

給食調理業務委託プロポーザル審査基準

項目	詳細
業務理念	病院給食を治療の一環として位置づけ、患者満足度の向上を図る業務運営が遂行できること
	当院の業務パートナーとして、当院の立場に立った業務運営が遂行できること
	経営に貢献する効率的かつ有効な業務運営が遂行できること
企業の経営状況 受託実績	安定的で堅実な経営がなされており、病院の患者給食調理業務受託実績があること 当院と同規模以上の病院での患者給食調理業務実績が継続して3年以上あること
運営準備	支障なく業務が開始できる準備スケジュールであること
改善提案	当院の食事サービス(安全・安心)に合った視点で新たな提案をすること
	患者満足度を高める具体的な方法を提案すること
栄養管理	よりおいしい食事提供のための創意工夫がされていること
	行事食、各種教室及びイベントの試食等において患者満足度向上のための施策があること
	個別対応食(刻み食、禁止コメント等)、選択食への対応方法が定められていること
	裏ごしトロミ食(嚥下食)は、見栄えが良く食欲が出るよう「形のあるもの」であること
給食材料管理	トレーサビリティ等の対応ができていないこと
	当院所在地の地元食材業者からの給食材料購入について検討していること
	食材ロスを軽減し、安価で良質な材料を仕入れるなどの取り組みがあること
調理作業管理	調理作業についての留意事項等が適切に定められていること
	配膳・下膳及び食器洗浄についての留意事項等が適切に定められていること
	時間外や緊急の食数変更、食事箋の変更等への対応方法が定められていること
業務管理	従業員の配置人数及び業務工程等が適切で実現可能なものであること
	業務運営中に欠員が生じた場合のサポート体制が明確であること
	本社・支店等を含んだ業務管理(連絡・バックアップ等)体制が組まれていること
	管理栄養士または栄養士、調理師等の有資格者の数が適正であること
	インシデント発生時の対応が明確に定められていること
非常事態	食中毒、地震及び火災等の発生時の体制が具体的に作成されていること
危機管理	代行保証制度及び各種保険に加入していること
	病院近隣在住の従業員確保に努めること
	個人情報保護及びセキュリティについての対策がされていること
	異物混入、誤配膳、その他患者さま等からのご意見への対応方法が適切に定められていること
従事者研修	安全衛生、調理技術、衛生管理及び接遇等に関する教育・研修計画が具体的に、継続的に作成されていること
	全職員への教育・研修体制が構築されていること
衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理体制がとられていること
	食材の受け入れ及び調理時の品質・衛生管理の体制が適切に定められていること
	施設設備、調理器具等の衛生管理の体制が適切に定められていること
	二次汚染防止の体制が適切に定められていること
	従業員の健康管理及び感染症罹患者の対応が適正であること
見積額	積算根拠が明確であること
	人件費、食材費、経費等について適正な見積りがされていること