

仕様書

1 事業名称

「調理」トレーニング教室事業業務委託

2 事業実施期間

契約締結日～令和9年3月31日（水曜日）

3 事業目的

調理経験や栄養に関する知識が少ない主に65歳から74歳の男性を対象に食生活を始めとする生活習慣病の改善、栄養に関する知識の習得をめざし、調理トレーニング教室を実施し、参加者同士で交流しながら栄養や調理を学び仲間づくりにつなげることで、「介護予防を始めてみる」ことの支援を行う。

4 事業概要

大阪市民のうち主に65歳から74歳の男性を対象に、複数人で行うトレーニングを実施し、食や栄養に関する知識や調理について学び、介護予防につなげるとともに、トレーニングを通じて仲間づくりの形成や趣味の獲得をめざす。

（1）開催概要

- ア 実施にあたっては、本事業の目的にあった実施可能な施設を複数（2か所以上）活用し調理トレーニング教室を実施すること。
- イ 調理トレーニングは、「月1回を計3回」の開催を1教室とし、6教室以上の提案とすること。
- ウ 事業者の提案により、提案金額の範囲内でトレーニング参加者へのフォローアップ開催も可能とする。

（2）対象者

大阪市民（大阪市介護保険第1号被保険者であること。ただし、本市が行う介護保険の住所地特例適用被保険者を除き、本市の区域内に所在する住所地特例対象施設に入所等をしている住所地特例適用被保険者を含む。）で、事業の目的を踏まえ、65歳以上75歳未満の前期高齢者の男性を主たる対象とする。

ただし、原則、次に該当するものを除く。

- ・要支援、要介護認定を受けている者

(3) 開催場所

事業者で事業実施可能な設備を有する施設を確保し事業を実施すること。

(4) 設備基準

本事業の目的が達成される設備が整備されており、参加人数に応じて十分に面積が確保されたものであること。

なお、以下の設備については、調理室として整備されている主な設備例である。

ア ガスコンロまたは IH クッキングヒーターについては、安全設計に配慮されたものを使用すること。

イ 調理実習台

ウ 示範台

エ レンジ

オ 冷蔵庫

カ 冷凍庫

キ 製氷機

ク オーブン

ケ 換気設備

コ 包丁・まな板・食器類等消毒保管

(5) 参加定員

1 教室あたり 12 人程度

5 委託業務内容

(1) 企画提案にあたっての基本的な考え方は、次のとおりとする。

ア 対象者（主に調理経験が無い若しくは少ない 65 歳から 74 歳の男性）が、調理をすることに関心や興味を抱くようなトレーニング内容とすること。

イ 料理教室ではなく、介護予防に資するトレーニングとなること。

ウ 食えることや栄養に関することなど、参加者が本事業で身に着けるべき知識の習得をめざし、事業者の創意工夫ある手法を用いること。

エ 献立の設定にあたっては、高齢期に不足する栄養バランスに配慮されたものとする。

オ 本市が実施した高齢者実態調査、日常生活圏域ニーズ調査の結果（別紙参照）を参考に、本事業参加後も継続して介護予防に取り組むことや地域との関係性構築を意識したものとする。

カ 「調理」だけでなく、事業の主旨を踏まえて、食材選びの支援やトレーニング成果

の披露の場など地域の資源（地域のふれあい喫茶やこども食堂等）を活用した実施も可能とする。

- キ トレーニング参加者に対し、日常的に創作可能な調理に関する情報提供を行う場合、個々の日常生活状況に応じたものとする。
- ク トレーニングで実施する献立については、日常生活において容易に入手可能となるものを基本として設計すること。
- ケ 参加者へのアンケート実施にあたっては、本事業の目的の達成状況を踏まえた、アンケート内容とすること。

（２） 業務内容

ア 企画、構成

今後の介護予防活動につながるきっかけとなるようにすること。

（ア） トレーニングの企画

（イ） トレーニング内容の検討

（ウ） １教室あたりのタイムスケジュールや献立の検討

イ 参加者の募集

募集にあたっては、本市と協力のうえ募集に努めることとし、事業者のホームページや SNS などの媒体を活用した募集も実施すること。

ウ 受付

受注者は、参加者の当日の体調等を確認のうえ、「出席者名簿」等により参加確認を行うこととし、「出席者名簿」等については、適切な管理に努めること。

エ トレーニングの指導

トレーニングの指導にあたっては、本事業の趣旨を理解した経験ある職員等により実施すること。なお、調理師または栄養士等の資格を有する者とし、配置される職員等を本市へ報告のうえ承認を受けること。

