

「国保大網病院給食業務委託のプロポーザルに関する参加資格確認申請書類」
及び「企画提案書等作成要領」について

1. 参加資格確認申請書類

No.	提出書類の名称	提出部数
1	参加表明書（様式第1号）	1部
2	会社概要のわかるもの（経営理念、沿革、組織体制、決算状況、経営基盤等）（様式自由、パンフレット可）	1部
3	法人税、消費税及び地方消費税の納税証明書（直近のもの） ～税務署発行の納税証明書「その3の2」または「その3の3」	1部
4	大網白里市税の滞納がない証明書 ～大網白里市税の該当がある場合のみ	1部
5	発行後3ヶ月以内の法人登記簿 ～履歴事項全部証明書または現在事項証明書	1部
6	財務諸表書類（損益計算書、貸借対照表等の決算報告）の写し ～直近のもので可	1部
7	使用印鑑届兼委任状 ～支店等が参加表明する場合のみ	1部

2. 企画提案書

No.	提出書類の名称	提出部数
1	プロポーザル企画提案書（様式6）	正本1部、 副本7部
—	企画提案書（任意様式等）	
—	事業全般に関する事項 ・患者給食の目的、あり方について ・安心して安全な質の高い給食を提供する上での基本的な方針等	
2	委託実績一覧（様式第5号） ※ <u>9.9床以上の病院給食についての実績は必ず記載してください</u>	

（次ページへつづく）

(前ページ「2. 企画提案書」の続き)

No.	提出書類の名称	提出部数
3	業務責任者の経歴等 (様式第4号)	正本1部、 副本7部
4	見積書 (様式第7号、様式第7-2号、見積内訳明細書)	
5	医療関連サービスマーク認定及び代行保障の写し	

【補足】 企画提案書

- i) 様式3及び企画提案書の提出に当たっては紙媒体で提出するものとし、用紙サイズはA4版を基本とし、縦横どちらでも可とします。都合上、A3版の用紙を使用する場合は、A4サイズとなるよう折込んでください。
- ii) 企画提案書は、国保大網病院院給食業務委託業者選定に係るプロポーザル企画提案書(様式6)を一番上にし、紙媒体8部(正本1部、副本7部)を提出してください。
- iii) 企画提案書のページ数に制限はありませんが、20分以内で説明できる内容にしてください。なお、散逸しないよう編綴してください。

○提案書記載内容

I. 病院給食に関する基本的な考え方

- ・ 安心で安全な質の高い給食を提供する上での基本的な運営方針
- ・ 病院職員との協力体制

II. 業務体制に対する評価

- i) 「① 委託実績」に対する評価
 - ・ 種業務履行実績
- ii) 「② 業務遂行体制」に対する評価
 - ・ 食材調達体制
 - ・ 生鮮食品、冷凍食品及び輸入食品等の使用についての考え方
 - ・ 食の安全への取組
 - ・ 地産地消の推進について
 - ・ 食物アレルギーについての考え方と対応について
 - ・ 異物混入や配膳ミス等のインシデント防止対策と発生時の対応について

iii) 「③ 勤務体制」について

- ・ 業務従事者の確保及び配置に関する考え方

■配置を計画している人員の構成 【記載例】

業務責任者の実績件数及び経験年数（〇件、累計〇〇年）

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、平均実務経験年数〇年、平均勤続年数〇年

※業務従事者の勤務態様（常勤、パート等）別人数を併せて記載すること。

- ・ 配置計画
 - (ア) 各業務部門の業務従事者配置計画（組織図）
 - (イ) 各業務部門のタイムスケジュール（シフト）表
- ・ 本社と病院現場間の連絡及び支援体制
- ・ 業務従事者の欠員時等の体制
- ・ 受託責任者の職責
- ・ 柔軟に対応できる組織体制

III. 業務遂行能力に対する評価

i) 「④ 品質・衛生管理」について

- ・ 業務従事者の衛生管理体制（社内の管理体制及びマニュアルの整備等）
- ・ 厨房の清潔保持への対策
- ・ 厨房内の清掃方法、清潔区分と汚染部分の考え方、調理器具の消毒、殺菌法等

ii) 「⑤ 献立計画に係る提案」について

- ・ 献立、調理作業に対する考え方
 - (ア) 限られた予算の範囲内での創意工夫
 - (イ) 調理作業の効率化、調理技術の向上への取り組み
- ・ 特別食や食思不振時の個別対応などに対する工夫
- ・ 患者満足度・喫食率を高めるための対応
- ・ クレームに対する対応

iii) 「⑥ 教育・研修体制」について

- ・ 職種ごとの研修計画
- ・ 社内研修
- ・ 従事者への業務指導、改善体制

iv) 「⑦ 危機管理体制」について

- (ア) 非常時の支援体制について
非常時の発生時の連絡・支援体制等

- (イ) 非常時の対応策
災害時（火災、震災等）により、厨房が使用できなくなった場合の代替手段及び支援体制
- (ウ) 災害時の給食材料の調達先・調達方法
具体的な調達先・調達方法
- (エ) 食中毒防止のための対策について
業務従事者及び調理器具からの二次感染防止策、調理（中）済食品の一時保管方法、加熱料理の加熱温度の管理等

IV. 価格評価

- i) 「⑧ 価格評価（見積書）」について
 - (ア) 管理費及び給食材料費の見積書
 - (イ) 上記の積算根拠
- ※ 人件費、管理費、経費等の詳細な積算根拠を提示すること。
給食材料費について、単価設定の考え方、単価設定にあたり品質維持のための工夫、アピールポイント等を説明すること。