

給食業務委託簡易型プロポーザルの実施について

社会福祉法人石川県社会福祉事業団では、当事業団が運営する5施設の給食業務について、令和9年4月1日から業務を受託する事業者を募集します。

本プロポーザルでは、価格だけでなく、人員体制、食事の品質、安定した運営体制、災害や食材不足時の対応などを総合的に評価します。

応募事業者は、対象施設のうち、1施設、複数施設又は全5施設について提案できます。選定結果により、複数の事業者と契約する場合があります。

1 対象施設

- ・石川県鳳寿荘（養護、特養、短期、藤波デイサービス含む）
- ・八田ホーム（特養、短期、デイサービス湖陽苑含む）
- ・百々鶴荘
- ・老健ホームいしかわ
- ・広岡こども園

2 主な日程

- ・募集開始
令和8年9月18日（金）
- ・参加申込書提出期限
令和8年9月25日（金）午後5時
- ・施設確認・質問セッション
令和8年9月28日（月）から10月2日（金）まで
- ・書面質問提出期限
令和8年10月5日（月）午後5時
- ・質問への統一回答
令和8年10月7日（水）

- ・提案書及び見積書提出期限

令和8年10月19日（月）午後5時

- ・簡易型プロポーザル審査会

※提案 30分、質問 20分、出席5人以内、対面・オンライン選択可。

令和8年10月26日（月）

- ・優先交渉権者候補の内定通知

令和8年10月30日（金）

- ・業務開始

令和9年4月1日（木）

3 参加方法

参加を希望する事業者は、募集要項及び共通仕様書をご確認のうえ、参加申込書と必要書類を提出期限までに電子メールで提出してください。

参加申込の時点では、関心のある施設を記載してください。正式に提案する施設は、提案書の提出期限まで変更できます。

4 募集書類

次の書類をダウンロードしてご使用ください。

- ・給食業務委託簡易型プロポーザル募集要項
- ・給食業務委託共通仕様書
- ・参加申込書
- ・施設概要票
- ・質問票
- ・提案書様式
- ・見積書様式
- ・審査基準及び配点表

5 提出方法

原則、電子メールとする。

プレゼンテーションにあたってはプロジェクター（HDMI入力）の使用が可能（当方で準備）。
資料を用いて説明する場合は9部用意のこと。

6 提出及び問合せ先

社会福祉法人石川県社会福祉事業団

法人本部事務局

給食業務委託プロポーザル担当 大池事務局次長

所在地 石川県金沢市八田町東9 1 2 番地

電話番号 0 7 6 - 2 5 7 - 2 2 4 0

電子メール jigyoku04@yu.incl.ne.jp

受付時間 平日の午前9時から午後5時まで

公平な募集を行うため、募集内容に関する質問は、原則として指定の質問票により受け付けます。個別の口頭回答は正式な回答とはなりませんので、ご了承ください。

令和8年度 給食業務委託簡易型プロポーザル募集要項

(目的)

第1 社会福祉法人石川県社会福祉事業団では、当事業団が運営する以下の5施設の給食業務について令和9年4月1日から業務を受託する事業者を募集する。

- ① 石川県鳳寿荘
- ② 石川県八田ホーム
- ③ 石川県百々鶴荘
- ④ 老健ホームいしかわ
- ⑤ 広岡こども園

(委託名)

第2 石川県社会福祉事業団給食業務委託契約

(業務内容)

第3 委託する業務は、利用者等の食事に係る献立表の作成、食材の調達管理、調理、配膳、衛生管理及びこれらに付随する業務全般とする。

(委託期間)

第4 委託する期間は、令和9年4月1日から令和12年3月31日までとし、自動更新は行わない。

(事業者の選定方法)

第5 委託事業者の選定は、簡易型プロポーザル方式とする。

(審査会)

第6 事業者の選定を行うために理事長、監事2名、各施設の代表者1名及び栄養士で構成する石川県社会福祉事業団給食業務委託事業者審査会（以下「審査会」という。）を置く。

2 審査会は、事業者から提出された提案書等の説明を受け審査し、委託事業者を選定する。

(プロポーザルの実施)

第7 プロポーザルの参加に関して必要な費用はすべて参加事業者の負担とし、提案書等は指定期日までに提出することとする。

(契約の締結)

第8 契約は選定事業者と委託業務にかかる具体的な内容について協議を行い、委託内容、委託金額等について合意に達した場合に委託契約を締結する。

(スケジュール)

第9 委託事業者決定までのスケジュールは別紙のとおりとする。

附 則

この要領は、令和8年9月18日から施行する。

給食業務委託 共通仕様書

社会福祉法人石川県社会福祉事業団

本仕様書は、対象5施設に共通する最低条件を定める。施設ごとの食数、食形態、配膳時間、設備及び業務分担は施設概要票及び契約協議で確定する。提案方式により施設側作業が生じる場合は、その内容と必要人員を明示すること。

1 対象施設と契約

- 対象は石川県鳳寿荘（養護、特養、短期、デイ含む）、石川県八田ホーム（特養、短期、デイ含む）、石川県百々鶴荘、老健ホームいしかわ、広岡こども園とする。
- 契約期間は令和9年4月1日から令和12年3月31日までとし、自動更新は行わない。
- 選定結果により、施設別又は複数施設をまとめて契約し、複数事業者と契約する場合がある。

2 基本業務

- 献立作成又は調整、食材調達、検収、保管、調理、盛付け、配膳、下膳、洗浄及び厨房清掃
- 食数管理、発注、在庫管理、保存食、検食、衛生点検及び必要帳票の作成
- アレルギー食、療養食、嚥下調整食、離乳食その他施設が指定する個別対応
- 行事食、季節食、食育、嗜好調査及び食事満足度向上への協力

3 人員体制

- 施設ごとに責任者、職種、人数、勤務時間及び代替要員を配置する。
- 採用予定者に依存する提案は、採用方法、時期、見込み及び未充足時の代替策を示す。
- 欠員、感染症又は災害時に、地域内外から応援を出せる体制と連絡手順を整備する。
- 従事者の健康診断、検便、教育、資格管理及び労務管理を事業者の責任で行う。

