|  |
| --- |
| **①　事業者、担当者の業務実績について** |
| ア　統括責任者の業務実績  統括責任者の病床数３００床以上の病院におけるクックチル方式またはニュークックチル方式の責任者としての業務実績（氏名、職種、病院名、調理方式、経験期間等）  ※複数の施設での経験がある場合は経験期間の長い施設上位３施設までをお書きください。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 氏名 |  | | 職種 |  | | | 病院名（病床数） | | 調理方式 | 期間 | | 役職・担当業務 | | （　　　　床） | | □ｸｯｸﾁﾙ  □ﾆｭｰｸｯｸﾁﾙ | 平成　年　月　日  ～平成　年　月　日  （通算　　年　ヶ月） | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  | |
| イ　配置予定者の業務実績  配置予定者(管理栄養士及び調理師）の病床数３００床以上の病院におけるクックチル方式またはニュークックチル方式の業務実績（氏名、職種、病院名、調理方式、経験期間等）  　※複数の施設での経験がある場合はすべての施設名等をお書きください。下記の欄で不足する場合は別紙にて追加添付してお書きください。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 氏名 | 職種 | 病院名 | 病床数 | 調理方式 | 従事期間 | |  |  |  |  | □ｸｯｸﾁﾙ  □ﾆｭｰｸｯｸﾁﾙ | 平成　年　月　日  ～平成　年　月　日 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |

|  |
| --- |
| **② 委託業務運営** |
| ア　病院給食に関する基本的な考え方と病院との連携体制について  　　当院は急性期医療を担っており、地域がん診療連携拠点病院、災害拠点病院であることを踏まえ、病院給食業務に対する基本的考え方と病院との連携体制についてお書きください。 |

|  |
| --- |
| **② 委託業務運営** |
| イ　従事者の配置計画  各部門の配置予定職種及び人数、岐阜市居住者の割合、役割分担、業務別のシフト表、現場責任者の業務及び権限、指揮命令系統の体系図について、特に仕込みから出来上がりまでを見通した部署間の連携・連絡体制についてお書きください。 |

|  |
| --- |
| **② 委託業務運営** |
| ウ　受託準備態勢  　　受託準備態勢、引き継ぎ・移行計画、当院の業務を念頭においた従業員に対する教育研修計画等を具体的にお書きください。 |

|  |
| --- |
| **② 委託業務運営** |
| エ　従業員の教育・研修計画  　　受託業務の質を維持し、精度向上に向けた従業員の教育・研修計画を具体的にお書きください。  （年間計画、内容及び対象者、業務の資質向上に向け各部署ごとに重要視するポイント及び習熟度の評価について） |

|  |
| --- |
| **③ 給食業務運用** |
| ア　食材管理  　　①食材ロスを減らし、適切な数量管理をするための具体的な方法  ②調理後のオーダー変更にて準備数の不足が判明した場合の対処やその予防策  ③野菜の高騰など価格変動に対し、安定して安全な食材を確保するための方策  以上３点について、事例をもとに具体的にお書きください。 |

|  |
| --- |
| **③ 給食業務運用** |
| イ　満足度向上  　　患者の満足度を高めるための取り組みについて、基本的な考え方や実施にあたっての体制、具体的な方法、提供した食事の評価方法とその判断の仕方などを事例をもとに詳しくお書きください。 |

|  |
| --- |
| **③ 給食業務運用** |
| ウ　チーム医療  　　チーム医療における給食の役割について、基本的な考え方を示し、委託業者としてNSTや食欲不振患者にどのように関わるかを、具体的な事例をもとに詳しくお書きください。 |

|  |
| --- |
| **④　安全・危機管理** |
| ア　インシデント対策  　　患者からのクレームやインシデント発生時の対応と防止対策、事後の対策に対する評価や体制を、具体的な事例をもとに詳しくお書きください。 |

|  |
| --- |
| **④　安全・危機管理** |
| イ　食中毒対策  　　ノロウイルス対策（検査、回数、方法など）及びニュークックチルを踏まえた食中毒予防のための体制や対策について具体的にお書きください。  また、食中毒が発生した場合を想定し、食事提供や従業員の対応などを、時系列で具体的になるべく詳しくお書きください。 |

|  |
| --- |
| **④　安全・危機管理** |
| ウ　災害時対策  　　夜間に地震災害が発生した場合を想定し、食事提供や従業員の対応などを、時系列で具体的になるべく詳しくお書きください。 |

|  |
| --- |
| **⑤　自由提案** |
| おいしい食事を提供するための新調理システムの有効な運用方法、患者サービス向上が推進できる具体的な提案等をなるべく詳しくお書きください。 |