

評価項目

大項目	中項目	小項目	着眼点
① 基本的事項	① 病院給食に関する基本的事項	① 治療食としての病院給食に対する基本的な考え方と理解度について、明確に示されているか	① 食事が治療の一環との考えがあるか
			② 食種や食形態の多様性に応じられるか
			③ 患者の急変による突然の献立および食数の変更に対応できるか
			④ 喫食量を上げるための方策が具体的に述べられているか
			⑤ 献立表に従った調理・盛付量の遵守
			⑥ 食物アレルギーなど禁食についての対応は適切か
② 事業計画	② 情報の提供	① 情報の提供	① 当院以外での改善事項など当院に役立つと考えられる情報を積極的に提供する体制があるか
			② 食中毒やその他の不祥事に関し、早急な報告の体制があるか
	① 安全衛生管理	① 安全衛生管理の考え方と取り組みがどのように示されているか	① 厨房の清潔保持について、提案内容は具体的かつ十分であるか
			② 事業者としての衛生に関するコンプライアンス、改善への取り組みなどの管理体制が整備されているか
			③ 調理工程における温度管理、食品衛生についての提案内容は適切か
			④ 従業員の健康管理が適切に行われている
			⑤ 従業員の感染症（インフルエンザ、ノロウイルスなど）罹患時の対応が適切であるか
			⑥ 異物混入や配膳ミスなど患者から直接指摘を受けるような事例の防止策と発生時の対応について
	② 患者満足度の向上	① 患者満足度が得られる食事の提供について、考え方が具体的に示されているか	① 患者満足度を高めるために具体的な取り組みはなされているか
			② 患者満足度より優先して実施しなければならない事柄が把握されているか
			③ 行事食についての提案があるか
			④ クレームに関する対応策が具体的に準備されているか
	③ 円滑な業務遂行	① 従業員定着のための方策、人員配置、組織管理、組織運営、従業員の処遇についての考え方はどうか	① 従業員定着のための基本的考え方が具体的に示されているか
			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
			③ 指示命令系統について、提案された組織体制は業務運営に十分配慮されたものか
			④ 従業員の処遇
			⑤ 病院側との協議、連絡など連携体制がどのように示されているか
			⑥ 導入期の業務引継ぎ計画の内容
			⑦ 欠員補充の方策
	④ 危機管理体制	① 設備・機器の管理・点検体制及びトラブル発生時の対応は適切か ② 災害など不測の事態への対策が立てられているか	① 厨房機器の取り扱いに精通した従業員を配置し、教育・研修を行っている
			② 設備・機器の事故時で、修理までの間の代替策は提供できるか
	⑤ 従業員の育成	① 従業員教育とモラルの向上について、その取り組み状況・内容・方法等	① 災害時の対応策が具体的に示されているか
			② 食中毒事故などで業務不能となった場合の対応策と代行保証がどう示されているか
			① 教育・研修など従業員の育成に対する基本的な考え方が確立されているか
			② 必要な研修を定期的実施しているか
			③ 安全・衛生面での教育は十分か
③ 実績・経済性・経営	① 実績・経済性・経営	① 一定水準以上の規模・内容の病院等での業務実績をどの程度有するか ② 委託料の見積書の積算根拠は妥当か ③ 財務・経営内容は良好か	④ すべての教育研修の成果の評価法および基準が確立されているか
			⑤ 各種マニュアルが整備され、従業員が理解しているか
			① 当院と同規模の病院等給食業務の受託経験は十分か
			② 現在受託している病院等の数、規模、受託業務の内容はどうか
④ 入札額			① 仕様内容や水準などを満たし、より妥当な設定か
			財務・経営内容について、決算内容はどうか