## 2 資格審査

参加者が参加資格要件を満たしているか否かの確認は、参加者から提出された提出書類を基に、契約担当部署（物流管理掛）が行う。

病院は、契約担当部署（物流管理掛）による確認の結果を最終審査する。なお、募集要項に示す参加資格要件を満たしていない場合又は確認できない場合は、不合格とする。

## 3 実施計画書の審査及び評価

実施計画書の審査及び評価は、本審査基準に基づき、業者選定委員会にて行う。

業者選定委員会における審査及び評価は、「各委員による評価、全委員（特別審査員を含む。）による総合評価、ワーク・ライフ・バランス等の推進に関する評価」によるものとする。

各委員による評価は、各委員が、募集要項、仕様書、実施要領及び審査基準等に基づき、実施計画書の仕様書並びに実施要領への適合性ととも技術力や提案力の達成（優秀）度合等を審査及び評価し、それぞれ個別に評価値を算定する。

全委員（特別審査員を含む。）による総合評価は、全委員で順位付けを行い、その順位に従って、評価値を算定する。

ワーク・ライフ・バランス等の推進に関する評価は、契約担当部署（物流管理掛）が、ワーク・ライフ・バランス等の推進に関する認定等又は内閣府男女共同参画局長の認定等相当確認を有している場合、審査基準の各認定等の区分により、評価値を算定する。

病院及び業者選定委員会は、「2 資格審査」の参加資格要件を満たしている参加者の中から、前記の「各委員による評価値の平均値＋全委員（特別審査員を含む。）による総合評価値＋ワーク・ライフ・バランス等の推進に関する評価値」より算出した総合評価値が「60点以上」の者を受託候補者として決定する。なお、総合評価値の算定方法は以下のとおりとし、実施計画書の手順等については、募集要項に基づくものとする。

評価項目		配点（満点）
<b>A. 選考委員会の各委員による評価値の平均値</b>		<b>70点</b>
(1)	病院給食サービスに係る経営上の方針とその実現	22点
(2)	病院食に関する実施計画／提案	21点
(3)	安全衛生管理に関する実施計画／提案	10点
(4)	教育・研修に関する実施計画	9点
(5)	コストに関する提案	5点
(6)	社会・地域貢献に関する取り組み	3点
<b>B. 全委員による総合評価値 1位</b>		<b>30点</b>
<b>C. ワーク・ライフ・バランス等の推進に関する評価</b>		<b>3点</b>
<b>合評価値合計（満点）</b>		<b>103点</b>

### A 業者選定委員会各委員の評価値の算定方法（配点：満点70点）

参加者より提出された実施計画書及びそれに基づくプレゼンテーション等の内容により審査及び評価する。業者選定委員会委員は、以下の(1)から(6)に示す各審査基準に対して、次の5から1の5段階評価（相対評価）を行い、以下の(1)から(6)に示す配点に次の指定倍率を乗じて各審査基準の評価値を算出（端数処理は行わない）し、全委員の平均値を評価値とする。平均値の算出に当たっては、小数点第3位を四捨五入し、小数点第2位までを求める。

5段階評価	5	4	3 (標準)	2	1
基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仕様書に適合している</li> <li>・特に有益な実施計画・提案</li> <li>・技術力に特に優れている</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仕様書に適合している</li> <li>・より有益な実施計画・提案</li> <li>・技術力に優れている</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仕様書に適合している</li> <li>・有益な実施計画・提案</li> <li>・技術力がある</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・やや仕様書に適合していない</li> <li>・やや有益な実施計画・提案でない</li> <li>・やや技術力に劣る</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仕様書に適合していない</li> <li>・有益な実施計画・提案でない</li> <li>・技術力に劣る</li> </ul>
指定倍率	1.00	0.75	0.50	0.25	0.00

(1) 病院給食サービスに係る経営上の方針とその実現・・・配点合計22点

① 病院給食サービスに係る経営上の方針とその実現に関する事項 (配点3点)

審査基準	配点
<p>a 「病院給食サービス」に係る会社の経営上の方針は、医療及び経済性（コストと病院食の質）の観点から適切で、効果的なものになっているか。 PRポイントがあるか。会社の方針が実現できている受託先はあるか。 (有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・医療を理解し、「病院給食サービス」に積極的に取り組む姿勢が伺える。</li> <li>・コストと病院食の質の考え方が適切で、高く評価できる内容である。</li> <li>・PRポイントがあり評価できる</li> <li>・(評価できる) 会社の経営方針が、受託先で実現できている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・経営上の方針が、医療及び経済性（コストと病院食の質）の観点から適切である。</li> </ul>	3

