

## 市立大洲病院患者等給食業務企画提案書作成要項及び選定審査要項

### I 作成要項

#### 1. 企画提案書記載事項

企画提案書については、「市立大洲病院患者等給食業務委託仕様書」を踏まえ、提出書類の各事項について、必ず次に掲げる項目内容に関して記載したものを提出すること。ただし、下記の項目に加えて、新たな事項について提案を行うことは妨げない。

##### (1) 病院給食業務の基本的な考え方

- ① 治療食としての病院給食に対する基本的な業務運営方針
- ② 嚥下困難、咀嚼困難、ターミナル期、その他喫食不良等への対応について
- ③ 咀嚼機能に問題を有する患者への対応について
- ④ 食物アレルギーへの具体的な対応について
- ⑤ 食材確保について（地産地消を含む）

##### (2) 患者満足度の向上について（献立管理等）

- ① 業務委託に関する患者への諸調査と結果の活用について
- ② 季節感を考慮することや嗜好にも配慮した献立作成について
- ③ 祝日及び季節行事等における行事食の提供について
- ④ 患者からの食事のクレームに対する評価と対処
- ⑤ 医師の指示による特別な栄養基準、形態等の対応について
- ⑥ ゼリー食、ソフト食及びミキサー食等、食品の原型をとどめなく見た目に判断がつかない食事への対応について

##### (3) 安全衛生管理体制について

- ① 安全衛生管理に対する取組方針
- ② 従事者の健康管理及び感染症罹患時の対応について
- ③ 異物混入等インシデント防止対策と発生時の対応について
- ④ 過去3年以内の事故の有無

##### (4) 業務運営体制について

- ① 受託準備体制、引き継ぎ・移行計画
- ② スタッフの確保及び配置に関する考え方
- ③ 人員の配置構成、配置人員及び1日に勤務する従事者について  
(例) 資格毎の有資格者の人数、勤務形態(常勤、パート等)別の人数、及びスタッフのタイムスケジュール(シフト組)など
- ④ 現病院調理師等(嘱託職員等)の継続雇用方針について
- ⑤ 病院との連携体制について
- ⑥ 欠員補充の方策について

(5) 危機管理体制について

- ① 設備機器等の日常管理と緊急時の対応・連絡体制
- ② 食中毒の予防や食品事故の防止についての取組と発生時の対応について
- ③ 地震等の災害時の対応について
- ④ 非常時における患者食の確保について

(6) 従事者の育成について

- ① 従事者の教育・研修に関する基本的な考え方
- ② 業務や安全衛生に関する教育・研修計画
- ③ 業務マニュアルの整備について

(7) その他業務委託に係る独自の提案事項等について

- ① 保育施設給食業務に関する提案
- ② 給食管理システムに関する提案
- ③ その他の独自の提案事項について

(8) 委託料見積りについて（条件）

- ① 委託料の見積りに当たっては、見積内訳書の記載項目に従い積算するとともに、消費税及び地方消費税を含まない額とすること。
- ② 見積り項目は管理費（人件費及びその他運営管理費）のみとする。なお人件費の積算基礎人員は、I-1-(4)-③の配置構成及び配置人員と整合性をとること。

2. 提出書類

提出書類は、次表のとおりとする。

No.	提出書類の名称及び様式等
1	参加資格確認申請書【様式1】
2	患者等給食業務の受託実績書【様式1-2】 ※委託契約書(写)を添付のこと
3	医療関連サービスマーク認定証の写し、又は医療法第15条の2の基準に適合することを証する書類
4	社団法人メディカル給食協会との代行保証契約書の写し、又は代行保証を行う者との業務代行契約書の写し
5	納税証明書（「法人税」「消費税及び地方消費税」）
6	法人概要書【様式2】
7	病院給食業務の基本的な考え方（任意様式）
8	患者満足度の向上について（任意様式）
9	安全衛生管理体制について（任意様式）
10	業務運営体制について（任意様式）

1 1	危機管理体制について（任意様式）
1 2	従業員の育成について（任意様式）
1 3	その他委託業務に係る独自の提案事項等について（任意様式）
1 4	委託料(管理費)見積書【様式3】 ※消費税及び地方消費税を含まない額とすること

No.7～13の項目については、A4版30ページ以内にまとめること。

### 3. 提出方法

企画提案書等を提出場所に持参するか、書留郵便によることとする。

郵送の場合は、受付期間中（最終日は午後5時15分まで）に必着とする。

なお、郵便の事故等については申請者のリスク負担とする。

### 4. 提出期限

平成27年8月24日（月）午後5時までに必着

※この期限までに全ての必要書類を提出しない者は、失格とする。

### 5. 提出先

〒795-8501

愛媛県大洲市西大洲甲570番地

市立大洲病院管理部 事務課 庶務係

TEL：(0893) 24-2151

### 6. 留意事項

- (1) 企画提案書はA4版、長辺綴じとし、表紙に「患者等給食業務 企画提案書」と記載し、余白に会社名等を記入すること。
- (2) 提出部数は7部とし、提出後の資料追加、修正は認めない。また、提出された書類等は返却しない。
- (3) 必要に応じて補足資料の提出を求めることがある。