4 衛生と安全

- 食品衛生法、大量調理施設衛生管理マニュアル、学校給食衛生管理基準その他対象施設に適用される基準を遵守する。
- HACCPに沿った衛生管理を行い、温度、時間、清掃、検便、保存食等の記録を保存する。
- 事故、異物混入、誤配膳、アレルギー、食中毒疑い等は直ちに施設へ報告し、原因究明と再発防止を行う。

5 災害と事業継続

- 災害、停電、断水、感染症、物流途絶及び食材不足を想定した給食継続計画を提出する。
- 非常食・代替食、供給拠点、配送代替、緊急連絡、応援要員及び復旧手順を明確にする。
- 年1回以上、施設と連携して連絡手順及び備蓄内容を確認する。

6 設備と費用負担

- 施設所有設備と事業者持込設備を区分し、修繕、更新、保守、光熱水費及び消耗品の負担者を契約書で定める。
- 新方式に必要な再加熱機器、冷蔵設備、配送容器等は、価格、所有権、撤去及び契約終了時の扱いを提案書に記載する。

7 報告と評価

- 月次で食数、人員配置、欠員、事故、苦情、衛生点検、残食及び改善事項を報告する。
- 法人及び施設は毎年度、履行状況を確認し、改善が必要な場合は期限を定めて是正を求める。

8 引継ぎと開始準備

- 責任者、採用・配置、研修、健康診断、献立、食形態、アレルギー、設備、在庫及び帳票を令和9年3月末までに確認する。
- 業務開始前に運用テストを行い、未達事項、代替策及び責任者を記録する。

9 契約終了

- 契約終了時は、業務を妨げず、法人及び次期事業者に必要な情報、在庫、設備及び帳票を計画的に引き継ぐ。
- 個人情報是指定方法で受け渡し、不要な複製を残さない。

10 提案時に明確にする業務分担

業務	事業者	施設	備考
献立作成	☐	☐	
食材調達・検収	☐	☐	
調理又は再加熱	☐	☐	
盛付け・配膳・下膳	☐	☐	
洗浄・清掃	☐	☐	
食数変更・食札管理	☐	☐	
設備保守・修繕	☐	☐	
緊急時対応	☐	☐	

給食業務委託簡易型プロポーザル 参加申込書

社会福祉法人石川県社会福祉事業団

令和 8 年 月 日

社会福祉法人石川県社会福祉事業団 御中

申込者	記入欄
法人名	
代表者職・氏名	
所在地	
担当者所属・氏名	
電話番号	
電子メール	

1 参加希望

募集要項及び共通仕様書を確認し、給食業務委託簡易型プロポーザルへの参加を申し込む。

対象施設	関心あり	施設確認希望	現時点の提供方式
石川県鳳寿荘 (養護、特養、短期、デイ含む)	☐	☐	☐ 現地調理 ☐ クックチル ☐ ニュークックチル ☐ その他
石川県八田ホーム (特養、短期、デイ含む)	☐	☐	☐ 現地調理 ☐ クックチル ☐ ニュークックチル ☐ その他
石川県百々鶴荘	☐	☐	☐ 現地調理 ☐ クックチル ☐ ニュークックチル ☐ その他
老健ホームいしかわ	☐	☐	☐ 現地調理 ☐ クックチル ☐ ニュークックチル ☐ その他
広岡こども園	☐	☐	☐ 現地調理 ☐ クックチル ☐ ニュークックチル ☐ その他

参加申込後も、提案書提出期限まで提案対象施設を変更できる。

2 参加資格の確認

- ☐ 法人格を有する
- ☐ 類似業務実績を有する
- ☐ 必要な許認可等を有する
- ☐ 税の滞納がない
- ☐ 倒産手続等に該当しない
- ☐ 反社会的勢力と関係がない
- ☐ 令和9年4月1日から開始できる見込みがある

3 添付書類

- ☐ 履歴事項全部証明書
- ☐ 国税の納税証明書
- ☐ 地方税の納税証明書
- ☐ 直近2事業年度の財務諸表
- ☐ 許認可・届出の写し
- ☐ 類似業務実績
- ☐ 保険加入内容
- ☐ 誓約書

4 施設確認希望日時

5 連絡事項

石川県鳳凰寿荘（養護）施設概要票

区分	項目	記入内容	単位・補足
基本	所在地	石川県鳳凰球郡能登町字藤波井字48番地1	
基本	施設種別・定員	養護老人ホーム・定員70人	
基本	給食提供日	毎日	年間・曜日
食数	朝食平均/最大	1日平均56食 / 最大70食	食
食数	昼食平均/最大	1日平均56食 / 最大70食	食
食数	夕食平均/最大	1日平均57食 / 最大70食	食
食数	おやつ・その他	1日平均56食	食
時間	配膳・提供時間	朝食7:30、昼食12:00、夕食18:00、おやつ10:00(飲水)・14:00	朝・昼・夕・おやつ
時間	食数変更締切	提供時間の1時間30分前	通常・緊急
食形態	常食・軟食・きざみ等	主食/軟飯43食・全粥12食・ミキサー粥0食 副食/常食44食・粗きざみ10食・きざみ1食・ミキサーとぜりー食は0食	種類別食数
食形態	療養食	塩分制限のみ9人	種類別食数
食形態	アレルギー対応	サバアレルギー一代替食対応/1人	人数・品目
献立	献立サイクル・行事食	献立サイクル/6週間 行事食・誕生会月/1回 創立記念日・七夕そうめん・お盆・敬老の日・クリスマス・年越しそば・おせち料理・ひなまつり	
献立	園児・高齢者等の留意点	バサついて固い魚や噛み切れない固い肉は、飲み込みにくいのので食材選びや調理の工夫が必要	
人員	施設側の関与	栄養管理、食礼、配膳、下膳	栄養管理・食礼・配膳等
人員	採用・欠員上の課題	食事提供ミスや提供時間に遅れる。	
設備	主要厨房設備	鳳寿荘 厨房機器配置図 参照	
設備	修繕・更新予定	予定なし	所有者・年式・状態
設備	新方式導入の制約	提案可	
費用	光熱水費・消耗品負担	光熱水費は施設負担、消耗品費は業者負担	電源・搬入・保管等
運用	主な課題・苦情	慢性的な人手不足	
運用	災害・感染症時の現行対応	施設備蓄3日分保有、使い捨て容器使用	
運用	新事業者を求める事項	食事の個別対応（大盛、嗜好、行事食等） HACCPに沿った衛生管理	

