

給食業務委託業者の選定に係るプロポーザル実施について

1. 目的

本来、社会福祉法人における業務委託契約では、公益性、透明性等を持つことが重要であり、当法人の経理規程に基づき一般競争入札若しくは指名競争入札の方式で行うのが基本であるが、当該給食業務委託での食事は入居者の施設生活の中で非常に大きな楽しみであり、施設が行う様々なサービスの根幹をなすものと考えております。

このことから、当施設では価格のみによる競争入札方式は当該契約には適さないと判断し、入居者に対する食事提供の考え方、味の工夫、価格、管理体制等々を総合的に比較判断することを意図し、プロポーザル方式を採用いたします。

2. 委託事業

1) 名称

社会福祉法人 青風会 給食委託業務契約

2) 内容

「社会福祉法人青風会における給食業務委託仕様書」のとおり

3) 委託期間

令和3年4月1日～令和4年3月31日（但し、3年間を限りとして委託先及び受託先の協議の上、更新できるものとする。）

3. 参加要件

プロポーザルに参加できるものは、下記の要件をプロポーザル公表時に満たしていること。

- (1) 千葉県及び市川市における令和2、3年度入札参加業者適格者名簿に登録されている。
- (2) 千葉県及び市川市内に営業所等があり、高齢者施設等での業務実績がある。
- (3) 日本メディカル給食協会等の業務代行保証を受けることができる。
- (4) 民事再生法及び会社更生法に基づき手続き申立がなされている者でない。
- (5) 千葉県及び市川市等における暴力団排除条例等に抵触することがない。

4. 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、構成で作成してください。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してください。

①業務実績について

過去3年以内の高齢者福祉施設における給食業務実績を記載してください。

②業務運営について

- ア 高齢者施設における給食に対する基本的な考え方と施設との連携体制について
- イ 調理業務体制（人員の配置、確保等）や職員研修等について
- ウ 安全衛生管理に関する具体的な考え方について
- エ 危機管理等に対する具体的な考え方について

③給食調理業務の実施運用方法について

- ア 入居者への満足度を高めるための方策について
(季節や行事食の回数やその内容、その他入居者への満足度を高めるための具体策)
- イ 個別対応について
(入居者個々を見据えたうえでの、健康保持の提案等について)

(2) 留意事項

1. 企画提案書はA4版縦、横書で、作成してください。

5. プロポーザル参加申し込みについて

当該プロポーザルに参加しようとするときは、下記の内容による参加申し込みをお願いいたします。

(1) 申込受付期間

令和2年11月2日(月)～令和2年11月30日(火)午後4時まで必着。

(2) 提出書類

- ア 参加表明書(様式第1号)
- イ 企画提案書
- ウ 受託実績一覧
- エ メニュー表(1週間分)
- オ 委託見積書(様式第2号)
- カ 会社概要及び担当者(会社案内、名刺等)
 1. 登記事項証明書(法人登記)
 2. 直近3年分の国税及び地方税の納税証明書

(3) 提出書類

持参又は郵便にて

(4) 提出書類の取り扱いについて

ア 提出された全ての書類等は一切返却しません。

イ 提出された全ての書類等は、本プロポーザルの目的以外は使用いたしません。

(5) 提出先

〒272-0832

千葉県市川市曾谷2丁目26番3号

社会福祉法人青風会 担当者 手代木（テシロギ）

電話 047-375-6101

FAX 047-375-6105

6. 質問等について

質問がある場合は、電話にて直接お受けいたします。

7. 審査方法について

1次審査（書類審査）の後、2次審査（試食審査）を実施する。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業者を候補業者として選定する。

なお、選定した業者が受託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次審査通過者が複数社ない場合は、1社での2次審査を実施するが、その結果、評価点に満たなかった場合には候補業者を選定せず、本プロポーザルを中止することがある。

8. 1次審査

(1) 選考方法

当法人で定めた評価基準に基づき、理事長、施設長等により、企画提案書等の内容を審査し選考する。但し、各評価項目の点数等は公開いたしません。

(2) 評価基準

① 評価の前提条件について

高齢者施設給食業務受託の実績があり、調理技術、安全衛生管理等を積極的に行い、かつ、日々の食事提供の意義やその目的を理解するとともに、栄養士及び調理員への教育を図り、安定的に雇用し、法人の経営状態等も安定していること。

② 評価基準

1) 給食に関する取り組み

- ・季節感を持ち、出来得る限り地産地消に配慮した食材を調達し、安全に調理、保存し、色どりに配慮した給食提供に努力できること。
- ・社会福祉法人青風会の給食提供に係る理念を理解するとともに、給食調理業務に熱意を持って取り組み、サービス向上等の改善策に積極的に対応できること。
- ・常に、品質向上を図り、安全で美味しく、入居者に喜ばれる特色ある給食の提供に積極的に努力できること。

2) 安全衛生管理について

- ・「大量調理施設衛生マニュアル」(厚生労働省通知)等に基づいた衛生管理を徹底し、現にこれに基づく給食業務を実施していること。
- ・給食従事職員に対して、食品の安全衛生管理に関する教育が徹底されていること。
- ・安全、衛生及び調理技術等に関する資質向上のため、行政機関等が実施する研修等に従事職員を参加させること。
- ・給食従事職員の健康管理(定期的な健康診断、検便等)が確実に実施されること。

3) 業務遂行について

- ・仕様書に基づき、受託業務を継続、安定的に遂行できること。
- ・仕様書に基づき、有資格者の適正配置と人員体制の継続的確保が図られること。
- ・高齢者施設の給食業務提供を理解し、施設側との連携を持ち食事の準備や配膳、片付け等適切な対応が図れるスキルを持つ職員教育がされていること。

4) 見積金額

- ・適正な見積金額を予定し、安かろう悪かろうの考えを排除いたします。

9. 2次審査

選考方法

理事長、施設長等により試食会(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、具体的な業務等について協議する。2次選考会の日時、場所、その他詳細については、1次選考通過事業者へ別途通知する。

10. 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。なお、各評価項目の点数等については公表しないものとする。また、結果に対する異議は受け入れません。

11. その他

本プロポーザルに係る費用等は全て各提案者の負担とする。