② 業務運営・実施体制・企業実績に関する事項 (配点19点)

審査基準	配点
<p>a 会社組織及び事業体制が適切であるか。セントラルキッチンを有しているか。 (有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・会社組織及び事業体制が適切で、高く評価できる内容である。</li> <li>・本社の管理体制が適切で評価できる。(事業所まかせの体制でない。)</li> <li>・セントラルキッチンを有している。クックチルの食事が提供できる。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・会社組織及び事業体制が適切である。</li> </ul>	2
<p>b 病院給食サービス部門の常勤従業員数が、十分であるか。 (有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・常勤従業員全体でニュークックチル、クックチル経験者数が5割以上である。</li> <li>・受託責任者、有資格者のニュークックチル、クックチル経験者数が5割以上である。</li> <li>・管理栄養士・栄養士・調理師の関西地区の従業員が十分である。</li> <li>・管理栄養士・栄養士・調理師の有資格者がいる。</li> </ul>	2

<p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・京都大学病院の給食施設を運営するのに、十分な常勤従業員を有している。</li> </ul>	
<p>c (実現性のある) 緊急時、災害時の患者給食提供方法及び代行保証体制を有し、十分な体制であると評価できるか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自社のセントラルキッチン、代行保証人等、複数の支援体制を有している。有益な体制が提案されている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・(実現性のある) 代行保証体制を有している。</li> </ul>	2
<p>d 従業員の確保対策、定着への取り組みが、十分になされているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・従業員の確保対策、定着への取り組みが、高く評価できる内容である。工夫されている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・従業員の確保対策、定着への取り組みがなされている。</li> </ul>	1
<p>e 調理師の採用ポイントは適切で効果的か。効果があったか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師の採用ポイントは適切で効果的である。他施設で効果があった。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師の採用ポイントが適切である。</li> </ul>	1
<p>f 病院給食サービスの受託実績や運営能力は十分にあるか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ニュークックチル、クックチルの受託実績や運営能力が十分にある。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・病床数600床クラスのニュークックチル或いはクックチルシステムを用いた全面受託実績(自ら同一病院3年以上)がある。</li> </ul>	1
<p>g 業務遂行のための効率的な人員体制が計画されているか。緊急時の従業員確保の体制が整っているか。仕様書を満たす従業員や人員体制が確保できているか。業務の一部を再委託する場合、再委託する業務内容が適切であるか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・業務遂行のための効率的な人員体制が適切に計画されている。</li> <li>・緊急時の従業員確保の体制が整っている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・仕様書を満たす従業員や人員体制が確保できている。</li> <li>・業務の一部を再委託する場合、再委託する業務内容が適切である。</li> </ul>	4
<p>h 枕頭配膳(患者前配膳)の経験や考え方、対応方法や教育体制が適切で、実施する能力は十分にあるか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・同規模の病院における枕頭配膳(患者前配膳)の実績と経験があり、実施する能力が十分にある。</li> <li>・枕頭配膳(患者前配膳)の考え方や対応方法が適切で、高く評価できる内容である。</li> </ul>	2

<ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳の教育・研修プログラムが計画されている。適切なマニュアルが整備されている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・枕頭配膳（患者前配膳）を実施する能力がある。</li> </ul>	
<p>i 教育機関としての役割を十分に理解し、臨床教育を病院医療スタッフと協働できる体制であるか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・臨床教育への考え方が適切で、高く評価できる内容である。</li> <li>・臨床教育を病院医療スタッフと協働する提案がなされている。</li> </ul> <p>適切で、高く評価できる内容である。</p> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教育機関としての役割を理解している。</li> </ul>	1
<p>j 業務スタッフの意識向上と質の高いチームワークづくりに対する考え方が適切で、実行する能力が十分にあるか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・医療人としての業務スタッフの意識向上と質の高いチームワークづくりに対する考え方が適切で、高く評価できる内容である。</li> <li>・実行するために従業員に対する教育・研修プログラムが計画されている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・医療人としての業務スタッフの意識向上と質の高いチームワークづくりに対する考えを有している。</li> </ul>	1
<p>k 病院給食サービスの品質向上に関する提案が適切で、実現可能な効果的なものとなっているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・病院給食サービスの品質向上に関する複数の提案がある。提案内容が適切で、高く評価できる。実現可能な効果的提案がなされている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・病院給食サービスの品質向上に関する一般的な提案がある。</li> </ul>	2