石川県鳳凰寿荘（特養・短期）施設概要票

区分	項目	記入内容	単位・補足
基本	所在地	石川県鳳凰寿荘能登町字藤波井字48番地1	
基本	施設種別・定員	特別養護老人ホーム・定員100人、短期入所施設・10人	
基本	給食提供日	毎日	年間・曜日
食数	朝食 平均/最大	1日平均92食 / 最大100食	食
食数	昼食 平均/最大	1日平均94食 / 最大100食	食
食数	夕食 平均/最大	1日平均91食 / 最大100食	食
食数	おやつ・その他	1日平均94食 / 最大100食	食
時間	配膳・提供時間	朝食7:30、昼食12:00、夕食18:00、おやつ10:00(飲水)・14:00	朝・昼・夕・おやつ
時間	食数変更締切	提供時間の1時間30分前	通常・緊急
食形態	常食・軟菜・きざみ等	主食/軟飯45食・全粥37食・ミキサー粥1食 副食/常食30食・相きざみ14食・きざみ19食・きざみとろみ15食・ ミキサー5食・ゼリー食3食・経管栄養1食	種類別食数
食形態	療養食	塩分制限のみ/9人	種類別食数
食形態	アレルギー対応	対象者なし	人数・品目
献立	献立サイクル・行事食	献立サイクル/6週間 行事食・・誕生会月/1回 創立記念日・七夕そうめん・お盆・敬老の日・クリスマス・年越しそば・おせち料理・ひなまつり	
献立	園児・高齢者等の留意点	パスについて固い魚や噛み切れない固い肉は、飲み込みにくいので食材選びや調理の工夫が必要	
人員	施設側の関与	栄養管理、食礼、配膳、下膳	栄養管理・食礼・配膳等
人員	採用・欠員上の課題	食事提供ミスや提供時間に遅れる。	
設備	主要厨房設備	鳳凰荘 厨房機器配置図 参照	
設備	修繕・更新予定	予定なし	
設備	新方式導入の制約	提案可	
費用	光熱水費・消耗品負担	光熱水費は施設負担、消耗品費は業者負担	
運用	主な課題・苦情	慢性的な人手不足	
運用	災害・感染症時の現行対応	施設備蓄3日分保有、使い捨て容器使用	
運用	新事業者を求める事項	食事の個別対応（大盛、嗜好、行事食等） HACCPに沿った衛生管理	所有者・年式・状態 電源・搬入・保管等

藤波デイサービスセンター 施設概要票

区分	項目	記入内容	単位・補足
基本	所在地	石川県鳳珠郡能登町字藤波井字42番地2	
基本	施設種別・定員	通所介護・定員30人	
基本	給食提供日	土日祝祭日、12/29～1/3は除く	
食数	朝食 平均/最大	無	年間・曜日
食数	昼食 平均/最大	1日平均22食 / 最大28食	食
食数	夕食 平均/最大	無	食
食数	おやつ・その他	1日平均22食 / 最大28食	食
時間	配膳・提供時間	昼食12:00～おやつ15:00	朝・昼・夕・おやつ
時間	食数変更締切	通常は前日17:00、緊急時は当日10:00	通常・緊急
食形態	常食・軟菜・きざみ等	主食/軟飯19食・全粥3食・ミキサー粥1食 副食/常食14食・粗きざみ2食・きざみ3食・きざみとろみ3食・ ミキサー1食・ゼリー食0食	種類別食数
食形態	療養食	対象者なし	種類別食数
食形態	アレルギー対応	対象者なし	人数・品目
献立	献立サイクル・行事食	献立サイクル/6週間 行事食・・誕生会月/1回 創立記念日・七夕そうめん・お盆・敬老の日・クリスマス・年越しそば・おせち料理・ひなまつり	
献立	園児・高齢者等の留意点	バサついて固い魚や噛み切れない固い肉は、飲み込みにくいので食材選びや調理の工夫が必要	
人員	施設側の関与	栄養管理、食札、配膳、下膳	栄養管理・食札・配膳等
人員	採用・欠員上の課題	食事提供ミスや提供時間に遅れる。	
設備	主要厨房設備	鳳寿荘 厨房機器配置図 参照	
設備	修繕・更新予定	予定なし	所有者・年式・状態
設備	新方式導入の制約	提案可	
費用	光熱水費/消耗品負担	光熱水費は施設負担、消耗品費は業者負担	電源・搬入・保管等
運用	主な課題・苦情	慢性的な人手不足	
運用	災害・感染症時の現行対応	休み	
運用	新事業者に求める事項	食事の個別対応（大盛、嗜好、行事食等） HACCPに沿った衛生管理	

[illegible]

八田ホーム（特養・短期）施設概要票

区分		項目	記入内容	単位・補足
基本	所在地		石川県金沢市八田町東912番地	
基本	施設種別・定員		特別養護老人ホーム 82名 短期入所施設 10名	
基本	給食提供日		毎日	年間・曜日
食数	朝食 平均/最大		1日平均76食/1日最大92食	食
食数	昼食 平均/最大		1日平均77食/1日最大92食	食
食数	夕食 平均/最大		1日平均76食/1日最大92食	食
食数	おやつ・その他		午前 飲水(牛乳・ジュース等)77食 午後 常食おやつ44食、代替おやつ33食(ゼリーなど)	食
時間	配膳・提供時間		配膳・喫食とも 朝7:45 昼12:00 夕18:00 おやつ14:00 昼・夕は早出し配膳あり(15分早める)	朝・昼・夕・おやつ
時間	食数変更締切		喫食2時間前 緊急随時	通常・緊急
食形態	常食・軟菜・きざみ等		主食/ごはん28 全粥22 粥ゼリー7 ソフト食14 副食/常食25 きざみ食21(学会分類コード4程度) やわらか食12 (学会分類コード3程度) ソフト食14(学会分類コード1J程度)	種類別食数
食形態	療養食		糖尿病食9 腎臓病食1 心臓病食3 脂質異常症食2	種類別食数
食形態	アレルギー対応		さば禁3 エビ1	人数・品目
献立	献立サイクル・行事食		概ね3週間サイクル 月1回(お楽しみ食事) お花見 夏まつり 敬老会 クリスマス 新年会	
献立	園児・高齢者等の留意点		低栄養の予防と咀嚼・嚥下のに配慮された食べやすい食事	
人員	施設側の関与		献立・栄養管理の確認 納品チェック 行事食献立作成と行事食の配膳 食札管理(不在時は委託側)	栄養管理・食札・配膳等
人員	採用・欠員上の課題		行事食提供頻度の減少、責任者不在時の対応	
設備	主要厨房設備		八田ホーム 厨房機器配置図 参照	所有者・年式・状態
設備	修繕・更新予定		予定なし	
設備	新方式導入の制約		提案可	電源・搬入・保管等

