

## サービスレベル設定表

【別紙6】

項目	設定項目	サービスレベル	サービスレベルの基準値	ポイント
1	責任者の配置	現場責任者及び代行者の配置	選任されていない。選任されても委託者に報告されていない。	1
2	従事者の配置	仕様書に示された従事者の配置	仕様書に示された従事者が配置されていない。	1
3	健康管理	発熱者、下痢者又は化膿創ある者の従事制限	発熱者、下痢者又は化膿創あるものを、必要な対応を行わず調理業務に従事させた。	2
4	健康管理	健診・検便の実施	健診・検便結果が確認されていない者を従事させた。	2
5	健康管理	食中毒の防止	上記3.4等により食中毒が発生した。	10
6	秘密の保持	業務上の秘密・業務上知りえた秘密の漏洩防止	業務上の秘密・業務上知りえた秘密を漏洩した。	10
7	鍵の管理	鍵の規定とおりの管理	紛失・持ち帰り等により混乱を生じさせた。	2
8	施設・設備・機器管理	丁寧な取り扱い・故意・過失による破損	故意又は過失により破損を生じさせた。	2
9	作業手順書	作業手順書とおりの作業	作業手順書が作成されていない。	1
10	作業手順書	作業手順書とおりの作業	作業手順書とおりの作業がされていない。	1
11	食材の調達	献立とおりの食材の調達	献立どおりの食材の調達がされていない。このため献立に変更を生じさせた。	2
12	食材の調達	献立とおりの食材の調達	献立とおりの食材の調達がされていない。このため調理作業に変更を生じさせた。	1
13	食材の調達	献立とおりの食材の調達	献立とおりの食材の調達がされていない。このため調理作業に変更を生じさせた。これにより定時に作業が終了できなかった。	2
14	食材の調達	基準に合致した食材の調達	基準に合致しない食材を調達した。	1
15	食数提示	適正な食数の伝達	食数を誤って伝達した。	1
16	下処理	下処理基準に合致した処理	異物混入等があった。皮が残っていた。	1
17	下処理	規定時間内の処理	時間内に作業が終了しなかった。	1
18	食器洗浄	汚れが残らない洗浄	ひと目でわかる汚れが残っている。	1
19	トレーセット	指定時間内での正確なセット	時間内に作業が終了しなかった。又は入れ間違えた。	1
20	食札セット	正確なセット	食札の入れ間違いがあり、病院職員が気づいた。	1
21	配膳・下膳	丁寧な取り扱い	トレイや廊下に食事をこぼしたまま対応しなかった。	1
22	厨房清掃	規定とおりの清掃・清潔な厨房の維持	規定とおり清掃がされていない。また、ひと目でわかる汚れが残っている。	1
23	配・下膳車の清掃	規定とおりの清掃・清潔な配膳車の維持	規定とおり清掃がされていない。また、ひと目でわかる汚れが残っている。	1
24	機器の清掃	規定とおりの清掃・清潔な機器の維持	規定とおり清掃がされていない。また、ひと目でわかる汚れが残っている。	1
25	提案事項	プロポーザル提案の遵守	プロポーザルで提案されたことが遵守されていない。	1~10

### 減額ポイントの基準

1ポイント	業務の遂行に影響がある 感染や食中毒が発生する可能性がある
2ポイント	患者や病棟に対して影響がある
10ポイント	病院の信用を失墜させ、経営に明らかな悪影響を及ぼす

### 減額割合表

#### 1 減額割合表

4ポイント	支払月額(固定費)の1%減額
5ポイント	支払月額(固定費)の2%減額
6ポイント	支払月額(固定費)の3%減額
7ポイント	支払月額(固定費)の4%減額
8ポイント以上	累積ポイントから3を減じたポイントを減額%とし、20%を上限とする

※ただし、委託者が望む以上の対応がされれば、減点を取り消すことができる。

#### 2 精算方法

前項については、当該月単位で減額を行う。

委託者の過失により受託者に損害が生じた場合は、損害額が確定した後に精算する。