## II 選定審査要項

適正な参加申し込みのあった者（以下「参加者」という。）について、審査委員会においてプレゼンテーション・リアリングによって企画提案書等の内容を下記の要領で審査し、委託先候補者を選定する。

### 1. プレゼンテーションの実施日

平成27年9月7日（月）（予定）

- ・日程を変更する場合は速やかに連絡します。
- ・時間については参加申込書等の受付終了日以後に指定します。

- ・指定した日時に参加できない場合は参加申込みを無効とします。

## 2. 会場

市立大洲病院 3階 講義室

## 3. 審査対象となる書類

- ・企画提案書
- ・法人概要書及び会社案内パンフレット
- ・患者等給食業務受託実績書
- ・委託料見積書

## 4. 審査する内容

業務内容の企画提案に示す内容と業務実施体制及び業務実績などから総合的に審査する。  
(別紙「審査票」参照)

## 5. プレゼンテーション

- ・会場に入室可能な人数はプレゼンテーションを行う者を含めて5名以内とする。
- ・1者あたりのプレゼンテーションの時間配分の目安(予定)

企画提案書等の説明 15分

質疑応答 15分 合計30分とする。

## 6. 委託先候補者選定の方法

次に掲げる評価点の合計点数が最も高い参加者を委託先候補者として選定する。なお、最高得点者が2者以上あるときは、委託料見積金額が最も低い参加者を委託先候補者として選定する。

- ① 技術評価点(得点配分 170点) 審査委員会委員が審査票をもとに採点した平均得点とする。
- ② 価格評価点(得点配分 30点) 委託料見積書に記載された「管理費合計額」について、次の算定式に基づいて価格評価点を採点する。

$$\text{価格評価点} = \text{配点(30点)} \times \frac{\text{全体の最低提案額}}{\text{当該提案額}}$$

※ 計算の結果、小数点以下の端数が生じた場合は小数点第1位を四捨五入するものとする。

## 7. 選定結果の通知

- ・平成27年9月10日(木)(予定)に市立大洲病院ホームページに公表するとともに、参加者全員に文書による通知を行う。
- ・選定結果についての異議申し立ては一切受け付けないため、了承したうえで参加すること。

患者等給食業務委託 委託先候補者選定審査票

《技術評価》

分類	評価項目	評価ポイント	配点
業務運営方針	治療の一環としての病院給食	当院の病院機能、圏域での位置づけ等を理解した給食事業であるか	10
	患者サービスとしての病院給食	患者のQOL向上のために取り組むホスピタリティの精神があるか	10
	ライフステージに合わせた献立	乳幼児食、一般食、嚥下調整食などライフステージに合わせた食事を提供できるか	10
	食材管理	良質な食材を適正な価格での食材管理は可能か。また地産地消、地元調達等への配慮はあるか	10
患者満足	美味しい治療食を提供するための取組み	医師の指示や患者の嗜好を考慮した献立を作成できるか。また、それを美味しく提供できるか	15
	適時適温配膳	調理後の料理を最も美味しく提供できるような適時適温配膳が行えるか	5
	行事食	旬の食材や季節感を考慮した料理を提供できるか	5
	ソフト食等への対応	食品の原型をとどめない食事への工夫があるか	5
安全衛生管理	衛生管理方法	衛生管理の基本的な考え方、HACCPに基づいた具体的な管理方法が明記されているか	5
	食材の安全性	食材の安全性を担保する取組みがあるか	5
	設備備品の取扱い及び清掃	設備等を丁寧に取扱うこと、調理場の清掃を徹底するなどが意識されているか	5
	異物混入等対応	異物混入時の対応と防止策は万全か	5
業務実施体制	引継ぎ・移行体制	受託準備体制など引継ぎ移行計画は万全か	5
	有資格者の配置など適切な人員配置	継続的かつ適切に人員配置ができるか。優秀な人材を定着化できる仕組みが整っているか	10
	本社等のバックアップ体制	本社等の管理拠点の役割及び支援体制は明確か	5
	従事者の教育・研修	スタッフのスキルアップ、安全衛生に関する教育・研修が実施されているか	5
危機管理体制	事故防止への取組みと発生時の対応	インシデント、食中毒を未然に防ぐ取組みがなされているか。また事故発生時の対応は整えられているか	5
	災害時等の対応	災害時、厨房使用不可能時の食材の確保、業務継続について体制が整えられているか	5
その他	受託実績、継続受託実績	当院における給食業務を行うにあたって十分な受託実績を有しているか	5
	運営上の協力体制	病院事業に関わる要望に臨機応変に対応できるか	5
	受託後の業務量変化への対応	受託後、業務量の増減に応じて柔軟に対応することが可能か	5
	業務引継ぎ等の際の対応	業務引継ぎに関する具体的な構想があるか	5
	院内保育施設給食への対応	院内保育施設への給食業務も適切に行えるか	15
	その他提案	当院の給食業務に関わる発展的な提案が含まれているか	10
合 計			170