

## 給食業務委託のプロポーザルに関する企画提案書作成要領

### 1 提出書類

提出書類、様式及び提出部数を次表に示します。

No.	提出書類の名称	規格及び枚数	提出部数
1	企画提案書表紙(別紙様式1)	A4縦、1枚	正本1部、副本7部
2	給食業務実施の基本的姿勢(様式自由)	A4縦、3枚程度	
3	人員配置体制(様式自由)	A4縦、2枚程度	
4	経営状況及び業務受託実績(様式自由)	A4縦、1枚程度 損益計算書・貸借対照表 (直近3年分)を添付すること	
5	バックアップ体制(様式自由)	A4縦、2枚程度	
6	稼働・引継体制(様式自由)	A4縦、2枚程度	
7	献立作成体制及び患者サービスの向上(様式自由)	A4縦、5枚程度	
8	食材確保体制・地産地消の対応(様式自由)	A4縦、2枚程度	
9	経費見積書(様式自由)	A4縦、4枚程度	

### 2 提出方法

持参、又は郵送(書留郵便又は配達証明に限る。)

### 3 提出期限

平成28年11月14日(月)午後5時必着

※この期限までに必要書類のすべての提出がないものは、受付することが出来ませんのでご注意ください。

### 4 提出先

〒784-0027 高知県安芸市宝永町3-33

高知県立あき総合病院 TEL 0887-34-3111

### 5 受理の通知

提出いただいた書類が期限までに到着し受付されたときは、提出者に対して書類が到着したことをお知らせする電子メールを送信します。

## 6 企画提案のポイント

### (1) 事業の目的と効果

給食及びそれらの付随業務を、業務量に応じた効率的な人員体制と設備体制で適切に行い、正確で安全な給食体制を確立する。

### (2) 事業の要件

献立作成業務、調理業務、配膳下膳業務、食器洗浄消毒業務、材料調達管理業務等給食業務を適切かつ安全に行うことが出来ること。

### (3) 現状の問題点、課題

真空調理の設備を備えたオール電化の厨房を使用して食事提供を実施することになる。滞りなく安全に病院食を提供するために、どのような策を講じるか。

### (4) 特に提案を求めるポイント

入院患者の高齢化及び低栄養患者に対する食事形態の工夫や食事個別対応による栄養管理の必要性が大きくなっている。また、精神科入院の患者は長期入院となるため、病院食での楽しみも必要となる。これら患者への食事提供に対し、どのような策を講じていくか。

### (5) 提案書の記述する内容

#### ① 給食業務実施の基本的姿勢

ア 業務運営方針

イ 病院職員との協力体制

ウ スタッフの衛生管理体制(社内の管理体制及びスタッフ向けマニュアル等)

エ 大量調理施設衛生管理マニュアルへの対応及び対応不可能な項目とその理由

オ 安全・衛生管理に関する病院への情報提供体制

カ 病院施設外で調理を行う場合は、院外調理を採用する理由及び食事提供に関する社内の衛生・品質管理体制

キ 厨房の清潔保持への対策

#### ② 人員配置体制

ア 良質な従事者の確保体制

イ 各業務部門のスタッフ配置計画(組織図)

ウ 配置を計画している資格者等スタッフの構成

##### 記載例

栄養士の有資格者〇人、調理師の有資格者〇人、他の受託病院からの異動〇人、新規採用者〇人、新調理システムに対する知識を有する者〇人、平均実務経験年数〇年、平均勤続年数〇年

※スタッフの勤務態様(常勤、パート等)別人数を併せて記載すること。

- エ 各業務部門別の、スタッフのタイムスケジュール(シフト)表
- オ 社内で設けている福利厚生制度等の内容
- カ 柔軟に対応できる組織体制
- キ その他スタッフ確保・配置に関する取り組み
- ③ 経営状況及び業務受託実績
  - ア 直近3年間の損益計算書及び貸借対照表
  - イ 病床数などが同規模の病院での受託実績
- ④ バックアップ体制
  - ア 本社と病院現場間の連絡及び支援体制
  - イ スタッフの欠員やトラブル時などの緊急連絡体制
  - ウ 統括責任者及び(サブ)リーダーの通常時・緊急時の職責
  - エ 統括責任者のスタッフへの指導・改善策(マニュアル等)
  - オ 災害、食中毒等の発生時の対応
  - カ その他管理上講じている必要な措置
- ⑤ 稼働・引継体制
  - ア 業務開始に向けた準備スケジュール
  - イ 業務開始に向けた引継方針・体制
  - ウ 業務受託時における受託準備態勢(社員教育及び従前業者との引き継ぎ等)
- ⑥ 献立作成体制及び患者サービスの向上
  - ア 患者ニーズに適切に対応した献立作成体制及び個人メニュー作成への対応
  - イ 新メニュー、行事食及び祝膳の提案
  - ウ 苦情等への対応体制
  - エ 患者満足度・喫食率を高めるための食事改善対応策
  - オ 新調理システム及びクックサーブの効率的かつ効果的な運営方法
  - カ 他の給食業務受託先(原則、医療機関とする。)での調理例(写真等)
- ⑦ 食材確保体制
  - ア 食材の調達に関して県内産食材の占める割合(重量ベース)
  - イ 購入食材の調達先(取引先及び食品)の選定方法(マニュアル等)や、食品の安全性を確保するための体制
- ⑧ 3年間委託料概算見積
  - ア 3年間委託料概算見積及び1食当たり単価、1ヶ月当たりの固定費明細
  - イ 上記の積算内訳(患者見込については、別紙患者見込等推計値による。)

## 7 企画提案書についての留意事項

- (1) 企画提案書は1者1提案までとします。
- (2) 必要に応じて説明資料を添付することができますが、枚数に含みます。A4縦とし、一連で綴じてください。

- (3) 提出書類は、様式番号順にA4判縦左綴じにし、ページ番号を記載のうえ提出してください。

#### 8 企画提案にあたっての留意事項

- (1) 企画提案書を受け付けた後の追加及び修正は認めません。
- (2) 提出された企画提案書が次項に該当するときは無効となる場合があります。
  - ① 虚偽の内容が記載されているもの
  - ② 企画提案書の内容や提出方法等が本要領の規定に適合しないもの