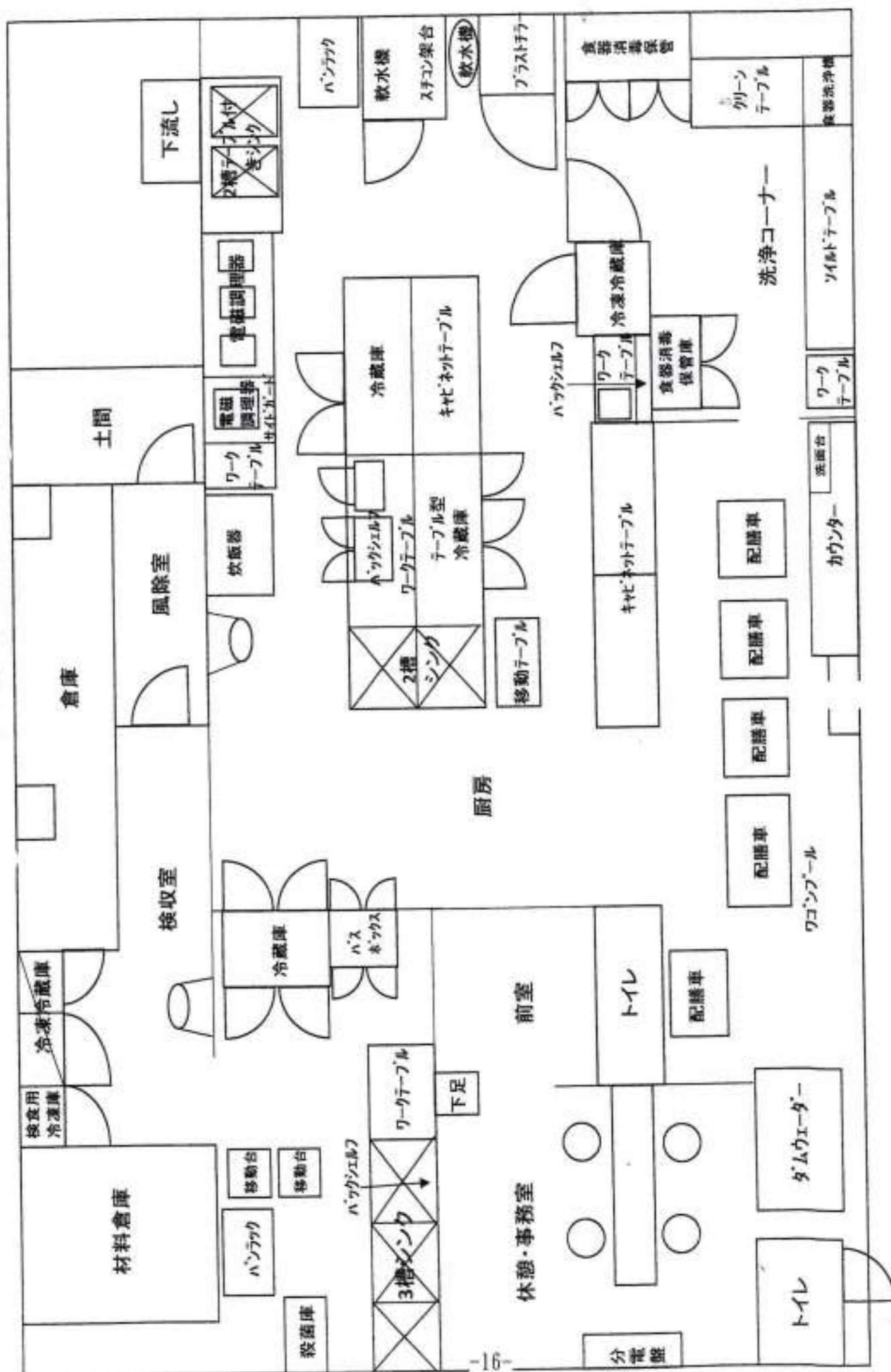
費用	光熱水費・消耗品負担	光熱水費は施設負担、消耗品は業者負担
運用	主な課題・苦情	家族、地域から受け取った食材の使用ができない。
運用	災害・感染症時の現行対応	施設備蓄の保有 ディスポ食器等の使用
運用	新事業者に求める事項	安全な食事 季節感ある食事 栄養が充足された食事 柔軟な対応

