

# 寝屋川市新型コロナウイルス感染拡大防止のための 配食サービス委託業務仕様書

## 1 内容

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、寝屋川市（以下「発注者」という。）は、委託事業者（以下「受注者」という。）に、発注者が指定する者（以下「利用者」という。）に対して配食サービスを提供する業務（以下「業務」という。）を委託する。

## 2 配食サービス提供日

原則として契約期間中毎日（土曜日、日曜日及び祝日を含む）業務を実施できるようにしておくこと。

## 3 配食サービス提供の手順

- (1) 配食サービスについて、発注者は利用者の住所・氏名・連絡先・利用日時等必要事項を記載した発注書を受注者に提出することにより業務を発注する。
- (2) 受注者は、発注者から発注書を受取後、発注書記載内容に基づき利用者に配食サービスを提供する。
- (3) 受注者は、配食サービスを提供した日が属する月の末日までに、当該月に実施した配食サービスについて完了報告書を作成し、同完了報告書及び請求書を発注者に提出する。
- (4) 発注者は、受注者からの正当な請求書を受取後、30日以内に当該請求額を受注者に支払う。

## 4 配食サービス提供にあたっての留意事項

受注者は、個人情報の取扱いに特段の配慮を行うとともに、下記事項に留意した上で配食サービスを提供すること。

- (1) 配食サービスは、昼食、夕食、翌朝の朝食の配送を1単位とし、午前中に昼食を、午後には夕食及び翌朝の朝食を利用者宅に届けることとする。
- (2) 配食サービスの提供は、栄養士又は管理栄養士が作成した献立に基づき、必要に応じて栄養士又は管理栄養士の助言・指導を受けて調理を行うものとする。
- (3) 献立は、主食、主菜、副菜で構成し、栄養バランスの取れた内容とする。
- (4) 調理、運搬、配食に当たっては、常に食品衛生法、その他関係法令に定める衛生基準を遵守する。（厚生労働省通知「大量調理施設衛生管理マニュアル

ル」の趣旨を踏まえた衛生管理に留意すること)

- (5) 配食中の温度管理等、食品の安全性を常に配慮し、調理完了後速やかに配食する。
- (6) 配食に使用する車両は、受注者が用意するものとし、清潔を保持する。
- (7) 配食容器は、使い捨て容器を使用する。
- (8) 食事の提供は電話又はインターフォンにて利用者の在宅を確認後、玄関付近への配置等、利用者と接触することなく行う。
- (9) 配食サービス提供にあたり、利用者に連絡し、内容及び食事の受け渡し方法について説明する。

なお、利用者の在宅が確認できない場合、受注者は食事を事務所等に持ち帰ることができるものとし、その際は発注者に連絡すること。

- (10) 配食時における利用者の状況変化等について、上記(9)のほか、必要に応じて発注者に連絡する。
- (11) 新型コロナウイルス感染症による感染状況に応じて安定的に配食サービスを提供できるよう、一定規模の食数を確保し、配送体制を構築すること。

## 5 利用者からの問合せ等に関すること

利用者からの配食サービスに関連する問合せ等に対しては、誠実に対応するものとし、提供した配食サービスの内容に係る苦情・事故等があった場合は、遅滞なく発注者へ対応経過を報告することとする。

## 6 その他

- (1) 本仕様書に明記していない事項であっても、業務遂行上当然に必要と認められる事項は、受注者の責任において実施するものとする。
- (2) その他、定めのない事項については発注者と受注者の協議により決定する。

## 7 想定配食数

一日の想定配食数を\_\_\_\_\_食とする。

※配食数は調整の上決定するものとする。