

# 山梨県立中央病院 入院患者等給食業務委託

## 提案書作成要領

令和5年9月22日

地方独立行政法人 山梨県立病院機構  
山梨県立中央病院

## 1 はじめに

この要領は、山梨県立中央病院入院患者等給食業務（以下「給食業務」という。）に係る公募型プロポーザルにおける提案書の作成方法等を定めたものである。

提案書の作成に当たっては、本件給食業務の委託に係るプロポーザル実施要領、業務委託実施仕様書（以下「仕様書」という。）及び質問に対する回答（以下「回答等」という。）を熟知の上、当院入院患者等により良い給食が提供できるように創意工夫のある提案を行うこと。

提案された内容は、落札者と締結する委託契約の仕様として整理し、契約書の一部となるので、必ず実行可能な内容となるよう留意すること。

## 2 作成に当たっての留意事項

(1) 提案書は次の項目により評価を行う。

評 価		評 価 事 項	配 点
(1)	業務実績	・ 経営状況 ・ 他病院等での受託実績	5 点
(2)	業務運営	・ 業務運営方針（基本的な考え方） ・ 実施体制、人員配置、従業員確保	5 点
(3)	給食業務	・ 栄養管理・献立計画・選択食 ・ 給食材料・食材費（1日3食平均）設定 ・ 調理・盛付 ・ 配膳・下膳 ・ その他（食器洗浄・管理、設備・備品管理、残飯処理等）	70 点
			(40)
			(10)
			(10)
			(5)
(4)	教育	・ 教育研修体制	10 点
(5)	衛生管理	・ 給食材料、従事者	5 点
(6)	危機管理	・ 非常時の対応	5 点
(7)	自由提案	・ 患者サービス向上への取組み、提案	20 点
B 価 格 評 価		評 価 事 項	配 点
		・ 見積価格	50 点
合計			170 点

(2) 提案書は「山梨県立中央病院入院患者等給食業務プロポーザル提出資料チェック表」に記載の順番に重ねて提出すること。

(3) 提案書は、本院が設置する入院患者等給食業務委託事業者選定委員会が正確に審査できるよう、明瞭かつ簡潔に記載すること。

(4) 提案内訳書（技術評価に使用）は、評価項目ごとに具体的かつ明確に記載すること。ただし、総ページ数は指定する様式を除き25ページ以内とすること。

(5) 提案内訳書は、注記等を除き原則として12ポイントのフォントで作成すること。

- (6) 提案内訳書は、特に必要のない限り、A4縦版、横書き、左綴じ、両面印刷とすること。また、多色刷りは可とする。
- (7) 文書を補完するための最小限のイメージ図、イラスト、グラフ等の使用は可とする。
- (8) 各項目の補足資料として、マニュアル、指針等の写しを付加する必要がある場合は、参考資料として添付できるものとする。
- (9) 添付資料（指定様式を除く。以下同じ。）は別冊とし、提案内訳書の本文にはページ番号を付すこと。
- (10) 添付資料は、提案内訳書のどの項目に対応するものか明示すること。

### 3 提案内訳書の作成

提案内訳書に、(2)～(8)の評価項目を記載し、(1)の書類を添付すること。

#### (1) 添付書類

- ・様式集の提出資料チェック表のとおり

#### (2) 運営方針・実施体制・従事者確保

- ・給食業務に対する使命、行動規範、運営目標が適切かつ明確に示されているか
- ・給食業務の課題の発見、改善に対する積極的な姿勢がうかがえるか
- ・本院のパートナーにふさわしいか（目標・使命の共有化／意思疎通／協力）
- ・本提案を遂行できる組織的な体制が整えられるか
- ・責任者に十分な実績が認められるか、又は実績ある責任者が確保できるか
- ・全ての給食業務従事者に運営方針を徹底させるしくみがあるか
- ・採用方針・基準及び採用計画が適切かつ明確か
- ・離職抑制に対する対応策が考えられているか

#### (3) 給食業務

##### ① 栄養管理・献立作成・選択食

- ・患者の特性を理解し、その栄養管理を徹底できる専門的な知見が伺えるか
- ・創意工夫があり、バラエティに富んだ献立が作成できるか
- ・食味・食欲を向上させ、残食改善のための継続的・適切な方法が示されているか
- ・旬の食材・食味を活かし、季節感を演出する工夫があるか
- ・選択食の種類や概要、実施する頻度は適当か、また、その頻度とする考え方は適当か

