

市立甲府病院入院患者給食業務委託

資料04：企画提案書評価基準

合計				160
No.	企画提案記載項目	提案内容	具体的に記載する事項・視点	配点
1	会社概要	会社概要として以下を記載すること（様式第9号）	①会社概要及び受託実績を記載すること。 ②各種登録について写しを添付すること。 ③環境や省エネに対する取組みについて記載すること。	0
2	栄養管理・献立管理	栄養管理・献立管理について、同じ食材を連続して提供しないための工夫や取組みについて提案すること。 また新メニューの提案方法や頻度について記載すること。	①食材のかぶりを防止するための工夫や取組について記載すること。 ②新メニューの提案方法・頻度について記載すること。 ③主食と副食のバランスなど、患者病態に寄り添った入院給食となるような取り組み・工夫を記載すること。	20
3	給食材料の調達	給食材料の調達・管理について、購入する食材の品質管理や品質担保の考え方について提案すること。 特に、濃厚流動食の廃棄を減らす方法について具体的に提案すること。	①食材一般の調達・管理に関する考え方について、品質担保及び低コストの観点から記載すること。 ②賞味期限が迫った濃厚流動食に関し、食事への活用方法について具体的な献立と共に記載すること。	5
4	調理業務	調理業務について、味付けのバラツキがなく、当院の給食として高品質な給食を提供する工夫や取組みについて提案すること。	①味付けのバラツキをなくするため、調理師が行う調理中の味見と、盛り付け後に行う栄養士の味見の結果の連絡・情報共有方法と、改善方法について具体的に記載すること。 ②調理業務向上のため、技術を体験的に習得できる仕組み・取組みについて記載すること。	15
5	盛り付け業務	トレーニング時におけるミス防止について、未然に防ぐ方法として、他病院での事例を踏まえて具体的に提案すること。	他病院事例を踏まえ、以下を記載すること。 ①アレルギー、禁食に対するつけ間違い防止 ②濃厚流動食の誤配膳防止（量・製品間違い） ③異物混入の防止 ④食形態の間違い防止 ⑤上記①～④において、スタッフが緊張感をもって業務を行うなど、業務に対する姿勢強化の仕組み・取組みについて記載すること。	15
6	配膳方法	食種や選択メニューなど、正確な食事の提供を確実にするための工夫・取組みについて具体的に提案すること。 提案は、厨房内での取組、現場（主に病棟）との連絡・確認方法について記載すること。	①患者誤認防止として、以下の2つのケースを想定して、それぞれを防止する取組み・工夫をについて記載すること。 ①-1：同姓同名による患者誤認 ①-2：転棟・転室による患者誤認 ②欠食などの情報を確実に実施する取組み・工夫について記載すること。 ③患者希望と食事オーダーとの間の情報不一致や疑義（禁忌やアレルギーなど）の確認方法・対応方法について記載すること。	15
7	衛生管理	常に衛生的な環境を維持するための工夫・取組みについて具体的に提案すること。	①日常清掃、定期清掃に関する取組み・工夫について記載すること。 ②食中毒発生防止の観点から、厨房の衛生管理と、従事者の健康管理についての取組みについて記載すること。	15
8	教育研修	より高品質の給食を提供するため、委託業務に従事する者への教育について、具体的な取組み（テーマや年間の時間数等）を職種別（管理栄養士（栄養士）、調理師、補助員等）に提案すること。 また、従事者全員の意識・スキル向上のための具体的な取組みを提案すること。	①病態に応じた食種の特徴及び食事療法の研究等について記載すること。 ②衛生面・安全面の教育の具体的なテーマについて記載すること。 ③調理技術の研究や技術向上に関する教育について記載すること。 ④患者に寄り添う業務姿勢、意識、接遇教育方法について記載すること。 ⑤上記の教育研修において、スタッフが積極的に取り組むことができる仕組み・取組みについて記載すること。	15
9	事業全体の推進体制	委託業務全体について、提供するサービスが高品質であり続けるための体制や内部統制方法など、事業の管理方法について、具体的な体制や取組みについて提案すること。	①事業全体の推進体制について記載すること。 ①-1 体制図、各ポジションの役割（院外の関連する組織を含める） ①-2 人員配置数、想定するシフト（稼働時間） ②配置する従事者間の情報共有・意識統一、円滑なコミュニケーション方法・工夫について記載すること。 ③当院との情報共有、当院への積極的な情報提供方法について記載すること。 ④業務品質の維持・向上の業務品質監査について、実施内容・視点、監査の実施方法について記載すること。 ⑤現場スタッフの業務に対するモチベーション維持・向上、当院と一体となって給食を提供するというパートナーシップ意識、患者に寄り添う意識の醸成のための取り組みについて記載すること。	15
10	クレームやヒヤリハットへの対応	給食に関する業務において、職員や患者からクレームが発生した場合、また医療事故につながる可能性がある事項が発生した場合の対応プロセスや、対応する体制、改善計画などの考え方について具体的に提案すること。	①クレーム対応体制について記載すること。 ②クレーム発生時の迅速な初動体制・報告体制、患者対応について記載すること。 ③当院への対応結果の迅速・確実な報告方法について記載すること。 ④改善を行うために、従事者への周知方法、医療安全への取組みについて具体的に記載すること。	15
11	災害時対応	地震や雪害等の災害時において、継続して入院患者に対して給食を提供できる仕組みについて具体的に提案すること。	①給食材料、調理器具・機器・代替施設等の物資確保・バックアップ体制について記載すること。 ②調理スタッフ等の人員確保・バックアップ体制について記載すること。	10
12	既存事業者からの業務引き継ぎ	既存の委託事業者（～令和9年3月31日）からの業務引き継ぎについて、特に重要と考えている事項とその事項への対応方法について具体的に提案すること。 なお、既存の委託事業者については、新委託事業者（令和9年4月1日～）への引き継ぎを想定し、重要事項・対応方法について具体的に提案すること。	①現在の献立に関する引き継ぎ ②情報システムに関する引き継ぎ ③業務の流れや手順に関する引き継ぎ ④引き継ぎの進捗状況の把握と報告について	5
13	その他	アピールポイント、追加提案について、具体的に提案すること。	①アピールポイント ②基本コンセプトの理解（特に、患者視点での食事について） ③追加提案に関する事項	15