

岩倉市ひとり暮らし高齢者等生活支援型給食サービス事業業務委託仕様書

1 趣旨

本仕様書は、岩倉市内に居住する高齢者（おおむね 65 歳以上のものをいう。以下同じ。）及び重度心身障害者（以下「障害者」という。）であって、ひとり暮らしの者等に給食サービスを実施する委託業務（以下「業務」という。）の適正かつ円滑な実施に関し必要な事項を定めるものとする。

2 事業の概要

本業務は、市内に居住する高齢者及び障害者であって、委託者が給食サービスの必要性を認めた者（以下「利用者」という。）に対し、必要な利用日を調整し、1日1食を上限に原則夕食に限り、宅配による給食サービスを実施するものとする。

3 業務の履行

受託者は、委託者の指示に従って円滑に業務を実施し、安全かつ効率的に業務を遂行しなければならない。

4 配達の範囲

市内全域とする。

ただし、受託者の事業規模等の事情により、配達可能範囲を限定することは妨げない。

5 履行期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

6 人員配置

受託者は、業務を適切かつ安定的、継続的に実施することができるよう、委託された業務量に応じた人員を配置するものとする。

7 配食実施日

年間を通じ毎日配達を実施する。ただし、年末年始（12月28日から1月4日まで）を除く。

なお、やむを得ない理由により実施できない場合は、事前に委託者と協議するものとする。

8 業務内容

(1) 管理運営業務

受託者は、本業務を行うに当たり、安全かつ適切な給食サービスを実施すること。
また、午前8時30分から午後5時30分までは連絡がとれるようにすること。ただし、安否確認がとれていない場合は、この限りでない。

(2) 緊急時及び異常時等の対応

ア 受託者は、利用者の健康状態についての異常等、また、食事の調理、宅配時の事故等があった場合には、速やかに対応すること。

イ 配達時に不在（安否確認がとれない）であった場合は、再訪問や電話等により安否確認を行うこと。また、市が指定する事業者へ速やかに連絡すること。

ウ 必要に応じて関係機関（緊急連絡先、長寿介護課、消防署等）へ連絡等を行える体制を整えること。

(3) 給食コーディネーター

食のバランスや体調に合わせ、食事の内容を変更するなど利用者一人一人にふさわしい給食の利用調整を行うこと。また、配達開始日までに訪問、電話等により給食内容の確認、利用日の調整等を行うこと。

(4) 自己負担金の徴収

ア 自己負担額

利用者の自己負担額は、1食当たりの単価から委託者が受託者に支払う委託料単価を除いた差額とする。

イ 徴収方法

受託者が配達時に利用者から直接徴収を行う。ただし、利用者との合意により、振込や口座引落とし等の方法を採用することを妨げない。

(5) 業務の報告

ア 随時報告

利用内容の変更、停止及び廃止があった場合には、その都度委託者へ報告すること。

また、異物混入等の事故があった場合も速やかに委託者へ報告すること。

イ 月次報告

受託者は、給食サービス受取確認表及び実績報告書により、毎月の業務遂行状況を翌月の10日までに委託者へ報告すること。給食サービス受取確認表には、配達した日に利用者の確認印またはサインを徴すること。

また、報告時には管理番号順で提出すること。

(6) 関係書類の整備

受託者は、業務を行うに当たり、次の帳票を整備し、5年間保存するとともに、委託者がその提出を求めたときは、随時提出すること。

ア 献立表

イ 献立に対する栄養評価ができる書類

ウ 配食時の特記事項等報告書（利用者に異常があった場合の配達員からの事業所への報告、対応結果の記載のあるもの）

エ 事故報告書（異物混入があった場合の対応結果の記載のあるもの）

9 調理業務

調理業務については、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 1食当たりのカロリーは概ね600Kcalから700Kcal程度とすること。
- (2) 栄養バランスのとれた食事の調理が行なわれていること。
- (3) 必要に応じて栄養士又は管理栄養士の助言を受けて調理が行なわれていること。
- (4) 献立は、主食、主菜、副菜（汁物を含む。）で構成し、高齢者や障害者にあつた栄養バランス、嗜好を考え合わせたものとする。
- (5) 高齢者の咀嚼力の低下及び消化吸収能力の低下を考慮すること。
- (6) 塩分調整食等の特別食、病人食その他の形態にも可能な場合は対応すること。
- (7) 調理に当たっては、関係法令に定める衛生基準を遵守すること。

10 配達業務

配達業務においては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 配達担当者は、必ず安否確認をすること。また、原則、決められた時間での手渡しによる配達及び声かけを行うとともに、利用者の健康状態を確認すること。なお、利用者の安否確認ができない場合又は健康状態に異常があつた場合には、直ちに関係機関（緊急連絡先、長寿介護課、消防署等）へ連絡し、適切な対応を行なうこと。
- (2) 配達業務においては、温度管理を始めとした食品の安全性を常に考慮し、調理完了後、速やかに利用者へ宅配すること。
- (3) 配達は、概ね午後2時から午後6時までに行うこと。
- (4) 配食容器は受託者が用意し、安全性を有するものを使用すること。
- (5) 宅配した食事については、次の点を利用者に徹底すること。
 - ア 早めに食べること。
 - イ 食べ残した食事を保存し、後で食べないこと。
- (6) 新規利用者には利用案内を文書で周知すること。また、月末までに翌月の献立表を利用者に配付すること。

11 安全・衛生について

- (1) 受託者は、原材料の取扱い、調理、運搬配達に当たっては、食中毒事故防止のための衛生管理を適切に行なうこと。
- (2) 給食サービス事業に従事する従業員に対し、月1回以上の検便を実施すること。
- (3) 食中毒等により一時的に営業停止となった場合は、速やかに代替事業者の確保等を

委託者と協議の上、対応すること。

- (4) 受託者は、業務を実施するに当たり、常に食品衛生法その他関係法規を守り、監督官庁の指示に従うこと。

1.2 疑義等

- (1) 本仕様書に疑義が生じた場合は、委託者と受託者とが協議して定めるものとする。
- (2) 本仕様書に定めのない事項については、委託者と受託者の協議の上、委託者の指示に従うものとする。ただし、本仕様書に定めのない事項であっても、明らかに必要な業務等については、受託者の判断により行うことができるものとする。なお、この場合においては、実施した業務等について、速やかに委託者に報告するものとする。