

令和 8 年度加東市介護老人保健施設ケアホームかとう 給食業務委託（長期継続契約）企画提案書作成要領

1 趣旨

この要領は、加東市が委託する給食業務について、業務の優先交渉権者を選定するための企画提案書の作成に関して、必要な事項を定める。

2 業務の内容

令和 8 年度加東市介護老人保健施設ケアホームかとう給食業務委託（長期継続契約）基本仕様書（以下「基本仕様書」という。）及び令和 8 年度加東市介護老人保健施設ケアホームかとう給食業務委託（長期継続契約）標準作業基準（以下「標準作業基準」という。）に掲げる業務

3 企画提案書の形式等

- (1) 企画提案書は A 4 判縦長両面印刷、文字サイズは 10.5 ポイント以上で作成すること。ただし、A 3 判による折込み頁の挿入は可とする。また、提案書に使用する専門用語等については、必要に応じて注釈等を加えること。
- (2) 企画提案書は、簡潔・明瞭に記載するとともに、ページ番号を付し、「令和 8 年度加東市介護老人保健施設ケアホームかとう給食業務委託（長期継続契約）企画提案書」及び「提案者（会社名）」を表記した表紙を付けること。
- (3) 企画提案の様式については、各項目につき、それぞれ企画提案項目を明記すること。

4 企画提案書の無効

企画提案書については、本要領、基本仕様書及び標準作業基準に示された条件に適合しない場合は、無効とすることがある。

5 企画提案書の記載上の留意事項

企画提案書は、以下の内容を含むものとする。

- (1) 会社概要
- (2) 業務体制
 - ① 事業所認定資格など証明できるもの（認定証等写しを添付）
 - ② 配置予定の正社員、受託責任者（経験 3 年以上）の職種及び人数
- (3) 給食業務
 - ① 調理業務に対する考え方

療養（一般食、療養食、アレルギー食）及び介護の一環（季節の献立、行事食）としての考え方及び食欲不振や嚥下不良等の個別対応、食材の加工（ミキサー食、きざみ食、あんかけ食など）、栄養補助食品について

② 安全衛生管理

厨房や食材の衛生管理及び食材確保、生産者情報、調理工程における食品衛生管理について

③ 円滑な業務遂行

専門職を含む従業員の定着率向上に関する施策。人員配置及び指揮命令系統について、1日のスケジュール内容等（正社員、パート等の配置、勤務シフト表など）について

④ 危機管理体制

設備等の管理、緊急事態への対応及び連絡報告体制。食中毒・大規模災害等発生時における給食体制の確保（代行保証制度等の体制整備）について

⑤ 従業員の育成

技術及びモラルの向上並びに接遇、安全管理研修（感染防止対策等）について

⑥ 提案事項

基本仕様書及び標準作業基準の事項を確実に履行した上で、さらなる提案ができる場合は、その旨及び内容を記載すること。

6 見積書の作成

(1) 見積書は、任意の様式で可能な限り詳細に記載し提出すること。

(2) 見積書には、契約期間中における人件費等を勘案した上で全体見積金額、年度別の見積金額を記入すること。

※ 税抜き額と税込み額の両方を記入すること。