※ 記入内容の人数は短期入所を含む

デイサービスセンター湖陽苑 施設概要票

区分	項目	記入内容	単位・補足
基本	所在地	石川県金沢市八田町東912番地	
基本	施設種別・定員	通所介護・定員20名	
基本	給食提供日	年末年始・日曜日を除く	年間・曜日
食数	朝食 平均/最大	無	食
食数	昼食 平均/最大	1日平均14食/1日最大20食	食
食数	夕食 平均/最大	無	食
食数	おやつ・その他	1日平均14食/1日最大20食	食
時間	配膳・提供時間	昼食 配膳11:45～ 提供12:00～ おやつ 15:00～	朝・昼・夕・おやつ
時間	食数変更締切	通常：前日16時 緊急：随時	通常・緊急
食形態	常食・軟菜・きざみ等	主食：ご飯27名、全粥2名、粥ゼリー0名 副食：常菜食27名、きざみ食2名、やわらか食0名 ソフト食0名	種類別食数
食形態	療養食	なし	種類別食数
食形態	アレルギー対応	鶏肉4名、青魚2名、 献立サイクル：3週間	人数・品目
献立	献立サイクル・行事食	行事食：敬老会、新年会 お楽しみ食事(月1回)、誕生会(月1～2回)	
献立	園児・高齢者等の留意点	低栄養の予防と咀嚼・嚥下に配慮された食べやすい食事	
人員	施設側の関与	栄養管理・食札	栄養管理・食札・配膳等
人員	採用・欠員上の課題	〇おにぎりやおはぎなどの特別食の提供回数の減少 〇責任者不在時の対応	
設備	主要厨房設備	八田ホーム 厨房機器配置図 参照	所有者・年式・状態
設備	修繕・更新予定	予定なし	
設備	新方式導入の制約	提案可	
費用	光熱水費・消耗品負担	光熱水費は施設負担、消耗品費は業者負担	
運用	主な課題・苦情	家族、地域から受け取った食材の使用ができない。	電源・搬入・保管等
運用	災害・感染症時の現行対応	休苑	
運用	新事業者に求める事項	安全な食事 季節感ある食事 栄養が充足された食事 柔軟な対応	

八田ホム厨房機器 配置図



百々鶴荘 施設概要票

区分	項目	記入内容	単位・補足
基本	所在地	〒921-8835 石川県野々市市上林1丁目179番地	
基本	施設種別・定員	軽費老人ホームA型（定員50名） ※現員数30名で新規受付停止、自然減中	
基本	給食提供日	毎日	年間・曜日
食数	朝食 平均／最大	1日平均29食/1日最大30食	食
食数	昼食 平均／最大	1日平均28食/1日最大30食	食
食数	夕食 平均／最大	1日平均29食/1日最大30食	食
食数	おやつ・その他	0食（おやつ等提供無し）	食
時間	配膳・提供時間	朝食 7：40～8：30（配慮が必要な配膳席7：30） 昼食 12：00～12：50（"11：50） 夕食 17：40～18：40（"17：30） 朝食 前日夕食終了時（18：10頃） 昼食 10：00 夕食 15：30	朝・昼・夕・おやつ
時間	食数変更締切	主 食：常飯12食、軟飯14食、全粥4食 副 食：常菜28食、常菜一口大2食	通常・緊急
食形態	常食・軟菜・きざみ等	無	種類別食数
食形態	療養食	納豆禁止1名	種類別食数
食形態	アレルギー対応	献立サイクル無し、行事食1回/月	人数・品目
献立	献立サイクル・行事食	食材の硬さ、大きさ	
献立	園児・高齢者等の留意点	栄養管理（施設の給与栄養目標量の作成・月平均の提供量確認、献立確認） 食札作成（配膳席の方のみ）、食堂内見守り	栄養管理・食札・配膳等
人員	施設側の関与	責任者不在時の対応	
人員	採用・欠員上の課題	百々鶴荘 厨房機器配置図 参照	所有者・年式・状態
設備	主要厨房設備	無し	電源・搬入・保管等
設備	修繕・更新予定	提案可で、本表は現地調理の場合を記載している	
設備	新方式導入の制約	光熱水費 施設負担、消耗品費 受託者側	
費用	光熱水費・消耗品負担	責任者不在時の対応	
運用	主な課題・苦情	受託会社が備蓄食4日分用意、災害・感染症時マニュアル作成済み	
運用	災害・感染症時の現行対応	安全性の高い食事の提供、嗜好に配慮した献立の作成	
運用	新事業者を求める事項		

