

患者食提供業務業者評価基準

別紙1

評価項目	評価内容	配分点数
1. 患者満足度の向上が得られる食事の提供		15
(1) 献立の創意工夫		
① 患者満足度向上の取り組み	残食率を下げるための工夫、病棟訪問の頻度、朝食の充実、行事食の考え方等 提案内容が具体的で実効性があるか	5
② 品数の考え方	一般食、特別食問わず汁物を除く品数	5
③ 妊産婦食の考え方	提案内容が具体的で実効性があるか	5
2. 実績及び体制		26
(1) 受託実績	200床以上の急性期病院での実績(献立・食材・調理全てを受託)があるか	5
(2) 配置される従事者	受託責任者の食事提供業務運営経験年数 (200床以上で3年以上が望ましい)	5
	現場責任者の業務経験年数 (2年以上の経験のある管理栄養士、または、5年以上の経験のある栄養士) ※病床数は、200床以上での経験が望ましい	6
	調理作業従事者(調理師)の病院や老人介護施設での業務経験の有無と昼食・夕食における配置人数	10
3. 安全衛生管理・危機管理体制等		39
(1) 食中毒対策	食中毒発生防止対策、食中毒発生時の対応が具体的に示されているか	10
(2) 非常時(災害時)対策	災害時の対策が具体的に示されてるか	5
(3) 事故防止対策	事故防止対策、事故発生時の対応が具体的に示されているか	5
	会社としての医療安全管理の考え方 ・安全管理部門が組織され、インシデントの分析・対応策の作成、実行後の評価(PDCAサイクル)による事故発生を抑制する体制が整っているか	5
	・患者給食の特殊性や意義が理解できているか ・現場への教育体制が整っているか	5
(4) 職員の教育・研修体制	接遇教育・技術的な研修計画	5
	また、個人のスキルアップのための支援体制等が構築されているか ※上位資格取得のための研修や資金補助等	4
4. 食材に対する考え方		20
安全性を考慮した食材の調達及び使用管理体制	仕様書の基準に基づいた食材料の調達の考え方	10
	食材料納品後の安全管理体制及び使用時における食材料チェック体制	10
5. 新規提案		10
その他斬新な提案	斬新な評価すべき提案があれば評価する 例)ホテルやレストラン等と提携して食事提供を行う等	10
6. 金額		40
一日当たりの患者食単価	想定額に対する見積額の割合を評価する。ただし、想定額を超える場合は「0」とする。	40
7. 合計		150