## (2) 病院食に実施計画／提案・・・配点合計 21 点

### ① 病院食に対する考え方・技術力・提案力に関する事項（配点 8 点）

審査基準	配点
<p>a 臨床栄養治療及び病院食提供に対する考え方が適切で、実現する能力や技術力が十分にあるか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・臨床栄養治療及び病院食提供に対する考え方が適切で、高く評価できる内容である。</li> <li>・実現する能力や技術力が十分にある。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・臨床栄養治療及び病院食提供に対する考え方が適切である。</li> </ul>	2
<p>b 個別対応食提供に対する考え方が適切で、提案力や実現する能力、技術力が十分にあるか。</p>	

<p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・個別対応食提供に対する考え方が適切で、高く評価できる内容である。</li> <li>・実現する能力や技術力が十分にある。評価できる実例がある。</li> <li>・実現できる効果的な提案がなされている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・個別対応食に対する考え方が適切である。</li> </ul>	1. 5
<p>c 治療用特殊食品に対する考え方が適切で、提案力や実現する能力、技術力が十分にあるか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・治療用特殊食品に対する考え方が適切で、高く評価できる内容である。</li> <li>・実現できる効果的な提案がなされている。評価できる実例がある。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・治療用特殊食品に対する考え方が適切である。</li> </ul>	1. 5
<p>d 特殊献立に対する考え方が適切で、提案力や実現する能力、技術力が十分にあるか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食欲不振用食、産後食及び幼児食に対する実現できる効果的な提案がなされている。評価できる実例がある。</li> <li>・上記以外の食事に対する実現できる効果的な提案がなされている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食欲不振用食、産後食及び幼児食についての提案が適切である。</li> </ul>	1. 5
<p>e 嚥下調整食提供に対する考え方が適切で、提案力や実現する能力、技術力が十分にあるか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・嚥下調整食提供に対する考え方が適切で、高く評価できる内容である。</li> <li>・実現する能力や技術力が十分にある。評価できる実例がある。</li> <li>・実現できる効果的な工夫や提案がなされている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・嚥下調整食提供に対する考え方が適切である。</li> </ul>	1. 5

② 病院食の品質向上に関する事項（配点6点）

審査基準	配点
<p>a 献立作成及び調理の工夫、喫食率を高める工夫について、提案力や実現する能力、技術力は十分にあるか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ニュークックチルの特徴を活かした、実現できる効果的な工夫や提案がなされている。</li> <li>・ニュークックチルで問題視される事象について、適切で実現できる効果的な対処方法が提案されている。</li> <li>・献立作成及び調理の工夫に関する適切な、実現できるPDCAサイクルが提案されている。</li> <li>・喫食率向上に結び付ける効果的な提案がなされている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ニュークックチルの特徴を活かした、献立作成及び調理の工夫が提案されている。</li> </ul>	2

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ニュークックチルで問題視される事象や喫食率向上について、(一般的な)対処方法が提案されている。</li> </ul>	
<p>b 病院食でぜひ実施してみたいと思われる斬新な試み等、効果的な提案がなされているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実現性の高い斬新な試みや独自の提案がなされている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・一般的で効果的な試みが提案されている。</li> </ul>	2
<p>c 病院食の品質の向上に関する提案が適切で、実現可能な効果的なものとなっているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・病院食の品質の向上に関する複数の提案がある。提案内容が適切で、高く評価できる。実現可能な効果的な提案がなされている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・病院食の品質の向上に関する一般的な提案がある。</li> </ul>	2

③ 食材に関する事項 (配点 7点)

審 査 基 準	配点
<p>a 病院給食の食材調達や調理、使用に対する考え方や方法が適切で、実現可能な効果的なものとなっているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食材調達や調理に対する取り組みに工夫があり、実現性の高い効果的な提案がなされている。</li> <li>・食材調達や調理、使用に対する考え方や方法が適切で、効率的、経済的な提案がなされている。</li> <li>・食材業者を選ぶポイントが適切で、定期的な見直しがなされている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・病院給食の食材調達や調理、使用に対する考え方や方法が適切である。</li> </ul>	4
<p>b 食材業者の食材の品質管理や衛生管理、これらの指導について、品質を保つために適切・効果的に行われているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食材業者の食材の品質管理や衛生管理、これらの指導が定期的になされており、品質を保つための工夫は適切で、効果的である。</li> <li>・産地や工場など定期的に食材業者の現場を訪問し、直接確認している。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食材業者の材の品質管理や衛生管理、これらの指導がなされている。</li> </ul>	1
<p>c コストを抑えての質の高い食材を仕入れる工夫や努力について、効果的な提案がなされているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コストを抑えての質の高い食材を仕入れる、効果的で実現性の高い工夫や努力が実施或いは提案されている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・(コスト努力は不足しているが) 質の高い食材を仕入れる工夫や努力が提案されている。</li> </ul>	2



