

別表1

業務委託内容分担表

区分	業務内容	デイサービスセンター	受託者
栄養管理	予定、実施献立表の作成		○
	予定、実施献立表の確認	○	
	予定、実施献立表の保管	○	
	食数の注文、管理	○	
	食事提供の記録・確認	○	
	嗜好調査等の企画、実施	○	
	残食調査の企画、実施	○	
調理作業管理	調理、盛り付け		○
	配膳、下膳（おやつも含む）		○
	食器等洗浄消毒等		○
	管理点検簿の作成		●
食材料管理	食材料の発注、検収		○
	食材の点検（甲は、必要に応じて）		○
	食材の保管、在庫確認、出納事務		○
衛生管理	食材の衛生管理		○
	調理場の清掃		○
	施設、調理器具、食器等の衛生管理		○
	保存食の確保、保存		●
	保存食の確認		●
	衛生管理簿の作成と自主衛生管理の実施		●
施設設備管理	施設、設備の設置、修理	●	
	食器、配膳トレーの管理		●
	食器、配膳トレーの補充	●	
	施設、設備（調理器具、食器等）の確認	●	●
非常時への対応	食中毒発生時の指示	○	
	食中毒発生時の体制整備		○
	非常時（火災、地震等）発生時の指示	○	
	非常時（火災、地震等）発生時の体制整備		○
労務安全管理	業務従事者の定期健康診断（年1回）の実施と結果の保管		○
	業務従事者の検便検査（月1回）の実施と結果の保管		○
	業務従事者に対する研修、訓練		○

※ 本会施設で調理する場合のみ(●)

その他、分担表に記載されていない業務については、その都度協議をし、決定するものとする。

別表2

経費負担区分表

○ 給食業務運営に必要な経費の負担区分は、下記のとおりとする。

内 容	デイサービス センター	受託者
業務委託費	○	
厨房設備の管理費、購入費、修繕費	●	
器具、什器、食器等、備品の購入費、補充費	●	
水道光熱費	●	
残飯、厨芥の処理費	●	
給食材料費(調味料等も含む)		○
厨房消耗品費、清掃器具、各種洗剤の購入費		○
防虫、防鼠駆除費	●	
自主細菌検査費		○
給食業務従事者の人件費		○
給食業務従事者の被服費、洗濯費		○
給食業務従事者の定期健康診断、検便検査等の保健衛生費		○
給食業務従事者に係る経費		○
受託者が行うべき諸官公庁手続き及び関係経費		○
業務用電話料		○
事務消耗品費(献立、調理業務に関わる事務用品等)		○
受託者の過失による施設、設備等の故障、破損の修繕費		●

※ 本会施設で調理する場合のみ(●)

その他、分担表に記載されていない経費については、その都度、甲、乙で協議をし、決定するものとする。

厨房器具表

○ ひまわりデイサービスセンター

区分	品名	台数	備考
1	包丁まな板殺菌庫	1	包丁4本、まな板3枚
2	冷凍冷蔵庫	1	
3	二層シンク	1	
4	作業台	2	
5	ロボクーブ(フードプロセッサー)	1	3リッター
6	電動ミキサー	1	
7	電子レンジ	1	
8	上棚	1	
9	一層シンク	1	
10	移動台	1	ストッパー付
11	スチームコンベクションオーブン	1	
12	ガス炊飯器	1	6升
13	ガス炊飯器	1	2升
14	おかゆ炊飯器	1	1.5升
15	調理台	2	
16	1槽ソイルドテーブル(作業台付シンク)	1	
17	ドア型自動食器洗浄機	1	30～45ラック/h
18	電気式食器消毒保管庫	1	カゴ収納数5個
19	パンラック	1	自在棚6段
20	ガス給湯器32号	1	屋内壁掛型FF2連管
21	手洗器	1	

厨房器具表

○ すみれデイサービスセンター

区分	品名	台数	備考
1	包丁まな板殺菌庫	2	
2	冷凍冷蔵庫	1	
3	二層シンク	3	
4	作業台	2	
5	フードプロセッサーロボクーブミニ	1	1リッター
6	ブレンダー	1	1リッター
7	電子レンジ	1	
8	扉なし棚	1	
9	移動台	2	
10	電気炊飯器	2	1升
11	ガスレンジ	1	
12	調理台	2	
13	ドア型自動食器洗浄機	1	
14	電気式食器消毒保管庫	1	
15	スチームコンベクションオーブン	1	
16	遠赤外線温蔵庫	1	
17	事務用机	2	
18	事務用イス	3	