厨房機器配置図

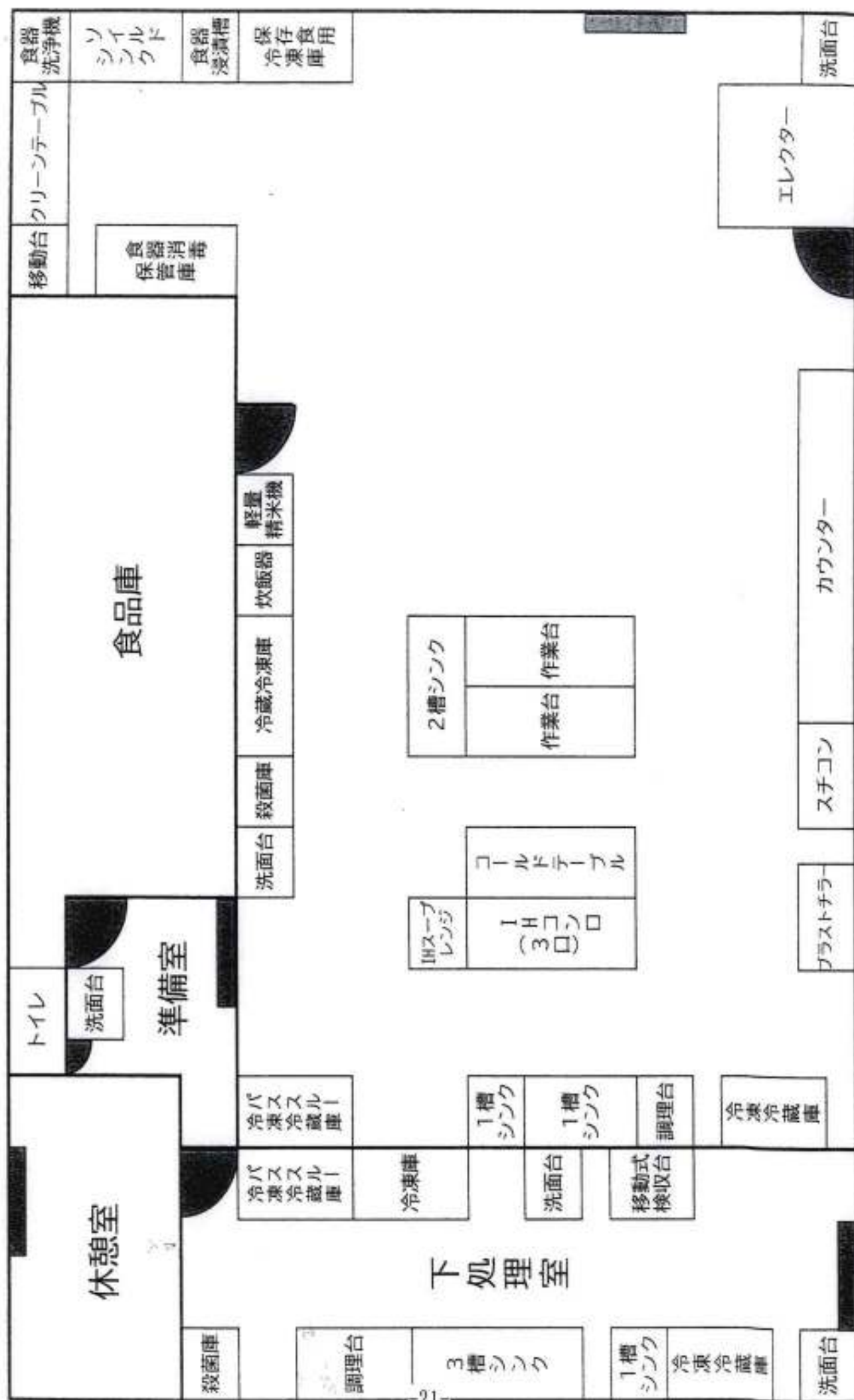


老健ホームいしかわ 施設概要票

区分	項目	記入内容	単位・補足
基本	所在地	石川県金沢市忠綱町144番地1	
基本	施設種別・定員	介護老人保健施設・定員100名	
基本	給食提供日	毎日	年間・曜日
食数	朝食 平均/最大	1日平均80食/1日最大100食	食
食数	昼食 平均/最大	1日平均80食/1日最大100食	食
食数	夕食 平均/最大	1日平均80食/1日最大100食	食
食数	おやつ・その他	1日平均80食/1日最大100食	食
時間	配膳・提供時間	朝食→7:50 昼食→11:50(早出し11:20) 夕食→17:50(早出し17:20) おやつ→14:50	朝・昼・タ・おやつ
時間	食数変更締切	朝食→通常は前日まで 昼食→通常は10時まで 夕食→通常は14時まで ※緊急時は都度対応	通常・緊急
食形態	常食・軟菜・きざみ等	主食/軟飯:41、全粥、粥ゼリー:4、ペースト粥:2、その他:2 副食/軟菜:31、粗刻(一口大):15、刻(細か刻):19、ソフト(学会分類コード2-2程度):4、ペー スト(学会分類コード2-1程度):8	種類別食数
食形態	療養食	糖尿病食:10、腎臓病食:0、心臓病食:7、脂質異常症食:8、低残渣食:2	種類別食数
食形態	アレルギー対応	3名(えび・かに、青魚、さば)	人数・品目
献立	献立サイクル・行事食	サイクルなし。行事食は最低月1回(正月・土用の丑の日などは別途開催)。イベントは一日喫茶 (コーヒーなどの飲み物と手作りおやつ提供の作業補助)が月4回	
献立	園児・高齢者等の留意点	・肉・魚は骨がなくやわらかいものを提供(酵素処理あり) ・れんこん・ごぼうなどの繊維の強い食品は酵素処理を行う ・硬い・噛み切れない食べ物提供しない	
人員	施設側の関与	栄養管理、食礼作成修正(不在時は委託側)、献立チェック、栄養補助食品の管理、行事食・一 日喫茶イベントの献立作成	栄養管理・食礼・配膳等
人員	採用・欠員上の課題	献立作成(一般食、療養食)	

設備	主要厨房設備	老健ホームいしかわ 厨房機器配置図 参照	所有者・年式・状態
設備	修繕・更新予定	予定なし	
設備	新方式導入の制約	提案可	
費用	光熱水費・消耗品負担	光熱水費は施設負担、消耗品費は業者負担	電源・搬入・保管等
運用	主な課題・苦情	栄養補助食品の個別配膳、おやつ of 食形態を副食に合わせる 苦情：食べ物が硬い、全粥の水分過多 新型コロナウイルス：配膳車・食器の変更なし インフルエンザ：配膳車・食器の変更なし ノロウイルス：基本的に配膳車変更なし（罹患者数による） 該当者はデイスボ食器使用 （やむを得ず通常の食器を使用する場合は療養棟にて次亜塩素酸ナトリウムで処理したものを返却） 災害時（電気使用可能）：配膳車・食器の変更なし 災害時（電気使用不可）：配膳車は一部使用 デイスボ食器使用	
運用	災害・感染症時の現行対応		
運用	新事業者に求める事項	主な課題・苦情に記載した事項の対応	

