

社会福祉法人寿優和会
給食業務委託プロポーザル実施要領

2021年11月

社会福祉法人 寿優和会

1. 件名

特別養護老人ホーム浅川苑・浅川苑サービスセンター 給食業務委託事業

2. 業務の目的

利用者の最大の楽しみの一つである食事について、365日安全で美味しい食事を提供するため、調理方法や衛生管理等において専門的な知識・技術を有する民間の専門事業者に委託し、効率的な運営を図ることを目的とします。

3. 業務の内容

利用者等への給食調理等業務(献立作成、調理指導、材料購入管理、食品衛生管理、給食調理、配膳下膳、食器洗浄消毒、調理場清掃)

4. 契約期間

令和4年4月1日から令和5年3月31日まで

5. 委託事業者の選考方法

指名型プロポーザル方式とします。

※ 当法人では、利用者の嗜好や希望、健康状態などに合わせた食事をきめ細かく提供することで、楽しみや生きがいを感じ充実した生活を送っていただけるよう努めています。

※ 社会福祉法人の業務委託契約については、価格のみで決定する一般競争入札が原則ですが、食事の提供方法、献立、食事の形態や味、盛り付け、管理体制などは一般競争入札になじみにくい方式であると考えます。

また、特に特別養護老人ホーム浅川苑においては、直営方式から委託方式へと切り替えのタイミングにあることから、価格以外のサービス提供の質についても重視する必要があり、総合的に比較検討し事業者を選定するプロポーザル方式を採用することとしました。

6. 資格要件

委託期間中、安全かつ円滑に給食業務を遂行できる事業者であることが必要のため、次のいずれにも該当することを要件とします。

- (1) 東京都内に本社、支社または営業所等を有していること。
- (2) 東京都内の高齢者福祉施設(入所定員50名以上)での給食業務の受託実績が複数年有ること。
- (3) 地方自治法施行令(昭和22年政令第16号)第167条の4第1項の規定に該当しないこと。
- (4) 過去3年以内に、給食業務において食品衛生法の営業処分を受けていないこと。

※ 高齢者福祉施設とは、入所定員50名以上の特別養護老人ホーム、老人保健施設をいう。

※ 受託実績とは、平成22年4月1日以降の実績とする。

- (5)暴力団員による不当な行為の防止に関する法律(「平成3年法律第77号」第2条に掲げる暴力団又は暴力団員及びそれらの利益となる活動を行う団体ではないこと。
- (6)火災、労働争議、業務停止等の事情により、業務の全部または一部の遂行が困難となった場合、業務支援を受けられる代行保障に加入していること。

7. 実施スケジュール

- (1)実施要領・仕様書配布開始 令和 3 年 11 月 8 日(月)
- (2)厨房見学会 令和 3 年 11 月 10 日(水)～19日(金)
- (3)仕様書等質問受付期限 令和 3 年 11 月 22 日(月)
- (4)質問回答期限 令和 3 年 11 月 23 日(水)
- (5)応募書類提出期限 令和 3 年 11 月 24 日(水)
- (6)第一次審査(プレゼンテーション) 令和 3 年 12 月 2 日(木)
- (7)第二次審査(試食会) 令和 3 年 12 月 13 日(月)
- (8)選考結果発表 令和 3 年 12 月 15 日(水)

8. 企画提案書

(1) 企画提案書の作成にあたっては、仕様書を参照し、下記項目の順序、構成で作成すること。また、企画提案書の表現については、専門的な知識を有しない者でも理解できるよう、わかりやすいものとする。

①業務運営について

- ア 施設給食に対する考え方と施設との連携体制について
- イ 調理業務実施体制(人員確保等)について
- ウ 安全衛生管理や職員研修に関する具体的な考え方について
- エ 危機管理に対する具体的な考え方について

②給食調理業務運用の実施方法について

- ア 入居者・利用者満足度を高めるための方策について(季節行事食と回数の内容、その他入居者、利用者満足度を高めるための具体的な取組み)
- イ 個別対応について(入居者、利用者の食欲不振時の対応、食物アレルギーや禁止食についての考え方と対応、入居者、利用者の健康保持のための提案など)
- ウ 食材の調達方法、調理作業に当たっての考え方・留意事項について

③その他(事業者の特色、直営における現行職員の処遇についての考え方など)

(2)留意事項

- ①企画提案書はA4版縦、横書き、左上箇所綴じの印刷物とする
- ②企画提案書は、1社につき1提案とする

9. プロポーザルの参加申し込みについて

本プロポーザルに参加しようとするものは、下記の内容のとおり参加申し込みの手続きを行うこと。

(1) 申し込み受付期間

令和3年11月8日(月)から令和3年11月24日(水)午後5時まで必着

(2) 受付時間

午前9時から午後5時

(3) 提出書類

① 参加表明兼誓約書(様式1号)

