

流山市高齢者給食サービス事業企画提案書

年 月 日

(宛先) 流山市長

(参加希望事業者)

所在地

法人の名称

代表者氏名

㊞

私は流山市高齢者給食サービス事業業務委託プロポーザルに参加し、次の添付書類により事業を企画提案します。

なお、企画提案書の提出に際し、公募要領の参加資格全ての要件を満たすこと、記載内容に虚偽がないこと及び結託等により公正を害するような行為をしないことを誓約します。

(連絡先)

所 在 地	
名 称	
担 当 者 氏 名	
電 話 番 号	
F A X 番 号	
メールアドレス	

法 人 概 要

(1) 法人概要について		
名 称		
所 在 地		
電 話		
設立年月日	年 月 日	
沿 革		
業務内容		
(2) 本事業を受託した場合に業務を行う営業所について 【選定基準表 2 - ①】		
営業所住所		
1 日あたりの 配食数	平均	約 件 ※令和元年 9 月の 1 か月における平均
	上限	件 ※営業所で配達を行える上限
営業所の 従業員数	総従業員数 人 (うち正規職員 人)	
	調理人員 人 (うち正規職員 人)	
	配達人員 人 (うち正規職員 人)	
	その他 () 人	
	平均勤続年数 全従業員 年 配達人員 年	
栄養士・管理栄養士 の有無	(本社のみ配置、エリアで配置などは、その旨ご記入下さい。)	
その他の資格者		
(3) 本事業を受託する事業者に対する支援体制について 【選定基準表 1 - ⑥】		
支援事業所の名称		
支援事業所の代表者		
支援事業所の 所在地及び電話番号		
支援業務内容		

- 個人情報保護について 【選定基準表1－③】

- ① 個人情報書類等の保管・管理方法
- ② 個人情報漏えい防止のための取組み（委託契約終了後も含む）
- ③ 従業員及び従業員であった者の守秘義務を徹底するための取組み

事業所の人員体制について 【選定基準表 2 - ②】

受託事業を適切に実施していくための人員体制として、受託事業に携わる従業員の研修については、どのように実施していく計画ですか。研修の内容、頻度、対象となる従業者等をご記入下さい。

衛生管理について 【選定基準表 3】

調理から配達までの工程を記入し、事業所の設備・機器、器具、食材等の衛生管理について特に配慮・工夫する点があれば記入して下さい。(マニュアル等があれば添付して下さい)

普通食について 【選定基準表 4 - ①】

- ① 普通食について、仕様書に基づく 5 日分の献立を提案し、下記の表に栄養成分摂取量(平均)を記入して下さい。
- ② 栄養価成分(エネルギー及びたんぱく質、脂質、炭水化物、カルシウム、塩分、鉄分)の摂取量を記載した 5 日分の献立の案を添付して下さい。

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	カルシウム(mg)	塩分(g)	鉄(mg)

特別食について 【選定基準表 4 - ②、③】

- ① 本事業を受託した場合に配食を行うことができる特別食について、下記特別食対応表の対応欄に○をつけてください。
- ② 対応可とした療養食メニューについて、備考欄に各栄養成分の摂取量基準を記入してください。※表の内容・項目は適宜追加してください。
- ③ 特別食対応表で対応可とした各メニューについて、仕様書に基づく 5 日分の献立案を作成し、添付して下さい。

< 注 意 事 項 >

- *対応欄に○をつけるのは、見積書（様式 3）の委託料で配食できるメニューに限ります。
- *介護食については、スマイルケア食の分類「黄 B・C」及び「赤 A・B・C」のいずれかに相当するメニューから 1 種類以上の対応をしてください。
- *療養食については、高血圧症、糖尿病及び腎臓病の方向けの食事に必ず対応してください。
- *献立案には、栄養成分（エネルギー及びたんぱく質、脂質、炭水化物、カルシウム、塩分、鉄分）について、1 食毎の摂取量及び 5 日分の平均摂取量を記載してください。療養食については、特別食対応表備考欄にある栄養成分についても 1 食毎の摂取量及び 5 日分の平均摂取量を記載してください。

特 別 食 対 応 表			
分類	メニューの種類	対応	備 考
介 護 食	ソフト食・ やわらか食等		舌又は歯茎でつぶせる程度の食事 (スマイルケア食の分類「黄 B・C」相当)
	ミキサー食・ムース食・ ゼリー食等		ペースト状・ムース状・ゼリー状の食事 (スマイルケア食の分類「赤 A・B・C」相当)
	その他()		
療 養 食	高血圧症の方向けの食事		塩分制限 _____ g 以内
	糖尿病の方向けの食事		カロリー制限 _____ kcal 以内
	腎臓病の方向けの食事		たんぱく質 _____ g 以内、塩分 _____ g 以内 カリウム _____ mg 以内、リン _____ mg 以内
	その他()		

調理・献立における配慮・工夫 【選定基準表4-①～⑤】

- ① 普通食及び特別食の調理、献立における独自の工夫や配慮について記入して下さい。
- ② 食物アレルギーのある者への対応及び調理方法について記入して下さい。
- ③ 栄養状態を考慮した食事、高齢者が食事を楽しめるような工夫、用いる容器等への対応について提案して下さい。

緊急時の対応等について 【選定基準表 5 - ①、②】

- | |
|--|
| <p>① 利用者の安否確認や健康状態の把握を確実に行うための体制・工夫を記入して下さい。</p> <p>② 配達時に利用者が倒れていた場合の対応について記入して下さい。(マニュアル等があれば添付して下さい。)</p> |
| |