

# 高知県立幡多けんみん病院給食業務委託プロポーザル

## 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

令和7年12月26日(金)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、受付することができませんので、ご注意ください。

### 4 提出先

〒788-0785 高知県宿毛市山奈町芳奈3番地1

高知県立幡多けんみん病院 経営事業課 (TEL 0880-66-2225)

### 5 受理の通知

提出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を受領したことをお知らせする電子メールをお送りします。

## 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

嗜好調査において食品の鮮度が低いとの評価、ご意見が多くみられる。食事の質の向上、及び患者の食事に対する満足度の向上のために、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、がん診療拠点病院として、がんの治療で生じる有害事象等に対応した食事も必要となる。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○人、調理師の有資格者○人、他の受託病院からの異動○人、新規採用者○人、新調理システムに対する知識を有する者○人、平均実務経験年数○年、平均勤続年数○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、1ヵ月当たり固定費額及び1食当たり単価
  - イ 上記の積算内訳(食数は、別紙給食数推計値による。)

※ 委託料は、人件費など食数に関わらず必要となる固定費相当額と、材料費など食数に応じて決まる変動費相当額の合計とし、固定費相当額は月額、変動費相当額は1食当たりの単価で契約することとします。

## 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

(別紙)

【給食数推計値】

(1)年間食事提供食数見込

(単位:食)

	令和8年度	令和9年度	令和10年度	合計
食数	150,177	150,589	150,177	450,943

※ 検食など患者外給食を含み、経管栄養は含まない。