##### ② 給食材料

- ・質が高く、バラエティに富む給食材料の選定・研究・調達が可能か
- ・偏りなく、安定調達に向けた調達方法・調達先等が担保できるか
- ・コスト削減と品質・鮮度を両立することができるか
- ・年間を通じた1日3食（朝・昼・夕）の平均食材費について、委託実施仕様書や食事箋に基づき、当院の求める品質を維持して適切に設定されているか。
- ・平均食材費の設定の考え方や設定額を達成するために工夫している点などについて提案書様式4-3に記載されているか。

\* 設定は、800円以上を目安に提案し、補足資料がある場合には参考資料を添付、提案価格は、詳細仕様書に反映を予定（消費税及び地方消費税抜き）。

### ③ 調理・盛付

- ・調理技術・盛付アイデアの向上に向けた取り組み・研究等を継続的に行うしくみがあるか
- ・食味・食欲向上のための取り組み・研究等を継続的に行うしくみがあるか
- ・内容・量・アレルギー食材等の誤った盛付防止の対策が取られているか
- ・患者を驚かせ、食べる楽しみ・喜びを提供するための工夫があるか
- ・調理から喫食までの時間短縮など、衛生管理に配慮した作業スケジュールが組まれているか

### ④ 配膳・下膳

- ・適温を保ち適時に配膳する体制・しくみ・方法が考えられているか
- ・誤配膳を防止するための確認等の体制・しくみ・方法が考えられているか
- ・配膳にあたっての身だしなみ・患者対応の考え方ができているか

### ⑤ その他（管理・前後処置）

- ・食器洗浄・管理、設備・備品管理、残飯処理等が適切に行えるか

## （４）教育・研修

- ・資質の向上・平準化を図るための教育・研修計画が策定されているか（できるか）
- ・栄養・衛生管理・調理に関する理解、知識・技能の向上等の教育・研修が行われるか
- ・経験年数、知識・技術等の相違に応じた教育・研修計画が体系的に行われるか
- ・日常的な教育・研修のしくみが構築されているか
- ・満足度向上に対する姿勢が伺えるか
- ・業務上知り得た情報の漏洩防止策が取られているか

## （５）衛生管理

- ・従事者の衛生管理、手指等消毒、清潔状態の維持・改善の方法が適切か
- ・施設、設備、備品等の洗浄・消毒、衛生管理、点検及び保管の方法は適切か
- ・危害要因分析及び重要管理が体系的・継続的かつ適切に行われるか
- ・衛生管理徹底のための、責任・組織体制のしくみができているか
- ・食品添加物の使用基準、安全性の確認等が明確になっているか
- ・納入業者に対する管理・指導等が適切に行われるか

## （６）危機管理・リスク対応

- ・様々な非常時を想定し、その対応が十分検討され、適切な対策が講じられるか
- ・業務の遂行が困難になった際、継続的に業務を実施できる計画・体制が整えられるか
- ・患者等からのクレームを生じさせない、又は発生した場合の対処策が講じられているか

## （７）自由提案（患者サービス・ホスピタリティ向上への取り組み）

- ・質の高い、付加価値のある患者サービスを提供しようとする姿勢が感じられるか
- ・患者サービスの内容・提供体制等の評価方法が確立（検討）されているか
- ・患者サービスを向上・改善するためのしくみ・システムが体系的に考えられているか
- ・患者と良好なコミュニケーションを図るためのしくみが検討されているか
- ・患者に喜び、驚き、感動を与えられるしくみ又はしくみづくりが検討されているか
- ・患者又は病院の要望を聞き入れ、業務に反映させるしくみが検討されているか

## （８）特記事項

- ・上記（１）～（８）以外で、特にアピールしたい点、新規提案事項等について、具体的に記載すること。

#### （９）献立作成

##### ①一般食の献立

- ・「食事箋基準」に掲載されている「Ⅰ一般食」から「常食」「幼児食Ⅱ」について、「献立作成基準」に基づき、本院において提供することを想定した１週間分の献立を資料として添付すること。

##### ②特別食の献立

- ・「食事箋基準」に掲載されている「Ⅱ特別食」から「腎臓食Ⅱ度」、「糖尿病２０単位」、「膀胱食」について、「献立作成基準」に基づき、本院において提供することを想定した１週間分の献立を資料として添付すること。

#### ４ 見積書の作成

- （１）見積書（様式４－１）は、その積算の根拠となる見積算定内訳書（様式４－２）と整合性がとれていること。
- （２）見積内訳書の管理費について、項目は削除しないこと。なお、項目内訳について必要な内訳の追加は差し支えない。
- （３）見積額はプロポーザル実施要領に記載の予定価格以内であること。