

給食業務委託事業者選定プロポーザル提案書等
作成要領

令和8年（2026年）3月

西知多医療厚生組合

1 提案書等として提出する資料の種類

次の3種類の資料を以下の留意事項に従い作成し提出すること。

- (1) 企画提案書（様式6）
- (2) 従業員実績調書（様式7）
- (3) 提案見積書（様式8）

2 全般的な留意事項

- (1) プロポーザルにおいては、参加者から提出された企画提案書・提案見積書に基づき評価を行い、記載内容に応じて採点する。そのため、仕様書の内容を的確に把握した上で実現性、実施方針、実施方法等について具体的に記述すること。
- (2) より優れた提案があれば、受託業者が提出した提案書の内容を踏まえて契約仕様書の内容を変更する可能性があるため、確実に実現できる範囲かつ提案見積範囲内で記載すること。複数の方式を挙げた場合には、全ての方式が実現可能であるものとみなす。
- (3) 提案見積の外に別途費用を必要とするものは評価対象外であるので、提案書には記載しないこと。
- (4) 提出書類の内容について、審査期間中に疑義照会を実施することがある。
- (5) 企画提案書及び提案見積書の内容により、再提出を求める場合がある。
- (6) 様式は、特に指定のあるものを除き、A4縦長横書きで作成すること（図面等は除く）。
- (7) 提出者の欄は、契約に関する権限を有する者を記入すること。
- (8) 正本には、契約に使用する社印、代表者印を押印すること。
- (9) 紙媒体で提出した内容を保存した電子媒体を1部添付すること。
なお、ファイルの保存形式はマイクロソフト社のエクセル、ワード又はパワーポイントとする。また、必要に応じてPDF形式のファイルを追加すること。
- (10) プロポーザルに係る文書の作成に用いる言語は日本語とし、通貨は日本円とする。

3 企画提案書作成上の留意事項

- (1) 作成部数は正本1部及び副本12部とし、表紙には様式6を使用すること。
- (2) 頁数は、表紙及び目次を除いて30頁以内とすること。

(3) 企画提案書記載項目（別紙1）の提案依頼事項に沿って作成すること。

4 従業員実績調書作成上の留意点

(1) 作成部数は正本1部及び副本12部とする。

(2) 本業務を担当する管理栄養士について記載すること。

(3) 実績の欄には、病床数300床以上の病院（公立、私立を問わない。）における実績を記載すること。

(4) 各項目の記入欄が不足する場合は、適宜欄を追加すること。

5 提案見積書作成上の留意事項

(1) 作成部数は正本1部及び副本12部とする。

(2) 金額は、円単位並びに消費税及び地方消費税抜きで記載すること。

(3) 材料費については、1日1,090円以上で設定すること。

(4) 残菜・廃油・廃棄物処理費用については、管理費に含むものとし、再掲として別途記載すること。

(5) 濃厚流動食、栄養補助食品、増粘剤（病棟使用分）については、委託者負担とするため材料費に含まない。

(6) 記載内容に矛盾があった場合の判断は、原則として本組合が行うものとする。

企画提案書記載項目（別紙1）

調査項目	
1 病院給食業務に関する考え方	
1	公立西知多総合病院の患者給食業務を受託する上での、基本的な考え方(各種改定への対応を含む)
2	公立西知多総合病院で患者に喜ばれる給食を実践するための具体的提案
2 患者満足度の向上についての考え方	
1	季節感を考慮することや嗜好に配慮した食事の提供について
2	出産祝い膳等の特別に配慮した食事の提供について
3	選択メニュー方式による食事の提供について(種類等)
4	嚥下調整食、特別メニュー等の食事の提供について
5	病院の企画等への協力体制について(機材等)
6	その他患者満足度を高めるための工夫
3 ニュークックチル方式による運営について	
1	ニュークックチル方式による運営フローについて
2	他病院での実績を踏まえた公立西知多総合病院におけるニュークックチル方式による運営の留意点
4 安全で良質な食事提供について	
1	安全衛生管理に対する取組方針について
2	食材納入業者の選定・見直し方法
3	食材の品質管理について
4	地域食材の使用について
5	食材のロスを減らし、安価で良質な材料を仕入れる取組みについて
5 業務上のトラブルの対応	
1	食中毒等の事故が発生し、給食の調理ができない場合の対応
2	食中毒等の事故が発生した場合の患者に対する対応
3	異物混入等の防止や不測の事態発生時の対応について
4	大規模災害発生時における食事提供について

調査項目	
5	日常業務でトラブルを発生させない対応及び発生した場合の対応 (過去に誤配膳・異物混入が発生した例と、その時の対応を記載)
6 業務運営体制について	
1	配置予定の責任者について
2	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(社員・パート別に記載)
3	スタッフの確保、定着及び配置に対する取組みについて
4	従業員の研修計画等
7 委託受注開始前の準備	
1	内定から給食調理開始までの具体的スケジュール、及び責任者、栄養士の人選、職員の実地研修等
8 その他(アピールポイント等)	
1	アピールポイント等
9 他病院を含めた実績等	
1	令和3年(2021年)度以降に病床数300床以上の病院での給食業務委託の受託実績(病院名、病床数、契約継続年数を全て記載)
2	病床数300床以上の病院における、ニュークックチル方式での給食業務委託の受託実績(病院名、病床数、契約継続年数1年を超えるものを全て記載)