**(3) 安全衛生管理に関する実施計画／提案・・・配点合計10点**

① 安全衛生管理に関する実施計画／安全衛生管理の向上に関する事項（配点7点）

審 査 基 準	配 点
<p>a HACCPの概念に基づく衛生管理体制と安全対策の方針及び考え方が、適切に実施されているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ HACCPの概念に基づく衛生管理体制と安全対策の方針及び考え方が適切で、高く評価できる内容である。すでに他施設等で実施できている。</li> <li>・ ニュークックチルシステムの衛生管理の考え方が適切で、高く評価できる内容である。すでに実施できている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ HACCPの概念に基づく衛生管理体制と安全対策の方針及び考え方が適切で、すでに他施設等で実施できている。</li> <li>・ ニュークックチルシステムの衛生管理の考え方が適切である。</li> </ul>	4
<p>b 感染症対策（ノロウイルス対策を含む）が、適切に実施されているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 感染症対策（ノロウイルス対策を含む）の考え方が適切で、高く評価できる内容である。すでに他施設等で実施できている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 感染症対策（ノロウイルス対策を含む）の考え方が適切で、すでに他施設等で実施できている。</li> </ul>	1
<p>c スタッフの健康管理体制、また問題発生時の対応策が整備されているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ スタッフの健康管理体制は適切で、高く評価できる内容である。すでに他施設等で実施できている。</li> <li>・ 問題発生時の適切な対応策がすべて整備されている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ スタッフの健康管理体制が適切で、すでに他施設等で実施できている。</li> <li>・ 重要な部分において、問題発生時の対応策が整備されている。</li> </ul>	1
<p>d 安全衛生管理の向上に関する提案が適切で、実現可能な効果的なものとなっているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 安全衛生管理の向上に関する複数の提案がある。提案内容が適切で、高く評価できる。実現可能な効果的な提案がなされている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 安全衛生管理の向上に関する一般的な提案がなされている。</li> </ul>	1

② リスク対策に関する事項（配点3点）

審 査 基 準	配 点
<p>a 必要なリスク対策が適切に整備されているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 必要なリスク対策が適切にすべて整備されており、高く評価できる内容である。</li> <li>・ 異物混入・食事内容ミス・誤配膳を起こした際の対応方法が適切で、高く</li> </ul>	3

<p>評価できる内容である。マニュアル化されている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・再発防止策が適切である。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・異物混入・食事内容ミス・誤配膳を起こした際の対応方法が適切である。</li> <li>・重要な部分において、必要なリスク対応策が適切に整備されている。</li> </ul>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**(4) 教育・研修に関する実施計画・・・配点合計9点**

① 教育・研修実施状況／実施計画に関する事項 (配点9点)

審査基準	配点
<p>a スタッフに対する教育・研修実施計画が適切で、効果的なものとなっているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外部講習会や学会への参加が計画されている。</li> <li>・必須の事項に加えて、有益な教育・研修と高く評価できるプログラム（カリキュラム）が計画されている。</li> <li>・必須の事項について、レベルの高い有益な教育・研修と高く評価できるプログラム（カリキュラム）が計画されている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・必須の事項について、適切な教育・研修が計画されている。</li> <li>・職種別、経験度に動じた適切な教育・研修が計画されている。</li> </ul>	2
<p>b 未経験者や経験の浅い従業員へのニュークックチルシステムの教育・研修実施体制が適切で、効果的なものとなっているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・未経験者や経験の浅い従業員へのニュークックチルシステムの教育・研修実施体制が適切で、効果的である。他施設ですでに実施できている。</li> <li>・経験者においても、レベルUPの有益な教育・研修と高く評価できるプログラム（カリキュラム）が計画されている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・未経験者や経験の浅い従業員へのニュークックチルシステムの教育・研修実施体制が適切である。</li> </ul>	2
<p>c スタッフの教育方法、作業の点検・評価方法について、適切で効果的なものが提案されているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作業別、職種別、経験度に応じた適切で効果的なPDCAサイクルが提案され、他施設ですでに実施できている。</li> <li>・職種別に業務の習熟度・達成度が確認できる適切で効果的なPDCAサイクルが提案され、他施設ですでに実施できている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作業別、職種別、経験度に応じた適切な教育方法が提案されている。</li> <li>・職種別に業務の習熟・達成度が適切に確認できる仕組みが提案されている。</li> </ul>	3
<p>d 業務マニュアルやチェックシートが整備されているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・業務マニュアル・チェックシートの種類や内容が適切で効果的である。他施設ですでに使用されている。</li> </ul>	2