オ 効果検証

トレーニング参加者に対して、アンケートを実施し、結果等を取りまとめ参加者の意欲の変化など分析を行うこと。

カ 事業実施報告書

全体を総括した内容とし、「８（２）成果品の提出」を踏まえ、必ず次の事項について記載すること。

（ア） 参加者名簿

（イ） トレーニングのスケジュール

（ウ） 参加者の状況の記録

（エ） 献立、レシピ（食材、使用調味料等、手順等）

(オ) 事業実施における改善点と今後の方向性

(カ) アンケート調査の結果

キ 保険の加入

トレーニングの内容に適した保険に加入すること。

(3) 留意事項

ア 写真撮影等について

トレーニング実施中や実施報告用に写真撮影を行う場合、事前に参加者から了承を得て撮影を行うこと。

イ 関係機関等との連絡調整

トレーニングの実施にあたり、関係機関等と連絡調整が必要な場合、発注者の指示のもと調整にあたること。

ウ 緊急時の対応

トレーニングの実施にあたっては、開催場所を所管する消防署等の指導に従い、急病人、負傷者等の救護体制を整えるとともに、災害及び事故等への体制を整え、万全を期すこと。また、救護にあたった場合は、患者ごとに救護対応状況を記録した書面を本市へ提出すること。

エ 暴風警報、特別警報時の取り扱い

大阪市に「暴風警報」または「特別警報」が発令されている場合の取り扱いは、次のとおりとする。

・午前7時00分時点で発令されている場合：午前は中止

・午前11時00分時点で発令されている場合：午後は中止

トレーニング実施中に災害が起こった場合は、参加者の安全を確保し、避難所等安全な場所に誘導したうえで、速やかに発注者へ報告すること。

6 業務実施体制等

受託者は、本業務について次のとおり取り組むこと。また、本業務の遂行にあたっては、都度、発注者と協議の上で実施すること。

(1) 本業務の実施責任者を配置し本市へ報告のうえ承認をうけること。

(2) 本業務に関する実施体制を示す実施体制表を作成し、報告のうえ承認を受けること。

(3) 職員等の配置、連絡体制を明確にしておくこと。

(4) 食品衛生に関する知識を有する者を配置すること。

7 提案にあたっての留意点

(1) 事業全般に係る企画調整及び運営業務について

ア 事業実施に必要な事項がすべて網羅された企画内容であり、計画性・実現性が高い内容となっていること。

イ 提案者が過去に実施する料理教室の枠組みで実施するのではなく、調理を実施する過程や経験から、社会参加や介護予防につながり、また参加者のつながりを形成するという観点を踏まえて工夫を講じること。

ウ 「調理」から始まる介護予防と仲間づくりにかかる周知や情報発信が行える企画とすること。

エ トレーニング修了後、参加者が地域の活動につながる工夫をすること。

オ トレーニングの参加料は無料とすること。ただし、食材費については参加者の負担として差し支えないこととする。

(2) 参加者募集に関する業務等について

ア 参加者募集にあたっての手法を提案すること。

イ とりわけ高齢者への効果的な PR となるように募集方法を提案すること。

(3) 食中毒予防等に係る配慮について

トレーニングの実施にあたっては、使用する器具等の衛生面に十分に配慮し、安全に利用できる環境を整え、食中毒予防に安全性が確保された環境で実施すること。

8 業務計画書及び成果品の提出

(1) 業務計画書

受注者は、事業の実施に先立ち、実施体制、事業実施工程、緊急連絡体制等の事業を適正に実施するために必要な事項を記載した事業計画書を作成し、契約締結後速やかに発注者に提出すること。

(2) 成果品の提出

事業実施報告書を1部（A4判）及び電子データ1部を提出すること。

なお、成果品の作成および提出に際しては、関係者の肖像権を侵害することのないよう対策を講じておくこと。

※電子データ CD-ROMもしくはDVD-ROM（1部）については、Microsoft Office Word、Excel、PowerPoint を使用して作成すること。これらによらない場合は、発注者と協議の上使用ソフトを決定すること。