② 企画提案書

③ 受託先一覧(様式4号)

④ メニュー表(常食1週間分)

⑤ 委託見積書(様式2号)

⑥ 会社概要(様式3号)

ア登記事項証明書(商業登記)

イ直近3年分の国税及び地方税の納税証明書

ウ直近の決算等財務書類

(4) 提出方法

持参又は書留郵便とする

(5) 提出書類の取扱い

① 提出された全ての企画提案書等の書類は返却しない

② 提出されたすべての企画提案書等の書類は、本プロポーザルの目的以外は使用しない

(6) 提出先

〒191-0033

東京都日野市百草1042-17 社会福祉法人 寿優和会

担当者 五十嵐

電話 042-593-1813

FAX 042-593-1832

10. 質問及び回答

質問がある場合には、以下の方法にて行うこと。

(1) 質問方法

必ず電子メールにより提出すること。

電子メールアドレス: asunaro_igarashi@k-yuuwakai.com

(2) 質問受付期限 令和3年11月 22 日 午後4時まで

(3) 質問の回答方法 送信を希望するメールアドレスに電子メールで順次回答する。ただし、質問の内容によってはプロポーザル方式による事業者選定に公平を保てない場合には回答しないことがある。

11. 審査方法

1次審査(プレゼンテーション)の後、2次審査(試食審査)を行う。1次審査通過者に2次審査を行い、審査の結果、最も評価点数の高い事業者を候補事業者として選定する。なお、選定した事業者が採用の辞退及びその他の理由で契約できない場合は、次点者を委託候補事業者とする。但し、全社が評価点に満たない場合には、本プロポーザルの中止を、また、1次審査通過者が数者に満たない場合には、1者での二次審査を行うが、その結果、評価点に満たなかった場合にも候補事業者を選定せず、本プロポーザルを中止することがある。

12. 1次審査

(1) 選考方法

社会福祉法人寿優和会で定めた評価基準に基づき、審査委員により、企画提案書等の内容を審査し、プレゼンテーションを行ったのち、基本的に数者を第1次選考する。但し、各評価項目の点数等は公開しないものとする。

(2) 評価基準

① 評価の前提条件

同業同種の施設給食業務受託の実績があり、調理技術、安全衛生管理等の教育を積極的に行っている意欲的な事業者で、かつ、福祉施設への食事提供意義や目的を理解し、職員教育を徹底していること。また、栄養士及び調理員を安定的に雇用しており、かつ、その事業者の経営状態等も安定していること。

② 評価基準

別紙のとおり

13. 2次審査

(1) 選考方法

選考委員により試食会(審査)を実施し、評価点を満たした上で最も優れた業者を給食業務委託契約候補者とし、業務について協議する。2次選考会の日時、場所、その他詳細については、1次選考通過事業者に別途通知する。

14. 審査結果の通知

審査結果は、後日参加者全員に文書にて通知する。但し、各評価項目の点数等は公開しないものとする。また、結果に対する異議は受け入れない。

15. その他

本プロポーザルに要する費用は全て各提案者の負担とする。

様式第1号

社会福祉法人寿優和会 給食業務委託参加表明書 兼 誓約書

令和 年 月 日

社会福祉法人 寿優和会
理事長 本多 正博 様

所在地

商号又は名称

代表者氏名

⑩

電話番号

社会福祉法人寿優和会給食業務委託業者の募集に際し、要領の欠格事項に該当しないことを誓約し、プロポーザルに参加することを表明します。

なお、当該宣誓に違反があった場合には、一方的に選定手続きから除外されても異議ありません。

担当者

所属部署		役職名、氏名	
電話番号		FAX番号	
E-mail			
住所	〒 ー		

様式第2号

委託見積書

年 月 日

社会福祉法人寿優和会
理事長 本多 正博 様

住所
会社名
代表者職氏名

社会福祉法人亀鶴会の給食業務委託業者選定に係るプロポーザルについて、
企画提案に基づく委託料を下記のとおり見積もります。

特別養護老人ホーム浅川苑・浅川苑サービスセンター

(単位:円)

区分	朝食	昼食(おやつ込)	夕食	合計
食材費(税別)				
区分	月額管理費			
管理費(税別)				