<p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・重要な部分において、業務マニュアル・チェックシートが作成されている。整備の予定がある。</li> </ul>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**(5) コストに関する提案・・・配点合計5点**

① コスト／コスト削減に関する事項 (配点5点)

審 査 基 準	配 点
<p>a 本給食業務の委託費用が適切か。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・標準を満たした上で提案内容を考慮したときに、1番評価できる価格を有益な提案、2番目評価できる価格をやや有益な提案と評価する。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・一般食、特別食は枕頭配膳に係る費用を除き、入院時食事療養費 (I) の範囲内の金額が提示されている。</li> </ul>	2
<p>b コスト削減に関する工夫や努力がなされているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コスト削減に関する適切で効果的な工夫や努力が提案され、高く評価できる内容である。自社のセントラルキッチンや他施設で実施できている。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コスト削減に関する適切で効果的な工夫や努力が提案されている。</li> </ul>	3

**(6) 社会・地域貢献に関する取り組み・・・配点合計3点**

① 障害者雇用に関する取り組み事項 (配点3点)

審 査 基 準	配 点
<p>a 障害者雇用に関する取り組みがなされているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・京都大学病院においても障害者を雇用する予定がある。又は、雇用の体制は整備する。</li> <li>・他施設等において雇用実績がある。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・京都大学病院において障害者雇用をする予定はないが、会社として障害者雇用促進法に基づく障害者雇用率は満たしている。</li> </ul>	2
<p>b その他の社会や地域貢献に関する取り組みがなされているか。</p> <p>(有益な提案)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・会社として社会や地域貢献に関する取り組みを、定期的実施している。高く評価できる内容である。</li> </ul> <p>(標準)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・特に行っていない。</li> </ul>	1

## B 全委員による総合評価値の算定方法（配点：1位30点）

参加者より提出された実施計画書及びそれに基づくプレゼンテーション等の内容により、総合評価を行い、全委員（特別審査員を含む。）で順位付け及び配点を行う。順位に従って、以下の点数を配点するが、2位以下については、1位の提案内容を基準に20点～0点の間で評価する。

順位	1位	2位以下
配点	30点	20点～0点

## C ワーク・ライフ・バランス等の推進に関する評価値の算定方法（配点：3点）

ワーク・ライフ・バランス等の推進に関する認定等又は内閣府男女共同参画局長の認定等相当確認を有していること。

以下の認定等の中で該当する最も高い区分により評価する。なお内閣府男女共同参画局長の認定等相当確認を受けている外国法人については、相当する各認定等に準じて評価する。

<p>○女性の職業生活における活躍の推進に関する法律（女性活躍推進法）に基づく認定（えるぼし認定）</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・認定段階1（労働時間等の働き方に係る基準は満たすこと。）＝1点</li><li>・認定段階2（労働時間等の働き方に係る基準は満たすこと。）＝2点</li><li>・認定段階3＝3点</li><li>・行動計画策定済（常時雇用する労働者の数が300人以下のもの）に限る（計画期間が満了していない行動計画を策定している場合のみ）＝0.6点</li></ul> <p>○次世代育成支援対策推進法（次世代法）に基づく認定（くるみん認定企業・プラチナ認定企業）</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・くるみん認定（旧基準）※1＝1点</li><li>・くるみん認定（新基準）※2＝1.4点</li><li>・プラチナくるみん認定＝2点</li></ul> <p>○青少年の雇用の促進等に関する法律（若手雇用促進法）に基づく認定</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ユースエール認定＝2点</li></ul> <p>○上記に該当する認定等を有しない＝0点</p> <p>※1 旧くるみん認定マーク（次世代育成支援対策推進法施行規則等の一部を改正する省令（平成29年厚生労働省令第31号）による改正前の認定基準又は同附則第2条第3項の規定による経過措置に基づく認定マーク）</p> <p>※2 新くるみん認定マーク（次世代育成支援対策推進法施行規則等の一部を改正する省令（平成29年厚生労働省令第31号）による改正後の認定基準に基づく認定マーク）</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------