

市立東大阪医療センター患者給食業務にかかる企画提案書作成要領

二次審査（プレゼンテーション）にかかる企画提案書の作成にあたっては、以下の事項に留意して記載すること。

1. 企画提案書の様式は任意の様式で作成可とする。提出部数は11部、規格はA4版、両面印刷とし、縦書き・横書きは任意とする。
2. 提出書類は簡略化するものとし、提案趣旨に則らない資料は添付しない等過大なものにならないように留意すること。
3. 提案書の作成は「市立東大阪医療センター患者給食業務にかかるプロポーザル評価基準」（以下、評価基準という）の各評価項目に従って、以下に定める順に作成すること。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。また、業務仕様に関して、提案見積り価格（見積書）からさらに委託料縮減につながる提案があれば、内容により加点の対象とする。

※ 評価項目1～7については、一次審査（客観点審査）にかかる項目のため、プレゼンテーションにおける企画提案書に記載する必要はない。

評価項目（内容）	求める提案内容
◆ 表紙	
8 業務実施体制	1. 配置予定の受託責任者の経歴等を記すこと
9 業務実施体制	1. 配置予定の管理栄養士及び栄養士の一覧及び経歴等を記すこと
10 業務実施体制	1. 業務実施体制、従事者配置計画を作成すること。 配置人員数や配置時間、勤務形態（常勤、パート等）、有資格者（栄養士、調理師等）構成、実務経験年数などが把握できること。 2. 従事者確保及び配置に対する考え方、従事者定着のための取組方針、欠員補充対策等について記すこと。
11 患者給食業務に対する考え方	1. 患者給食業務の基本的な考え方を記すこと 2. 緩和ケア病棟でのアラカルトメニューの提案、各食メニューの具体的な構成案、アレルギー食への対応ノウハウ、産褥食・祝い膳に関する提案について、それぞれ記すこと
12 味に対する考え方	1. 季節感の考慮や嗜好など患者給食の味に関する考え方を記すこと 2. 減塩メニューに関する調理の工夫、各食メニューの更新頻度、行事食の頻度について、それぞれ記すこと
13 衛生・品質管理	1. 衛生・品質管理に対する考え方を記すこと

及び非常時対応	2. 食中毒発生時や災害発生時等非常時の対応について記すこと
1 4 現場の業務運用に対する考え方	1. クレームへの対応方法や現場の業務運用（指示、命令、報告ルート）に対する考え方を記すこと
1 5 その他	1. 業務に関するその他提案事項や考え方等について記すこと

4. 見積書

1 6 価格評価	<p>1. 委託料の見積りにあたっては、仕様書に記載の条件により、人件費及び運営経費等管理業務に関する固定経費のみを税抜き月額で記載すること。（1食当たりの単価契約により実費請求とする給食材料費を含まない）</p> <p>2. 一日当たり予定平均実食数は340食とする。 但し、予定食数についての数量を確約するものではない</p> <p>3. 提案上限価格は15,000,000円（税抜き月額）とする。上限価格の範囲外での見積は提案内容の如何を問わず失格となるため注意すること</p> <p>4. 東大阪市に登録している会社名、所在地、代表者職及び氏名を記載し登録印鑑を押印すること。</p>
----------	--

以 上

評価項目		評価内容	主な提出書類	評価基準	満点
1	企業体制	環境への配慮	ISO14001登録証	(一次審査)提出の有無	6
2		サービス品質	ISO9001登録証	(一次審査)提出の有無	
3		個人情報の保護	プライバシーマーク認定証又はISO27001登録証	(一次審査)提出の有無	
4		障害者の雇用	平成29年6月1日時点の障害者雇用状況報告書	(一次審査)障害者の雇用率	
5		業務の管理体制	会社概要・パンフレットなど本社、支店、拠点などの所在が分かる書類	(一次審査)本社等の所在を評価	
6	業務履行能力	業務の受託実績	患者給食業務にかかる受託実績書(様式3)	(一次審査)受託件数及び受託施設の病床数等を評価	24
7			※委託契約書(写)を提出すること	(一次審査)受託食種数を評価	
8		業務実施体制	企画提案書(配置予定の受託責任者の経歴)	受託責任者の経歴を評価	10
9	業務実施体制	企画提案書(配置予定の管理栄養士及び栄養士の一覧及び経歴)	管理栄養士及び栄養士の配置人数、経歴を評価		
10		企画提案書(配置予定のスタッフ数一覧及び配置時間等)	配置人員数及び配置時間を評価		
11	業務取組姿勢	患者給食業務に対する考え方	企画提案書	以下記載項目を含めた患者給食業務を担うにあたり必要な心構え・方針等を評価 ①緩和ケア病棟でのアラカルトメニューの提案 ②各食メニューの具体的な構成案 ③アレルギー食への対応ノウハウ ④産褥食・祝い膳に関する提案	25
12		味に対する考え方	企画提案書	減塩メニューに関する調理の工夫、各食メニューの更新頻度、行事食の頻度等、味に対する考え方について評価	
13		衛生・品質管理及び非常時対応	企画提案書	日常的な品質管理体制並びに食中毒発生時や災害発生時等非常時の対応について評価	
14		現場の業務運用に対する考え方	企画提案書	クレーム対応や現場の業務運用(指示、命令、報告ルート)に対する考え方を評価	
15	その他	自由提案、ヒアリングによる内容	企画提案内容、質疑応答における要望への対応、受託姿勢などを評価	15	
16	価格評価	見積金額	見積書	見積金額を評価	20