

共同生活事業所「みたけ」における食材納入業務委託仕様書  
(令和8年4月1日から令和11年3月31日まで)

社会福祉法人岩手県社会福祉事業団みたけの杜(以下「甲」という。)が受託者(以下「乙」という。)に委託する業務は、次のとおりとする。

1 件名

共同生活事業所「みたけ」食材納入業務委託

2 業務内容

甲が運営する共同生活事業所「みたけ」の利用者に対して、乙はクックチル食材による給食、食材納入業務を行うものとする。

3 年間予定食数

		共同生活援助 (グループホーム)	短期入所
年間提供日数		297 日	60 日
1 日当たりの 食 事 提 供 数	朝食	60 食	3 食
	夕食	60 食	3 食
【参考】利用定員		66 名	3 名

※ 実際の納入にあたっては、上記食数より変動することがある。

※ 各事業者一律の選定基準とするため、見積り金額の食数は、上記予定食数を基に積算すること。(なお、上記食数には検食分2食を含んでいるもの)

4 納入場所及び納入期限

(1) 納入場所

共同生活事業所「みたけ」(松の木ハウス) 滝沢市穴口 478-16

(2) 納入期限

翌日分を前日 15 時までに納入

5 食事内容

利用者の必要栄養量の確保を目的とし、季節性と利用者のニーズを十分に考慮し、甲乙が協議・連携をし、提供するものとする。

(1) 食事種別

①常食(一般食)

(2) 納入食材

①主菜・副菜等

6 献立内容

(1) 品数

①朝食：主菜、副菜、副々菜

②夕食：主菜、副菜、副々菜

※お米、汁物を含めて3食でおおよそ1,600kcalであること

7 業務分担

区分	業務内容	甲	乙
栄養管理	献立表の作成		○
	献立表の確認	○	
	食数の指示・管理	○	○
	検食の実施・評価	○	
	検食簿の作成・保管	○	
作業管理	セントラルキッチンにおけるクックチル調理		○
	セントラルキッチンから施設までの配送		○
	盛り付け	○	
	配膳	○	
	下膳	○	
	食器洗浄消毒	○	
材料管理	給食材料の調達（契約から検収まで）		○
	給食材料の点検		○
	給食材料の保管・在庫確認		○
	給食材料の出納事務		○
設備等の管理	セントラルキッチン、主要な設備の設置・改修		○
	上記施設、その他の設備（調理器具・什器・備品等）の確保		○
	上記施設、設備（調理器具・什器・備品等）の保守・管理		○
	盛り付けまでに要する設備・備品の確保	○	
	食器の確保	○	
	食器の保守・管理	○	

衛生管理	食品衛生法の遵守		○
	納品後の給食材料の衛生管理	○	
	甲の施設・設備（調理器具・食器等）の衛生管理	○	
	保存食の確保（調理前材料・調理後料理）	○	○
労働管理	調理従業者に対する研修・訓練		○
	健康管理		○
	検便の定期的実施		○
	検便結果の確認		○
	事故防止対策		○

## 8 経費分担内訳

甲が負担する経費	乙の委託料に含まれる経費
(1) 台所の増改築費用	(1) 給食材料費（主菜・副菜）
(2) 厨房品の購入（調理機器・調理備品・食器）	(2) セントラルキッチン従業員労務費
(3) 給食設備消毒（害虫駆除・ダクト清掃、グリストラップ清掃）	(3) 配送員労務費
(4) 水道光熱費	(4) 配送車経費
(5) 残菜処理費	(5) セントラルキッチン水光熱費
(6) 乙負担以外の経費	(6) セントラルキッチン使用消耗品費
	(7) 生産物賠償責任保険・施設賠償責任保険
	(8) 営業諸経費
	(9) 運営費
	(10) 配送容器

## 9 緊急時の体制

乙は、火災、労働争議、業務停止等何らかの事情により受託事業の全部又は一部の遂行が困難となった場合の危険を回避するための緊急時の体制を確立すること。

## 10 その他

- (1) 乙は、利用者からのクレームが発生した場合には、速やかに対応するとともに、原因究明及び今後の防止策の検討を行い、対応状況等について甲に書面で報告すること。
- (2) 乙は、故意又は重大な過失により甲の施設を損傷した場合、弁償すること。
- (3) 乙は、災害防止及び事故防止に努めること。なお、重大な事故等が発生した場合は速やかに甲に書面で報告すること。

- (4) 本仕様書によりがたい事情が生じたとき、または本仕様書について疑義が生じたときは、甲、乙協議するものとする。また、乙は、記載のない事項であっても、甲と十分に協議を行い、食材納入業務の円滑な実施が図られるように努めること。