※管理費には、人件費、経費等内訳を添付すること。

プロポーザル実施要項に関する条件を承諾の上、上記の金額をもって見積もり致します。

様式第3号

事業者概要書

商号又は名称

代表者名

④

設立年月日		
経歴・沿革		
資本金		
従業員	役員(又は個人事業主)	名
	正社員(又は専従者)	名
	パート・アルバイト等	名
本店所在地		
支店・営業所数		
都内・または隣接県の支店・ 営業所(名称・所在地)		
業務内容		
経営方針		

※ 生産物賠償責任保険(PL保険)に加入している場合、加入証の写しを添付すること

※ 既存の資料、データ等を添付しても差し支えありません。

様式第4号

受託先一蘭

商号又は名称

代表者名



高齢者福祉施設給食等業務受託実績(別紙でも可)。			
福祉施設名	所在地	契約年月日	受託業務内容
		年月日 から 年月日 まで	【業務名】 【食数】 【従業員数】
		年月日 から 年月日 まで	【業務名】 【食数】 【従業員数】
		年月日 から 年月日 まで	【業務名】 【食数】 【従業員数】
		年月日 から 年月日 まで	【業務名】 【食数】 【従業員数】

※高齢者福祉施設とは、入所定員50名以上の特別養護老人ホーム、老人保健施設をいいます。

※受託実績とは、平成22年4月1日以降の実績とします。

令和 年 月 日

社会福祉法人 寿優和会 御中

(提出者)

所在地

商号又は名称

代表者氏名

印

質 問 書

社会福祉法人寿優和会給食業務委託について、次のとおり質問します。

題名

【要旨】

題名

【要旨】

担当部署: _____ 担当者氏名: _____

TEL(_____) - FAX(_____) -

②評価基準

施設給食に対する考え方と施設との連携体制について	高齢者の食事に対する基本的な考え方について
	施設職員との連携の在り方について
	安心・安全な給食の提供について
業務実施体制	従業員の配置、業務分担について(有資格者の配置を含む)
	従業員の採用方針や人事異動について
	食事の準備、配膳・下膳時における異物混入・誤配膳を防ぐための方策などについて
安全衛生管理と職員研修について	調理設備、食材などの調理現場における衛生管理について
	従業員の衛生管理体制について(健康管理など)
	従業員の採用時・採用後における研修、年間研修体制について(特に衛生管理面)
危機管理の考え方	大規模災害時の対応について(連絡体制、食材等の確保、事故発生時の対応、クレーム対応など)
	新型コロナウイルス感染症や食中毒などの対応について(予防対策、発生時の対応、職員確保など)
給食調理業務運用の実施方法について	入居者・利用者満足度を高めるための適切な方策について(季節行事食と回数の内容、その他入居者、利用者満足度を高めるための具体的な取組みなど)
	個別対応について(入居者、利用者の食欲不振時の対応、食物アレルギーや禁止食についての考え方と対応、入居者、利用者の健康保持のための対応など)
	食材の調達方法や調理作業に当たっての考え方・留意事項について
その他	事業者の特色、現行職員の処遇についての考え方など
見積金額 (提出書類により評価)	総額が予算の範囲内であり、かつ価格に優位性があること。(総合評価のため、必ずしも最低見積価格をもって候補者選定するものではありません。)

※見積金額は、必ず提案内容に合致する範囲の金額をご記入ください。

企画提案書

① 業務運営について

ア 施設給食に対する考え方と施設との連携体制について

i 高齢者の食事に対する基本的な考え方

ii 施設職員との連携の在り方について

iii 安全・安心な給食の提供について

イ 調理業務実施体制について

i 従業員の配置、業務分担について(有資格者の配置を含む)

ii 従業員の採用方針や人事異動について

iii 食事の準備、配膳・下膳時における異物混入、誤配膳などを防ぐための方策について

ウ 安全衛生管理や職員研修に関する具体的な考え方について

i 調理設備、食材等の調理現場における衛生管理について

ii 従業員の衛生管理体制について

iii 従業員の採用時、採用後の研修、年間研修体制について(特に衛生管理面について)

エ 危機管理に対する具体的な考え方について

i 大規模災害時の対応について(連絡体制、食材の確保、事故発生時の対応、クレーム対応など)

ii 新型コロナウイルス感染症や食中毒などの対応について(予防対策、発生時の対応、職員確保など)

② 給食調理業務運用の実施方法について

ア 入居者・利用者満足度を高めるための方策について（季節行事食と回数の内容、その他入居者、利用者満足度を高めるための具体的な取組みなど）

イ 個別対応について（入居者、利用者の食欲不振時の対応、食物アレルギーや禁忌食についての考え方と対応、入居者、利用者の健康保持のための提案など）

ウ 食材の調達方法、調理作業に当たっての考え方・留意事項について

③ その他

自由にお書きください

(事業者の特色や直営における現行職員の処遇についての考え方など)