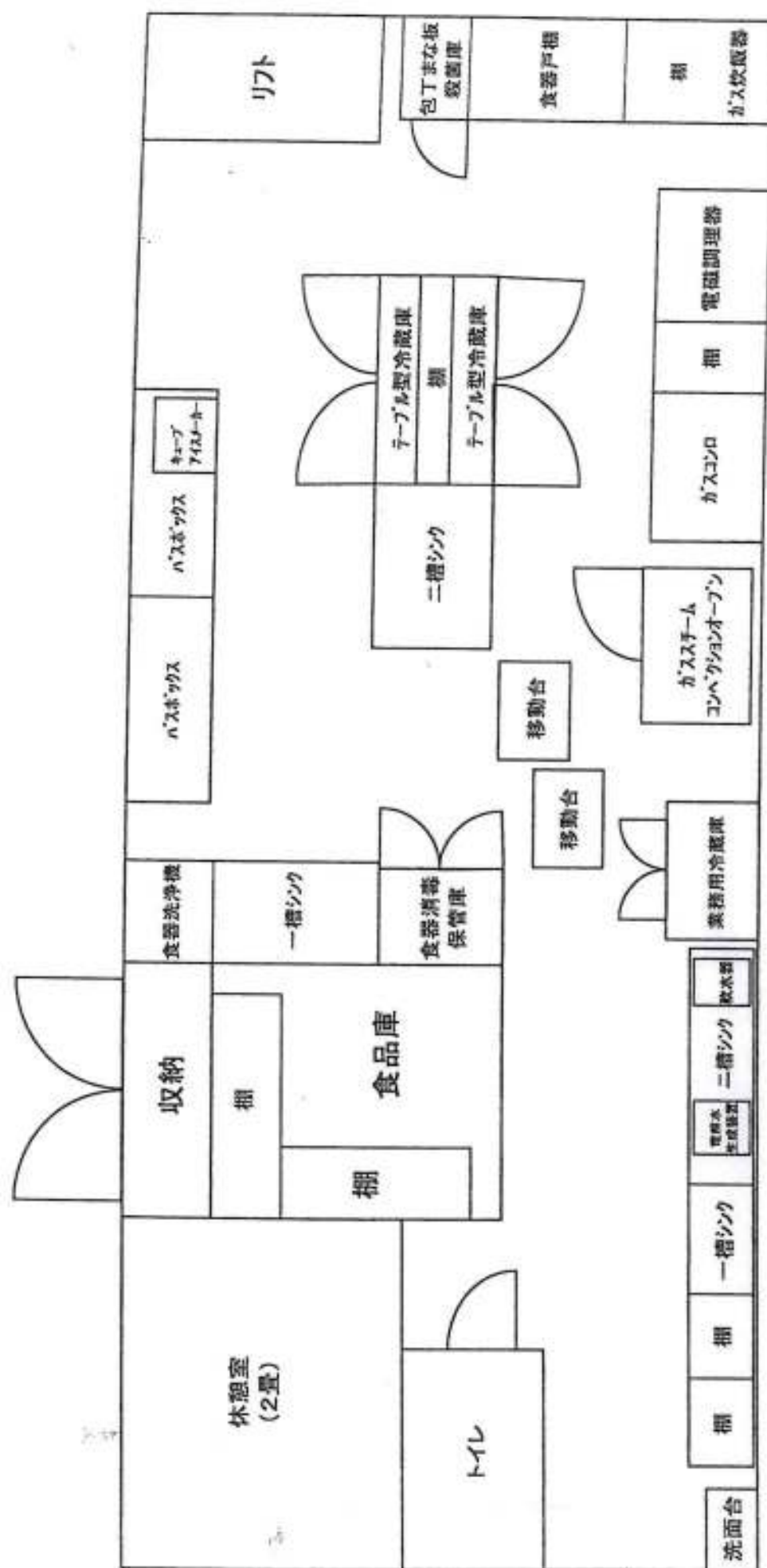
老健ホームいしかわ 厨房機器配置図



広岡こども園 施設概要票

区分	項目	記入内容	単位・補足
基本	所在地	金沢市広岡2丁目8番26号	
基本	施設種別・定員	認定こども園・定員140名	
基本	給食提供日	年間292日・月～土曜日提供	年間・曜日
食数	朝食 平均/最大	無	食
食数	昼食 平均/最大	4～7月平均131食 最大180食 (うち職員数32食)	食
食数	夕食 平均/最大	無	食
食数	おやつ・その他	1日平均: 朝おやつ43食・昼食126食・昼おやつ126食・延長おやつ5～10食	食
時間	配膳・提供時間	朝9:30 (0.1.2歳児) 牛乳のみ 昼食10:40 (0歳児)・11:00 (1歳児)・11:20 (2歳児) おやつ14:50 (全児) 延長保育おやつ16:30 (全児) 平均5～10人	朝・昼・夕・おやつ
時間	食数変更締切	各配膳時間の2時間前	通常・緊急
食形態	常食・軟菜・きざみ等	幼児食137食・離乳食後期0食・離乳食完了期12食	種類別食数
食形態	養食	無	種類別食数
食形態	アレルギー対応	7人 (うち卵と小麦1人・乳製品2人・ナッツ類3人・杓1人)	人数・品目
献立	献立サイクル・行事食	行事食: 毎月1回・3月のみ2回・手作りおやつ週2～3回	
献立	園児・高齢者等の留意点	喉が詰まらない大ききさにかた。	
人員	施設側の関与	献立の見直し・配膳・7レタ'-食の確認	
人員	採用・欠員上の課題	配置換えの際、1か月は引継ぎ。欠員採用までの補充。	
設備	主要厨房設備	広岡こども園 厨房機器配置図 参照	栄養管理・食札・配膳等
設備	修繕・更新予定	修繕・更新の予定なし	
設備	新方式導入の制約	提案可	
費用	光熱水費・消耗品負担	光熱水費は園負担・消耗品は業者負担	
運用	主な課題・苦情	お肉が硬い、お魚がバサバサ、主菜の存在感がなくなっている。	所有者・年式・状態
運用	災害・感染症時の現行対応	防災訓練に参加・感染症時の出勤は出入口を別・嘔吐した食器は処分	電源・搬入・保管等
運用	新事業者を求める事項	安全で美味しい食事の提供・季節の野菜や加賀野菜を取り入れた献立	

図 配置機器厨房園もこども岡広



給食業務委託簡易型プロポーザル 質問票

担当者

電話・メール

令和8年 月 日
質問は1行につき1問とし、対象施設・資料名・ページ・項目を明示する。回答は原則として全参加者へ共有する。

法人名
提出日

注意

法人回答欄

質問の背景・前提

質問内容

ページ・項目

資料名

対象施設

No.

