

行田市高齢者等配食サービス（特別食対応を含む。）を介した  
見守り等事業実施業務委託仕様書

1 委託業務

行田市高齢者等配食サービス（特別食対応を含む。）を介した見守り等事業実施業務

2 業務目的及び業務内容

市内に居住し、住民基本台帳に記録され、自ら食事の支度をするのが困難であり、かつ、他者から食事の提供を受けられない満65歳以上の者のみで構成する世帯及び重度心身障害者及び介護予防・生活支援サービス事業対象者に対し、週4食を上限として栄養バランスのとれた食事を居宅へ届けるとともに安否の確認等を行う。

また、業務実施に当たっては、腎臓病・糖尿病のある利用者等に対する治療食、咀嚼、嚥下機能等が低下した利用者に対する食事等を提供するとともに、見守り体制を強化したサービス提供を行う。

3 契約期間

契約締結日から令和9年3月31日まで

4 履行期間

令和8年7月1日から令和9年3月31日までとし、年末年始（12月29日から1月3日まで）を除く毎日実施するものとする。

5 業務実施場所

行田市内全域とする。

6 委託料

委託料は、委託契約時に示した金額とし、その内容は、安否の確認、連絡調整、食事の配達等に要する諸経費分とし、介護予防・日常生活支援総合事業第1号生活支援事業委託料については、消費税法別表第二号7号イにより消費税非課税、その他の委託料については消費税を含むものとする。

なお、履行期間内に消費税率の変更があった場合であっても、委託料は変更しな

いものとする。

また、おかずのみのメニューを設定する場合にも、委託料は同一金額とする。

## 7 利用者負担

高齢者等配食サービス利用者（以下「利用者」という。）は、食材料費、調理費、消費税等の利用者実費相当分（1食当たり上限430円（消費税込））を負担する。

受注者は、本事業の配達対象とする配食メニューは利用者実費相当分上限430円（消費税込）で設定を行い、明示するものとする。

ただし、受注者は利用者負担額上限430円（消費税込）相当分の弁当（御飯・おかず込）を必ずメニューの一つに入れるものとする。

## 8 業務実施留意事項

### （1）事前調整

受注者は、発注者から利用者の事前連絡を受けた後、利用決定の通知を受け配食を開始するまでの間に、日程調整した上で職員を利用者宅へ派遣し、事業の内容、食事の受け渡し方法等必要事項を説明し、及び自己負担金の支払い方法について調整し、事業が円滑に行われるよう事前の調整を行うものとする。

### （2）食事の配達

食事の配達は、衛生管理の徹底及び食中毒予防のため、食事を適温状態に保つことができる弁当方式で提供するものとし、衛生的かつ安全に利用者宅まで個別配達するものとする。

### （3）食事区分

食事の提供は、昼食及び夕食とする。

### （4）配達時間

配達時間は、昼食は概ね9時30分から12時30分まで、夕食は概ね14時30分から18時00分までとする。

### （5）受け渡し方法

食事の受け渡し方法は、原則として手渡しとする。ただし、利用者が不在の際は、再度訪問もしくは電話連絡するものとし、再度訪問時もしくは電話連絡時不在の際は利用者の緊急連絡先へ電話の上、発注者へ連絡し対応を仰ぐものとする。

### （6）配達時の安否確認等

配達時には、利用者への声かけ及び健康状態や安否の確認を行うこととし、

利用者に異常があったときは、速やかに発注者に報告するものとする。

また、利用者の見守り体制として、市や地域包括支援センター、民生委員を含む近隣住民等の関係機関及び関係者とのネットワーク体制を構築すること。

なお、人命に関わる対応の際は、発注者への報告の前に人命救助を優先として速やかに消防、警察等関係機関に連絡の上、救急対応を行い、事後に発注者に報告するものとする。

#### (7) 食器の回収

事業で使用した食器は、次回配達時に回収するものとする。ただし、休止、廃止等により次回配達の前がない場合は、配達後一週間以内に受注者において回収するものとする。

#### (8) 利用者負担金の回収

利用者負担金（食材料費、調理費、消費税等実費相当分）は、受注者において回収するものとする。回収は、受注者ごとに対応可能な下記のいずれかの方法を設定し、利用者と受注者にて調整の上決定するものとする。

なお、利用者負担金を回収した際には、領収書を利用者本人に手渡すとともに、回収したことを明らかとする書面を、月ごとに発注者へ提出するものとする。

##### 【利用者負担金 回収方法例】

①事前チケット販売

（※利用者の希望により、チケットの払い戻しに応じること）

②月に1回の現金まとめ払い（利用分）

③月に1回の振込払い（利用分）

④月に1回の引き落とし（利用分）

### 9 食事の内容及び提供方法等

(1) 受注者は、提供する食事の基準として、一定の栄養価基準（カロリーや塩分、蛋白、脂質等基準）を定めるものとする。

(2) 献立の作成及び調理に当たっては、栄養士法（昭和22年法律第245号）または調理師法（昭和33年法律第147号）による免許を持った者が、1名以上常駐し、栄養士等の指導が受けられる体制を確保するものとする。

