## 提案書評価基準

評価項目	評価基準
1 業務実績	
受託実績	同種同規模の受託実績が認められるか
経営状況	経営が安定しており、財務状況は健全か
2 運営方針・実施体制	
使命•運営目標	給食業務に対する使命、行動規範、運営目標が適切かつ明確に示されているか
改善提案	給食業務の課題の発見、改善に対する積極的な姿勢がうかがえるか
パートナーシップ	本院のパートナーにふさわしいか(目標・使命の共有化/意思疎通/協力)
組織体制	本提案を遂行できる組織的な体制が整えられるか
責任者	責任者に十分な実績が認められるか、又は実績ある責任者が確保できるか
運営方針の共有化	全ての給食業務従事者に運営方針を徹底させるしくみがあるか
3 給食業務	
(1) 栄養管理・献立計画	患者の特性を理解し、その栄養管理を徹底できる専門的な知見が伺えるか
	創意工夫があり、バラエティに富んだ献立が作成できるか
	食味・食欲を向上させ、残食改善のための継続的・適切な方法が示されているか
	旬の食材・食味を活かし、季節感を演出する工夫があるか
(2) 給食材料	質が高く、バラエティに富む給食材料の選定・研究・調達が可能か
	偏りなく、安定調達に向けた調達方法・調達先等が担保できるか
	コスト削減と品質・鮮度を両立することができるか
(3) 調理·盛付	1日3食あたり平均食材費用の設定は妥当性があり、説明は明確か。工夫して費用をかけているか(5/15) 調理技術・盛付アイデアの向上に向けた取り組み・研究等を継続的に行うしくみがあるか
(2) 明年金融目	調理技術・盛刊ノイケノの同工に同けた取り組み・研究等を継続的に行うしくみがあるか 食味・食欲向上のための取り組み・研究等を継続的に行うしくみがあるか
	内容・量・アレルギー食材等の誤った盛付防止の対策が取られているか
	患者を驚かせ、食べる楽しみ・喜びを提供するための工夫があるか
	透析食の提供について提案がなされているか
(4) 配膳・下膳	適温を保ち適時に配膳する体制・しくみ・方法が考えられているか
(1) HEMI I MI	誤配膳を防止するための確認等の体制・しくみ・方法が考えられているか
	配膳にあたっての身だしなみ・患者対応の考え方ができているか
	箸・スプーンの提供について提案がなされているか
(5) 管理•前後処置	食器洗浄・管理、設備・備品管理、残飯処理等が適切に行えるか
4 教育	
教育•研修計画	資質の向上・平準化を図るための教育・研修計画が策定されているか(できるか)
専門的知識の習得	栄養・衛生管理・調理に関する理解、知識・技能の向上等の教育・研修が行われるか
体系的•段階的研修	経験年数、知識・技術等の相違に応じた教育・研修計画が体系的に行われるか
日常の教育・研修	日常的な教育・研修のしくみが構築されているか
情報漏洩防止	業務上知り得た情報の漏洩防止策が取られているか
採用方針•採用計画	採用方針・基準及び採用計画が適切かつ明確か
離職抑制策	離職抑制に対する対応策が考えられているか
(大学) (大学) (大学) (大学) (大学) (大学) (大学) (大学)	満足度向上に対する姿勢が伺えるか
5 衛生管理	
<b>従事者</b>	従事者の衛生管理、手指等消毒、清潔状態の維持・改善の方法が適切か
厨房施設•設備等	施設、設備、備品等の洗浄・消毒、衛生管理、点検及び保管の方法は適切か
食品 (大) (大) (大) (大)	危害要因分析及び重要管理が体系的・継続的かつ適切に行われているか
衛生管理体制	衛生管理徹底のための、責任・組織体制のしくみができているか
食品添加物 納入業者管理	食品添加物の使用基準、安全性の確認等が明確になっているか 納入業者に対する管理・指導等が適切に行われるか
6 危機管理	M1/1米台(-N) y の日生 1日等守/小旭ツ(-1]4/4で3//・
<b>0                                   </b>	様々な非常時を想定し、その対応が十分検討され、適切な対策が講じられるか
非吊時刈心   運営の継続	様々な非常時を想定し、その対応が十分検討され、適切な対象が講じられるが 業務の遂行が困難になった際、継続的に業務を実施できる計画・体制が整えられるか
連名の継続 クレーム対応	未務の逐行が困難になるに际、極続的に未務を実施できる計画・体制が登えられるが   患者等からのクレームを生じさせない、又は発生した場合の対処策が講じられているか
7選択食	
選択食の種類	選択食の種類とその概要は適当か
選択食の実施頻度	選択食を実施する頻度は十分か、またその頻度とする考え方は適当か
選択から食事提供までの期間	患者が選択を行ってから実際に食事を提供するまでの期間の設定は平均在院日数と比較して適当か
選択食の対象とする食種	選択食の対象とする食種は適当か
選択率向上への取組み	患者の選択率を向上させようとするしくみ・姿勢が感じられるか
8 自由提案(患者サービス・ホスピタ)	
サービス向上意欲	質の高い、付加価値のある患者サービスを提供しようとする姿勢が感じられるか
評価方法	患者サービスの内容・提供体制等の評価方法が確立(検討)されているか
しくみ・システム	患者サービスを向上・改善するためのしくみ・システムが体系的に考えられているか
コニュミケーション	患者と良好なコミュニケーションを図るためのしくみが検討されているか
喜び・感動	患者に喜び、驚き、感動を与えられるしくみ又はしくみづくりが検討されているか
改善·提案	患者又は病院の要望を聞き入れ、業務に反映させるしくみが検討されているか

評価	採点内容	採点方法
А	非常に優れている。安心して業務を委託できる。	配点が20点の場合:20点、配点が15点の場合:15点、配点が10点の場合:10点、配点が5点の場合:5点
В	優れている。十分な能力を有している。	配点が20点の場合:16点、配点が15点の場合:12点、配点が10点の場合:8点、配点が5点の場合:4点
С	標準的である。	配点が20点の場合:12点、配点が15点の場合:9点、配点が10点の場合:6点、配点が5点の場合:3点
D	やや劣る。	配点が20点の場合:8点、配点が15点の場合:6点、配点が10点の場合:4点、配点が5点の場合:2点
Е	劣る、委託するには不安である。	配点が20点の場合:4点、配点が15点の場合:3点、配点が10点の場合:2点、配点が5点の場合:1点