別紙15

鴨川市立国保病院給食業務委託審査基準

審査を行う項目及び内容等については下記の審査基準のとおりとする。

No	評価項目	評価内容	配点
1	病院における患者給食業務の基本的な考え方	治療の一環としての病院給食の意義、目的、重要性を理解しているか。	25点
2		委託側との協力体制のもと、病院職員不在時等の対応を含み給食業務を遂行する提案がされているか。	
3		急患の入院等、急な食事提供が発生した場合に対応できるか。	
4		喫食不良等への対応について対策がとられているか。	
5		食物アレルギーに関する適切な調理・配膳方法がされているか。	
6	安全衛生管理体制	受託業務を履行する従事者が毎日作業開始前に健康状態を確認する体制が構築されており、万が一、感染症に罹患した場合、その後の対応等適切に対策がとられているか。	10点
7		異物混入、誤配膳等インシデント防止のための対策がとられているか。	
8	患者満足度の向上	患者満足度を高めるために積極的な提案がされているか。（調理方法や食材の選択等）	10点
9		季節行事食や嗜好にも配慮した提案がされているか。	
10	業務運営体制	有資格者等適正な人員の配置構成、人員について対策がされているか。	15点
11		委託者との連携体制が明確になっているか。	
12		欠員が発生した場合、補充について対策が示されているか。	
13	危機管理体制	食中毒等防止についての取組みと発生時の対応について具体的な対策がとられているか。	20点
14		食中毒や災害等が発生した場合の連絡やバックアップ体制について、迅速な対応が可能な提案がされているか。	
15		食中毒や災害等が発生し、当院の厨房設備が使用できない場合の代行業務について、具体的な計画等が提案されているか。	
16		災害等、非常時における食材の確保や食事の提供について、具体的なマニュアル等があり、充分な対策がとられているか。	
17	地域への対応	地産地消を意識し、地元業者を活用する考え方を提示しているか。	5点
18	従事者の育成	標準作業書等、各種マニュアルを従業員に周知する方法が定められているか。	15点
19		受託業務を履行する従事者に対する研修計画が策定されているか。	
20		受託業務を履行する新規採用従事者（パート職員を含む。）に対し、研修を行っており充分な支援体制が確立されているか。	
21	委託料見積書	設計金額から10万円低くなるごとに1点を加える。但し、50点を上限とする。	50点
22	調理技術等	献立は提示した内容に合ったものか。	50点
23		食欲をそそる盛り付けや色彩で、味は良いか。	
24		【安全衛生管理】 食中毒防止のための具体的な対策がとられているか。また、受託業務を履行する従事者が、万が一、感染症に罹患した場合、その後の対応等適切に対策がとられているか。	
25		【災害等発生時の体制】 災害等が発生した場合の連絡・バックアップ体制が確立されており、非常時における食材の確保や食事の提供について、具体的なマニュアル等があり、迅速な対応が可能な提案がされているか。	
26		【給食に関する基本事項】 急患の入院等、急な食事提供が発生した場合に対応できるか。	