**提案書**

つがる総合病院給食業務委託

令和３年　月　日

（企画提案者）

住　所

会社名

代表者

《連絡担当者》

|  |  |
| --- | --- |
| 氏　　名 |  |
| 職　　名 |  |
| 所属部署 |  |
| 電話番号 |  |
| ＦＡＸ番号 |  |
| Ｅ－Ｍａｉｌ |  |

【記載注意事項】

・企画内容については、次の順に簡潔明瞭に記載してください。

①表紙

※業務委託名称、提出日、社名及び担当者名（連絡先）を明示すること

②総括的事項

a 運営方針

治療食としての病院給食に対する貴社の基本的な方針・考え

b 受託準備体制

契約の相手と決定した後から業務開始日（４月１日）までの間の具体的なスケジュー

ルと体制

c 受託実績

特定給食施設である病院での受託実績

d 個人情報の取り扱い

個人情報保護の体制や、社内規定

③給食業務運営

a 運営体制

配置される職種別の人数、当該職員の経験年数や資格の取得状況、業務（部門）別の１ヶ月分のシフト表

b 継続的なスタッフ確保体制

貴社におけるスタッフ（業種毎）の平均勤続年数及び福祉厚生制度、雇用形態別 の状況（正職員・パート）

c 本社との連絡体制

急な欠員やトラブル発生時における本社等のサポート体制

d 統括責任者の権限・責任の明確化

統括責任者の権限・責任を明記すること

e 献立作成体制

献立表並びに個別対応メニューの作成、評価体制

当院の（別添）食材料使用基準をもとに作成した常食1800kcal、糖尿病食1600kaclの４週間分献立（献立名、食品名とその分量、朝・昼・夕別栄養価、１食あたりの平均単価を記載）とその作成コンセプト。

f 満足される献立

新メニューや患者さまからの要望など、より満足される食事への考え方及び対応方法

g 食材の調達及び取引先企業の選定について

地産地消への対応、輸入食材への対応、取引先企業の選定、地元調達に対する考え方を具体的に提示。

h 食の安全確保について

食の安全を確保する具体的な方策

i 委託者との信頼構築

　　安心、安全な給食を安定的に提供するための委託者との信頼関係の構築、コミュニケーション方法の具体的な方策

④衛生管理

a 衛生管理体制及び内容

「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた食材、調理、器具、設備、従事者等に関する管理体制（記録簿等の整備含む）

b 職員の衛生管理

職員の衛生管理体制、調理服の管理、職員の衛生管理マニュアル

⑤教育・研修

a 教育・研修の体制

教育研修体系、研修内容・方法（年間スケジュール）

スタッフに対する教育研修体系と実施体制

⑥危機管理

a 食中毒等への対応について

非常事態（食中毒、災害）別の対応方法

b クレーム対応について

クレーム等の対応体制

⑦その他

・図の挿入・参考資料添付等は自由です。

・**本文及び参考資料合わせて総ページ数は30ページ以内**としてください。