

## 高齢者及び障がい者配食サービス事業委託（令和5年から令和8年）仕様書

この仕様書は、成田市が行う高齢者等配食サービス事業を業務委託により実施するための標準的仕様書である。したがって、本仕様書に明記していない詳細な事項については、発注者と受注者との双方で協議のうえ決定する。

件 名 高齢者及び障がい者配食サービス事業委託（令和5年から令和8年）

1. 配 達 先：成田市内全域の利用者宅

2. 委託期間：令和5年7月1日から令和8年6月30日まで

3. 委託内容

(1) 概 要：利用者に対し、発注者が決定した曜日に昼食を配達し、同時に安否の確認を行う。

(2) 実施方法：受注者は、以下①～⑨の方法により配食を実施すること。

① 献立表の作成

配食する食事は、管理栄養士又は栄養士が高齢者や障がい者向けにカロリーを計算し、作成したメニューに従い調理すること。作成した献立表は配食月の5日前までに発注者へ提出するとともに利用者へも配付する。

食材費は、1食あたり概ね600キロカロリー相当の内容及び金額とすること。

② 調理

衛生管理を徹底し、食中毒の防止を万全に行うこと。

配食する主食については、普通、やややわらか、やわらか（全粥）、おかゆ（7分粥）、おかゆ（5分粥）、おにぎりの6種類から、副食については、普通、一口大、荒きざみ、きざみの4種類から選択できるようにすること。また、医療食の希望があった際には対応すること。

③ 容器及び配達方法

容器は、弁当形式（適温状態）で配達できるようにすること。使い捨て又は回収型を特に指定しないものとするが、できるだけ環境負荷の軽減に配慮するとともに、容器は受注者が準備すること。また、配達にあたっては、配達等に係る車両の運行における交通法規の遵守・交通事故の防止等の安全管理を行うこと。

④ 実施日

実施日は、月曜日から日曜日まで週1回以上とする。（1月1日～3日を除く。）

⑤ 配達時間及び受渡し方法

配達時間は、概ね午前9時00分から午後0時30分までとし、受け渡し方法は原則手渡しとすること。また、利用者が指定する場所（家の中等）まで配達すること。

利用者が不在の場合は、再度、配達をし、その際、不在の場合は、緊急連絡先等へ連絡をし、確実に安否の確認をすること。なお、利用者宅前等へ置いていくことは認めない。

⑥ 実績報告

利用者に当該月の翌月5日までに実績確認書を渡すこと。また、実績報告書（別紙1）を発注者へ提出すること。

⑦ 配食の中止及び変更の受付

配食の中止は配食前日の夕方5時まで受け付けること。また、長期の停止（入院等）以外の中止は直接利用者から受け付けることとする。長期の停止を受け付けた場合は、必ず発注者へ報告すること。中止及び事前の連絡がなく、キャンセル及び不在により配食を行わなかった場合、実施記録簿にその旨を記録すること。

⑧ 安否確認

配達の際は、利用者が高齢者及び障がい者（身体障がい、知的障がい、精神障がい）であることを踏まえ、利用者の安否確認及びコミュニケーションに努め、利用者の応答がない場合や、不審な言動などの異常事態を発見した際は適切な対応をするものとする。また、状況に応じて適宜発注者へ連絡すること。また、このような事態に対応するため、予め、異常事態対応マニュアルを作成しておくこと。

⑨ 代行措置の確保

事故、食中毒等により配食が困難となった場合には、代替や代行等の措置をとることができるようにしておくこと。

(3) 受注者の負担

①食材費

②調理スタッフ（栄養士・調理師等）及びその人件費

③配達スタッフ（配達員）及びその人件費

④車両及び燃料費

⑤厨房施設一式及びその人件費

⑥事故等（調理及び配達中）によって第三者（利用者含む）の身体や財物に損害を与えてしまった場合の賠償責任については、すべてその責任を負うこと。

⑦容器等

(4) 実績報告書の提出

当月分の実施状況を翌月10日までに発注者へ報告すること。

(5) 衛生管理

食材の仕入れ、調理及び配食の衛生管理を徹底し、食中毒等の防止に万全を期するものとする。

(6) 苦情処理

利用者からの要望、苦情等が生じた場合は適切に対応するとともに、発注者への報告を行うこと。また、発注者は苦情等の内容について、改善を求めることができることとする。

(7) 委託料の支払い

①1月ごとに取りまとめ、翌月請求するものとする。その支払請求額は、契約単価に1か月分の食数を乗じて得た額とする。

②発注者は、業務実績の確認を終了した後、受注者から適切な支払い請求を受けた日から30日以内に、当該実績に係る業務委託費を支払う。

(8) その他

①車両の運行・駐停車については、関係者の了解を得るなど十分配慮すること。

②検食・保存食を採取、保管すること。（2週間）

- ③保健所等の監督官庁の指導を遵守し、衛生管理を徹底し、食中毒の防止に万全を期すこと。
- ④定期的にアンケート調査（配布・回収・結果報告）を実施し、利用者のニーズの把握に努めること。

本仕様書に定めのない事項については、別途発注者と受注者とが協議するものとする。