様式９

**提　　案　　書**

業務名　**長崎県精神医療センター給食業務**

 　　　　 （会社名）

|  |
| --- |
|  Ⅰ　患者給食についての基本的な考え方 |
|  |
|  Ⅱ　給食業務受託に当たっての基本方針 |
|  |

|  |
| --- |
|  Ⅲ　栄養管理及び調理管理 |
|  １　食数管理業務 ２　調理業務 ３　献立(案)（１０日間） ４　盛り付け業務 ５ 配膳・下膳業務 ６ 食器洗浄業務 ７ 患者満足度の向上 ８ 患者等クレーム対応 ９ 特別対応、個別対応 |
|  Ⅳ　材料管理 |
|  １　給食材料調達計画 　　※ 種類毎の具体的な調達方法や緊急時の調達ルートなど 　①　肉類 　②　魚介類（下処理の方法についても記入のこと。） 　③　野菜・果物類 　④　生鮮食品以外 ２　給食材料の保管業務　※ 取り組み方法など ３　品質管理の体制 |

|  |
| --- |
|  Ⅴ　衛生管理計画及び労働衛生管理計画 |
|  １ 給食材料及び納入業者に対する衛生管理 ２ 施設・設備、調理器具等の衛生管理 ３ 業務作業工程における衛生管理 ４ 業務従事者の労働安全衛生 ５ 衛生管理及び労働衛生管理帳票類 ６ 衛生管理及び労働衛生管理検査・確認体制 ７ 食中毒対策を含む安全衛生マニュアルの有無 　　※ 有の場合、提案書に添付して提出すること。 ８ その他 |

|  |
| --- |
|  Ⅵ　従事者等の教育・研修 |
|  １　社内全体の教育・研修制度 ２　職種毎の教育・研修実施状況 ① 受託責任者 ② 管理栄養士・栄養士 ③ 調理師・調理員 ④ パート等非正規雇用の従事者 |

|  |
| --- |
|  Ⅶ　従事者等の配置計画及び確保計画 |
|  １　従事者等の配置計画 　　※受託責任者　職種【　　　　　　】年齢【　　　才】経験年数【　　　年】 |
|  |  | 常勤職員 | 非常勤・パート職員 | 合　計 |  |
| 異　動 | 新　規 | 小　計 | 異　動 | 新　規 | 小　計 |
| 管理栄養士 |  |  |  |  |  |  |  |
| 栄　養　士 |  |  |  |  |  |  |  |
| 調　理　師 |  |  |  |  |  |  |  |
| 調　理　員 |  |  |  |  |  |  |  |
| 調理助手 |  |  |  |  |  |  |  |
| 事　務　職 |  |  |  |  |  |  |  |
| そ　の　他 |  |  |  |  |  |  |  |
| 合　　　計 |  |  |  |  |  |  |  |
|  ２　配置予定従事者のうち、新規雇用とした従事者が確保できなかった場合の対応策 ３　１日のタイムスケジュール（標準作業工程含む）及び人員配置　　　＜記載例＞ 　 |
|  |  職種＼時間 |  6 |  7 |  8 |  9 |  10 |  11 |  12 |  13 |  14 |  15 |  16 |  17 |  18 |  19 |  |
|  調理師 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  調理員 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  助手ﾊﾟｰﾄ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  助手ﾊﾟｰﾄ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  　　※別様式（既存資料等）で別途添付での提出可 |

|  |
| --- |
|  Ⅷ　受託準備計画 |
|  |
|  |  月 |  業務引継スケジュール |  異動・新規雇用スケジュール |  |
|  ３月 |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |

|  |
| --- |
|  Ⅸ　危機管理体制 |
|  １　具体的な危機管理体制 ２　代行保証体制（自社による体制確立） ３　具体的な損害補償保険の加入状況 |

|  |
| --- |
|  Ⅹ　過去の事故発生状況（九州地区での過去１年間の状況） |
|  １　発生の有無 ２　有の場合の概要 ３　原因とその後の対応策 |

|  |
| --- |
|  ⅩⅠ　委託料（見積金額） 　※本要領および参考資料をもとに委託料を見積もること。 |
|  |
|  |  ＜管理費＞ ①労務費 　（基本賃金） ②諸手当 ③社会保険料 ④保険衛生費 ⑤福利厚生費 ⑥諸雑費 ⑦諸経費 ⑧その他 ⑨利益 ⑩値引き 月額管理費＝①～⑩の合計 Ａ年額管理費＝月額管理費×12月 |  |  |
|  |  |
|  ＜材料費＞ ⅰ朝食単価 ⅱ昼食単価 ⅲ夕食単価 合計＝ⅰ＋ⅱ＋ⅲ Ｂ年額材料費＝合計×120食×365日 |  |
|  |  |
|  Ａ＋Ｂ委託料 （見積金額） |  |
| ※消費税抜き※管理費の各項目の明細は任意の様式で別途提出すること。※材料費の見積にあたっては１２０食とする（これには栄養付加食品、とろみ剤などの調理時に添加するもの、デザート類、特別に提供されるイベント食を含む。経管栄養食は別途病院負担とする）。なお、実際の契約では実食数が算出の基礎となる。 |

|  |
| --- |
|  ＜添付書類＞ 　　※提案書提出にあたっては次の書類を添付すること。 |
|  　○　医療法施行規則第９条の１０第１項第８号に基づく標準作業書 　○　医療法施行規則第９条の１０第１項第９号に基づく業務案内書 |