

## 松原市給食サービス事業仕様書

### (事業概要)

名 称	松原市給食サービス事業
目 的	食事作りが困難な高齢者や重度障害者等に対し給食サービスを実施することにより、健康の維持及び疾病の予防を図るとともに、配食時に安否確認を行い、高齢者等が地域で安心して生活を営むことが出来るよう支援することを目的とする。
対象者	利用対象者は、食事の調理や買物が困難な下記の者 ①65歳以上の一人暮らしの高齢者(昼間独居の高齢者を含む) ②65歳以上の高齢者のみの世帯 ③単身の重度障害者 ④重度障害者のみの世帯 ※重度障害者とは、身体障害者手帳1・2級、療育手帳A、精神障害者保健福祉手帳1級のいずれかの交付を受けている人
配食日	週5回(月曜日～金曜日) ※祝日、12月29日～1月3日を除く
エリア	松原市内の担当地区
単 価	1食あたり 790円 ※食材料費、調理にかかる光熱費相当分等(令和7年時点370円)は利用者負担とし、事業者が10枚・20枚綴りのチケットを利用者に事前に販売し、配食当日にチケットを回収する。 ※単価から利用者負担分を除いた市補助分を、松原市社会福祉協議会が事業者へ支払う(翌月振込み)。
安 否	利用者に直接配食し、安否確認を行う。緊急時については松原市社会福祉協議会と連携して、迅速、適切に対応する。
契 約	松原市社会福祉協議会と事業者との委託契約を締結する。
支 払	業務完了後、1ヶ月分の実績に基づく請求書を翌月10日までに松原市社会福祉協議会へ提出し、松原市社会福祉協議会から事業者へ振り込む。

(選考基準)

事業所は、松原市が掲げるセーフコミュニティの主旨を理解し、次のアからウまでの要件を条件とし選定するものとする。

#### ア 衛生・安全に関すること

- ・ 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成 29 年 6 月 16 日付改正分を含む)に基づく各種マニュアルを作成し、クリーンルーム等の除菌・殺菌設備をはじめとする施設設備、調理場内における食材の衛生管理、食器洗浄消毒管理等の衛生管理を徹底していること。
- ・ 定期的に衛生管理検査を実施するとともに、第三者による衛生管理検査を実施していること。
- ・ 従業員に対し衛生管理に関する研修を実施していること。

#### イ 食材・献立に関すること

- ・ 主食であるお米は、国産の「こしひかり」相当のものを使用すること。
- ・ 栄養バランスの取れた献立及び旬の食材を取り入れた季節感のある献立作りに努め、1 食あたりを 600 キロカロリー前後とすること。
- ・ 管理栄養士による 1 ヶ月分の献立表を作成し提出すること。
- ・ 利用者の症状に応じ、調理形態を工夫して提供すること。
- ・ 利用者の嗜好・意向を聞き入れた調理を心掛けること。
- ・ 高齢者の食に関する十分な知識を有する管理栄養士を配置すること。

#### ウ 管理・運用に関すること

- ・ 高齢者配食サービスを行っている又は行った実績があること。または、給食の配食サービスを行っていること。
- ・ 松原市の近隣地区に自社の調理施設及び配膳をする場所を有し、調理から配膳、配食が容易であること。
- ・ 利用者の安否確認を目的に、配食は 12 時 30 分までに利用者本人に直接手渡すこと。
- ・ 緊急時における高齢者等の安心・安全のための普及を図ること。
- ・ 不在の場合は、松原市社会福祉協議会と連携し安否の確認を図ること。
- ・ 利用者とのコミュニケーションを図り、簡単な生活相談にも応じること。
- ・ 継続かつ安定的な提供体制を確保するため、万が一トラブルが発生したときは、提携給食業者による配食を行うこと。
- ・ 配食担当者は介護業務のホームヘルパー2 級以上の資格、もしくは社内にて同様の研修を受講した者を担当とすること。
- ・ 地域で暮らす認知症の人を支えるという観点から、認知症サポーター養成講座の受講など、認知症対応の向上に努めること。
- ・ 松原市社会福祉協議会と連携し、事業の円滑な遂行に努めること。

- ・ 事業で知り得た個人情報厳正に取り扱うこと。
- ・ 災害などによりやむを得ず中止する場合は、松原市社会福祉協議会と連携して利用者に連絡を取ること。
- ・ 市や社会福祉協議会からの通知文書、チラシ、アンケート等がある場合は、配布・回収を行うこと。

(選定方法)

- 1、事業者選定に当たり、上記アからウを踏まえ、次の項目について提案書を提出すること。(別紙様式)
  - ① 衛生管理について
  - ② 調理機能について
  - ③ 調理メニューに対する利用者ニーズへの対応について
  - ④ 食材の安全性の確保・産地管理について
  - ⑤ 配送方法・安否確認について
  - ⑥ 緊急時の対応について
  - ⑦ 人員体制について
  - ⑧ 研修について
  - ⑨ 経費について
  - ⑩ その他
- 2、工場設備の状況の視察及び試食を行う
- 3、上記について総合的に判断し、事業者を選定する。