

名張市立病院給食業務委託 企画提案評価項目一覧表

大項目	中項目	小項目	様式	評価率	枚数制限
基本事項	病院給食に関する基本的事項	食事と治療について	任意	10	4
		疾患の種類に応じた食種の多様性対応			
		患者の急変等による突然の食数変更の対応			
		喫食料を上げるための方策			
		献立表に従った調理、盛り付け			
		食物アレルギーについての考え方			
	情報提供	改善事項の積極的な提案	任意	10	2
		食中毒や、不祥事の報告体制			
	地域への貢献	食材は地元調達について	任意	5	1
地元従業員の採用について					
事業計画	安全管理	厨房の清潔保持について	任意	10	2
		衛生に関するコンプライアンス、改善への取組み			
		調理工程における温度管理、食品衛生について			
		従業員の健康管理			
		従業員の感染症（インフルエンザ、麻疹、肝炎、水痘など）罹患時の対応			
	患者の満足度向上	満足度を高めるために具体的な取り組み	任意	20	3
		患者満足度より優先して実施しなければならない事柄			
		食材の吟味への配慮			
		献立内容の工夫			
		行事食の提案			
		クレームに関する対応策			
	円滑な業務遂行	従業員定着のための対策	任意	10	2
		人員配置についての提案内容を実施することが可能か			
		指揮命令系統について			
		従業員の処遇（給与、登用、福利厚生など）			
委託側との協議、連絡など連携体制					
導入期の業務引継ぎ計画					
欠員補充の方策					
危機管理体制	厨房機器の取り扱いに精通した従業員の配置	任意	5	1	
	設備・機器の故障時で、修理までの間の代替策				
	災害時の対応策				
	食中毒事故などで業務不能となった場合の対応策				

従業員の育成	教育・研修など従業員の育成	任意	10	2
	研修方法で特色あると思われるもの			
	安全・衛生面での教育			
	教育研修の成果の評価法および基準			
	各種マニュアルが整備され、従業員が理解しているか			
当院、病院給食の課題解決策の提案	嚥下調整食の提供（学会分類2013のコードに準じた内容で）	任意	20	3
	減塩食に対する満足度を上げるための提案			
	異物混入や配膳ミスなどの防止策と発生時の対応について			
	従業員個人の評価に対するサポートをどのように考えているか			