|  |
| --- |
| **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 | 年　月　日  ～　　　年　月　日  （通算　　年　ヶ月） | |  | | （　　　　床） | | □ｸｯｸﾁﾙ  □ﾆｭｰｸｯｸﾁﾙ | 年　月　日  ～　　　年　月　日  （通算　　年　ヶ月） | |  | | （　　　　床） | | □ｸｯｸﾁﾙ  □ﾆｭｰｸｯｸﾁﾙ | 年　月　日  ～　　　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 | 年　月　日  ～　　　年　月　日 | |  |  |  |  | □ｸｯｸﾁﾙ  □ﾆｭｰｸｯｸﾁﾙ | 年　月　日  ～　　　年　月　日 | |  |  |  |  | □ｸｯｸﾁﾙ  □ﾆｭｰｸｯｸﾁﾙ | 年　月　日  ～　　　年　月　日 | |  |  |  |  | □ｸｯｸﾁﾙ  □ﾆｭｰｸｯｸﾁﾙ | 年　月　日  ～　　　年　月　日 | |  |  |  |  | □ｸｯｸﾁﾙ  □ﾆｭｰｸｯｸﾁﾙ | 年　月　日  ～　　　年　月　日 | |  |  |  |  | □ｸｯｸﾁﾙ  □ﾆｭｰｸｯｸﾁﾙ | 年　月　日  ～　　　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  　　現在、急性期病院の栄養管理に求められていることや課題をどう考え、給食提供を通してどのように貢献していくかをお書きください。  また、病院と共同して業務を遂行するにあたり、本社及び事業所の組織や管轄、病院との連携体制についてフロー図などを用いてわかりやすくお書きください。 |

|  |
| --- |
| **②　委託業務運営** |
| イ　従事者の配置計画  各部署の配置予定職種及び人数、役割分担、業務別のシフト表、統括責任者の業務及び位置づけについて具体的にお書きください。  また、従業員の確保や離職防止の取り組み、職員の異動についての考え方（経験年数ごとの割合など）をお書きください。 |

|  |
| --- |
| **②　委託業務運営** |
| ウ　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。   1. 本社、事業所別の年間計画（内容、対象者） 2. 同規模の受託施設で行った研修の前年度実績（本社以外） 3. 栄養士、調理、盛付、配膳など業務別で新人や経験が浅い従業員の教育手順、期間、理解度の　　　チェック体制などの具体的な方法 4. 病院給食に携わる栄養士、調理師としてのスキルアップをどのように行い評価していくか |

|  |
| --- |
| **②　委託業務運営** |
| エ　部署間の連携  従業員が同じ目標意識を持ち、給食の出来上がりを共有するための部署間の連携・連絡・確認体制について、献立、下処理、調理、盛付の部署ごとにお書きください（指揮命令系統、部署間のチームワークづくりなど） |

|  |
| --- |
| **③　給食業務運用** |
| ア　食材管理  　　適切な食材管理をするための方法や考え方について、事例を基に具体的にお書きください。   1. 食数変動に対し、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. 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 3. 病院食の品質保持をするための食材採用、地産地消、カット野菜や外国産食材の使用についての　考え方 |

|  |
| --- |
| **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、事例を基に具体的にお書きください。（他病院の実績があれば合わせてお書きください。）   1. 各部署（献立、下処理、調理、盛付）で患者満足度向上のために出来る具体的な方策 2. 幼児食、特別食や嚥下食など制限が多い食種の満足度を上げるための具体的な方策 3. 提供した食事の日々の評価方法及び喫食調査の実施（対象者、回数、方法）とその結果の反映の仕方 |

|  |
| --- |
| **③　給食業務運用** |
| ウ　治療への貢献・個別対応  　　給食を通して食事療法や食育を担うにあたり、味付けや食形態に制限がある患者に対して、喫食率向上や理解のためにどのような工夫や対応が考えられるか、実例を交えてお書きください。  　　また、委託業者として低栄養患者や食欲不振患者にどのように関わるか、特に、がん患者特有の食事の悩みとそれに対する具体的なメニュー提案（あれば他施設での対応例）をお書きください。 |

|  |
| --- |
| **④　安全・危機管理** |
| ア　インシデント対策  　　業務に係るリスク管理について、基本的な考え方と主担当を示し、事例を基に具体的にお書きください。   1. 業務ごとに考えられる特有リスクとその対策   　　　　※部署別にお書きください。（栄養士業務、下処理、調理、盛付、配膳）   1. リスク回避のため病院との連携方法 2. 誤配膳、異物混入等インシデント発生時の対応フロー図及び防止対策、事後の対策に対する評価や体制 3. 患者からのクレームに対する対応 |

|  |
| --- |
| **④　安全・危機管理** |
| イ　感染症・食中毒対策  　　感染症対策（ノロウイルス、インフルエンザ等）について、従業員の健康管理体制や問題発生時の対応、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、外部への連絡体制や要請計画などを、時系列で具体的になるべく詳しくお書きください。  　　また、チルド保存された食材の利用について、使用条件や対応をどのように考えているか具体的にお書きください。 |

|  |
| --- |
| **⑤　自由提案** |
| ①～④以外で、給食業務の受託にあたり、患者サービス向上のための新規提案事項や特にアピールしたい点について具体的にお書きください。 |