※外観からタイトル・内容等がわかるようにすること。

※提出する電子データは、コンピュータウイルスによるデータの紛失や改ざん及び外部

へのコンピュータウイルスの拡散を防止するため、ウイルスチェックを行うこと。使用したウィルスソフト並びにウイルスチェックの日付を記入すること。

※成果品については、できる限り再生紙を使用すること。

9 一括再委託等の禁止

(1) 業務委託契約書第 16 条第 1 項に規定する「主たる部分」である、委託業務における総合的企画、業務遂行管理、業務の手法の決定及び技術的判断等については、受注者はこれを再委託することはできない。

(2) 受注者は、コピー、ワープロ、印刷、製本、トレース、資料整理などの簡易な業務の再委託にあたっては、発注者の承諾を必要としない。

(3) 受注者は、(1)及び(2)に規定する業務以外の再委託にあたっては、書面により発注者の承諾を得なければならない。

なお、元請の契約金額が 1,000 万円を超え契約の一部を再委託しているものについては、再委託相手先、再委託内容、再委託金額を公表する。

(4) 地方自治法施行令第 167 条の 2 第 1 項第 2 号の規定に基づき、契約の性質又は目的が競争入札に適さないとして、随意契約により契約を締結した委託業務においては、発注者は、前項に規定する承諾の申請があったときは、原則として業務委託料の 3 分の 1 以内で申請がなされた場合に限り、承諾を行うものとする。ただし、業務の性質上、これを超えることがやむを得ないと発注者が認めたとき、又は、コンペ方式若しくはプロポーザル方式で受注者を選定したときは、この限りではない。

(5) 受注者は、業務を再委託及び再々委託等（以下「再委託等」という。）に付する場合、書面により再委託等の相手方との契約関係を明確にしておくとともに、再委託等の相手方に対して適切な指導、管理の下に業務を実施しなければならない。

なお、再委託等の相手方は、大阪市競争入札参加停止措置要綱に基づく停止措置期間中の者、又は大阪市契約関係暴力団排除措置要綱に基づく入札等除外措置を受けている者であってはならない。

また、大阪市契約関係暴力団排除措置要綱第 12 条第 3 項に基づき、再委託等の相手方が暴力団員又は暴力団密接関係者でない旨の誓約書を業務委託契約書第 16 条第 2 項及び第 16 条の 2 第 2 項に規定する書面とあわせて発注者に提出しなければならない。

10 業務実施に関する基本的な条件

(1) 契約及び費用等に関する条件

業務を遂行するにあたり必要となる経費は、契約金額に含まれるものとし、発注者は契約金額以外の費用を負担しないものとする。

(2) 提案見積額について

本委託業務にかかる契約金額については、提案見積額を基準に発注者と協議のうえ、確定するものとする。

(3) 経理・支払に関する条件

ア 業務委託料については、委託契約期間内に業務を完了し、発注者の検査に合格したとき、受注者は支払いを請求することができるものとする。

イ 全ての証拠書類は、本業務終了後、5年間保存すること。

(4) 秘密の保持

ア 受注者は、この契約の履行に関して知りえた秘密は、契約期間中はもとより契約期間後においても第三者に漏らしてはならない。

イ 受注者は、提供された資料を本業務以外の目的には使用しないこと。また、第三者への提供は、閲覧・複写・貸出等方法の如何を問わず行わないこと。

ウ 本業務の遂行にあたり収集した情報については、機密保持の観点から、施錠の徹底や電子データのパスワード設定など、万全なセキュリティ対策を講じて扱わなければならない。

(5) その他の条件

ア 業務開始後は、定期的に発注者と打ち合わせを行い、業務着手前に発注者の承諾を得るとともに、事業進捗状況を報告すること。また、随時、発注者の求めに応じて本業務にかかる情報を提供すること。

イ 本仕様書に定めのない事項については、発注者と協議のうえ決定すること。

ウ 契約締結後に本仕様書に疑義が生じた場合は、双方で協議のうえ決定することとする。