1

2

3

4

5

6

7

給食業務委託簡易型プロポーザル 提案書様式

社会福祉法人石川県社会福祉事業団

提案内容は簡潔かつ具体的に記載する。施設別の違いがある場合は、施設名を明示する。本文は A4 で 25 ページ以内を目安とし、見積書及び証明書類はページ数に含めない。

提出者情報

記入欄

法人名

代表者

提案責任者

連絡先

1 提案対象施設と組合せ

提案する施設を記載し、単独・組合せの考え方と、受託できない場合の代替組合せを記載する。

2 提供方式と業務分担

施設ごとの提供方式、選定理由、一日の流れ、事業者と施設の業務分担を記載する。

3 人員体制

施設別の責任者、職種、必要人数、勤務時間、採用済・採用予定の別、欠員時の応援体制を記載する。

4 食事の品質と個別対応

献立、食味、行事食、アレルギー、療養食、嚥下調整食、離乳食、嗜好調査及び改善方法を記載する。

5 衛生管理と事故対応

衛生管理、教育、点検、記録、異物混入、誤配膳、食中毒疑い等への対応を記載する。

6 災害と供給不足への対応

災害、停電、断水、感染症、物流途絶、食材不足時の代替供給、応援、備蓄及び連絡体制を記載する。

7 運営体制と経営安定性

類似実績、支援拠点、管理監督、財務基盤、業務改善及び継続性を記載する。

8 設備と費用負担

必要設備、初期費用、保守、修繕、光熱水費、所有権及び契約終了時の扱いを記載する。

9 開始準備と引継ぎ

内定後から令和9年4月1日までの責任者、採用、研修、設備、献立、運用テスト及び引継ぎ計画を記載する。

10 実績評価と改善

月次報告、KPI、満足度、残食、事故、欠員及び改善会議の方法を記載する。

施設別人員計画

施設	責任者	常勤換算	主な勤務時間	欠員時の代替
石川県鳳寿荘 (養護、特養、短期、デイ含む)				
石川県八田ホーム (特養、短期、デイ含む)				
石川県百々鶴荘				
老健ホームいしかわ				
広同こども園				

提案内容の確認事項

- 施設側に新たな作業又は人員が必要となる場合は明記した。
- 見積書と提案書の前提条件は一致している。
- 令和9年4月1日の開始に向けた未確定事項と代替策を明記した。

給食業務委託 見積書

法人名

見積日

令和8年 月 日

令和8年 月 日

令和8年 月 日

施設別の金額を記載し、複数施設受託時の効果は別シートに記載する。消費税率・課税区分を明確にする。

単位 円。税抜金額を基本とし、消費税及び税込総額を区分する。

No.	施設名	月額委託料	年額委託料	食材費単価等	年間食材費	その他年額	税抜年額計	消費税	税込年額計
1	石川県鳳寿荘 (養護、特養、短期、デイ含む)		0				0	0	0
2	石川県八田ホーム (特養、短期、デイ含む)		0				0	0	0
3	石川県百々鶴荘		0				0	0	0
4	老健ホームいしかわ		0				0	0	0
5	広岡こども園		0				0	0	0
5	施設 合計		0		0	0	0	0	0

複数施設受託時の見積と効果

提案No.	対象施設の組合せ	税抜年額	消費税	税込年額	施設別合計との差額	運営上の効果	適用条件
-------	----------	------	-----	------	-----------	--------	------

1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

費用負担と見積条件

金額・条件・備考

施設負担

事業者負担

項目

人件費	☐	☐
食材費	☐	☐
厨房消耗品	☐	☐
洗剤・衛生用品	☐	☐
設備保守・修繕	☐	☐
新規設備・工事	☐	☐
光熱水費	☐	☐
配送費	☐	☐
廃棄物処理	☐	☐
その他	☐	☐

給食業務委託 簡易型プロポーザル審査基準及び配点表

区 分	評価項目	評価の着眼点	配点
業務遂行に関する評価	人員体制・業務実施体制	責任者、調理員等の職員数、勤務時間等が適切に確保され、受託事業者の責任において安定して業務を遂行できる体制となっているか。調理員等の採用・配置・欠員補充及び労務管理を受託事業者が担う体制が具体的に示されているか。施設側に調理員等の採用・配置・労務管理を求めるなど、施設側の人的・労務管理上の負担が大きい提案となっていないか。	35
	衛生・安全管理	食品衛生法、HACCP等を踏まえた衛生管理が適切に行われ、事故・異物混入・食中毒・アレルギー事故等の防止策が具体的に取組みがあるか。	
	緊急時・災害時対応	災害、停電、断水、感染症、食材の供給停止、物流途絶等の非常時においても給食を継続できる体制・手順が整っているか。	
	引継ぎ・業務開始準備	現行業者からの引継ぎ、施設運営や給食業務の内容及び利用者の食形態・アレルギー等の情報把握、設備・備品・在庫等の確認を適切に行い、円滑に業務を開始できる準備が整っているか。	
給食内容に関する評価	食事の質・内容	利用者の身体状況や食べやすさに配慮した献立・調理となっているか。味、食感、盛り付け、彩り等に工夫があるか。	30
	個別の食事対応	アレルギー食、療養食、嚥下調整食等について、安全かつ適切に対応できる体制となっているか。	
	季節・行事・嗜好への対応	季節感や行事を取り入れた食事、利用者の嗜好・要望を反映した食事等の工夫があるか。	
	食事満足度向上への取組	・食事に関する意見・要望を把握し、献立や調理方法等の改善につなげる仕組みがあるか。 ・園児の食べる様子や嗜好等把握し、献立・調理方法・盛り付け等の改善につなげる取組みがあるか。	
	食数・食材等の管理	食数変更、食材の発注、検収、保管、在庫管理、保存食等について正確かつ適切な管理方法が示されているか。	
経費に関する評価	提案価格	提案された委託料が、業務内容・人員体制・食材・給食内容等を踏まえて妥当な水準となっているか。	20
	費用とサービス内容のバランス	価格だけでなく、提供されるサービス・園児の安全・給食の質・人員体制等を含め、費用対効果が高い提案となっているか。	
	経費の安定性・透明性	委託料や食材費等の考え方が、将来的な価格変動への対応も含め、経費について分かりやすく説明されているか。	
総合的に見た評価	施設・こども園への理解度	・施設の特性、利用者の状況、給食業務の重要性を理解した提案となっているか。 ・こども園の役割、園児の年齢・発達、保育・教育の場における給食の重要性を理解した提案となっているか。	15
	提案内容の具体性・実現性	提案内容が具体的で、施設の実情を踏まえ、実際の給食業務として無理なく実施できる内容となっているか。	
	独自提案・業務改善	他事業者との差別化につながる提案や、園児の食事の楽しさ・食育・給食サービスの向上・業務改善につながる工夫があるか。	
	信頼性・プレゼンテーション	事業者としての信頼性があり、説明が分かりやすく、質問に対して的確に回答できているか。	
合 計			100