(3) 提供する食事は、受注者が定める栄養価基準に基づき、栄養士又は管理栄養士が高齢者等用に栄養価計算して作成されたメニューに従い調理されたものとする。

(4) 食事は、高齢者等の特性（咀嚼力、嚥下力、消化吸収力の低下等）に応じて選

択できる内容（御飯は「普通・おかゆ・おにぎり」等とし、おかずは「普通・刻み大・刻み小・ムース」とする）とする。

※ただし、御飯の形状は、受注者が対応可能なものとする。

- (5) 食事は、利用者が健康状態に応じて選択できるよう、普通食のほか、腎臓病食や糖尿病食など治療食にも対応するものとする。なお、治療食の対応が困難である場合は、普通食の提供のみでも可能であるが、契約期間中での変更は認めない。

※治療食に当たっては、「特別用途食品の表示許可等について」（令和元年9月9日付け消食表第296号、最終改正：令和5年11月13日）の基準を参考に実施するものとする。

- (6) 献立は、主食、副食（主菜、副菜）、汁物で構成した栄養バランスの取れた内容とし、高齢者等の健康や味覚に合うように工夫するとともに、季節感を取り入れるよう努めるものとする。
- (7) おかずは、利用者が食べやすいよう、それぞれ小分けし提供するものとする。
- (8) 受注者は1か月のメニュー（栄養価計算含む。）及び使用予定産地一覧表を作成し、配達月の前月の15日までに発注者へ提出し、栄養価計算等内容の確認を受けるものとする。
- (9) 受注者は、前項により発注者の確認を受けた後、月の最終金曜日までにメニューを利用者宅へ配布することとする。
- (10) 配達時において、受注者は身分を証明する証票等を携帯することとする。
- (11) 保健所等の指導を遵守し、衛生管理を徹底し、食中毒の防止に万全を期するものとする。

#### 1.0 食事の取消し、利用者の利用廃止等

- (1) 受注者は、利用者から、利用日前日の正午までに事業を利用しない旨の連絡があった場合には、対応するものとする。なお、連絡の行き違い等により、疑義が生じた場合は、受注者と利用者により協議するものとする。
- (2) 利用者が死亡、転出等により急遽利用廃止となり、利用者負担金の未回収分があった場合は、受注者は、利用者の家族等に未回収分の利用者負担金を請求するものとする。

#### 1.1 設備・備品等

本業務に使用する設備及び備品等に係る一切の費用は、利用者個人にて所有して

いる温・冷蔵庫等の電気使用料を除き、受注者の負担とする。

## 1.2 調査及び監査

発注者は、本業務について調査及び監査をすることができる。

## 1.3 事故、苦情などの処理

- (1) 受注者は、本業務の実施に当たり事故等の防止に努めることとする。事故及び不測の事態等が発生したときは、速やかに関係機関（警察や消防等）に連絡するとともに、発注者と協議の上、必要な措置を講じるものとする。
- (2) 本業務で発生した事故による一切の損害及び責任は、受注者に帰属するものとする。
- (3) 発注者は、本業務について利用者からの要望・苦情に基づき、業務の改善等を受注者に要請することができる。
- (4) 受注者は、利用者からの要望・苦情に対し、迅速かつ円滑な解決を図るように努めるとともに、必要に応じ発注者に報告し、その判断を仰ぐものとする。
- (5) 受注者が行う通知、連絡等に要する費用については、受注者の負担とする。

## 1.4 実績報告及び委託料の支払い

- (1) 業務の委託料は、1食配達当たりの金額から利用者自己負担金を除いた金額に利用数を乗じた金額の合計を支払うものとする。
- (2) 受注者は、毎月の業務が完了したときは、発注者に翌月の10日までに業務完了報告書、実績報告書（昼食、夕食の食数をそれぞれ記載すること）、利用者負担金回収一覧（いずれも任意様式）を提出し、確認を受けなければならない。
- (3) 受注者は、前項の確認の後10日以内に、当該利用月に係る利用食数に委託料を乗じた金額を請求明細書により発注者に請求し、発注者は請求があった場合、速やかに正当な請求であるか審査し、受理した日から30日以内に委託料を支払うものとする。

## 1.5 安心、安全で安定的なサービス提供の確保

- (1) 業務の実施に当たっては、食事栄養基準、衛生管理基準、緊急時対応基準、職員対応基準等マニュアルの更なる整備を行い、安心かつ安全な事業運営に努めることとする。
- (2) 定期的な研修を行う等業務に従事する者の資質向上を図ることとする。

- (3) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）、栄養士法、調理師法等の公衆衛生に関する法令等を遵守し、食中毒防止等に万全を期すものとする。
- (4) 「民間事業者による在宅配食サービスのガイドラインについて」（平成8年5月13日付老振第46号）を遵守するものとする。
- (5) 厚生労働省健康局長より示された「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン」（平成29年3月30日付け健発0330第6号）を参照し、その達成に努めるものとする。

#### 1.6 その他の事項

- (1) 受注者は、個人情報の保護に関する法律を遵守するものとする。また、本委託業務で取り扱う個人情報の重要性を認識し、その保管及び移送に当たっても、最大限の注意をもって取り扱うものとする。
- (2) その他、仕様書に定めない事項は発注者と協議して別途定めるものとする。
- (3) 本事業を実施するに当たり、受注者は利用者に対して本事業に関係ない営利事業の周知・営業等、またそれと誤解される行為を行わないこと。

別紙1

配食サービスの1食当たりの成分について

		目安量	備考
1	エネルギー	500～700kcal	身体活動レベル低い(I)とし、1日の推定エネルギー必要量(1,500～1,850kcalの2/5)
2	たんぱく質	20～30 g	
3	脂質	13～20 g	
4	塩分	3 g 未満	

