

鎌倉市立小学校給食調理等業務委託審査基準

評価分類				配点	評価の着眼点
大項目		小項目			
1	学校給食に関する考え方	1.1	基本方針等	5	・学校給食調理業務を受託する上での会社の運営方針や取り組み姿勢など、受託業者としての考え方が具体的に記述されている。
		1.2	学校への協力体制	10	・学校給食調理業務を行う上での学校との協力体制、また、調理等作業のみならず、学校給食に関する活動に対しての協力内容が具体的に記述されている。特に、栄養士との連携を図るための考え方が示されているか。 ・鎌倉市教育委員会との連携内容等が具体的に記述されている。
2	業務運営に関する考え方	2.1	業務運営体制	10	・給食運営に関する調理体制が具体的に記述されている。また、作業等に関する確認及び報告体制や手順が具体的に記述されている。
		2.2	準備期間の内容	5	・契約締結日から給食開始までの期間(準備期間)の内容や体制、スケジュールが具体的に記述されている。
3	従業者に関する考え方	3.1	人員配置体制	10	・提案者が提案する学校給食調理業務に対して、人員配置計画(全体人員と勤務シフト表)、配置予定者の資格、欠員補充や代替体制など受託する学校ごとに具体的に記述されている。また、指揮命令系統図が記述されている。 ・同一施設内で継続的な従事者の配置が記述されている。
		3.2	従業者の採用計画	10	・受託する学校ごとの従事者の採用計画、採用基準等が明確にされている。特に、業務責任者及び業務副責任者は経験を十分に持ち、その経験を業務にどう活かせるかどうか記述されている。 ・地域活用策として、地元雇用についての考え方が具体的に記述されており、実現性がある。
		3.3	教育・研修体制	5	・提案者の従事者に対する教育・研修について、その実施方法、内容、年間スケジュール等が詳細に記述されている。 ・受託決定から業務開始までの研修計画が具体的に記述されている。
4	衛生管理に関する考え方	4.1	衛生管理の考え方	10	・学校給食調理業務の安全、衛生管理に関する考え方が具体的に記述されている。
		4.2	衛生管理体制	10	・安全、衛生管理に関して、具体的なチェック方法や報告・管理体制などが記述されている。 ・安全、衛生管理に関する提案者独自のマニュアルや基準が添付されている。
		4.3	校内での集団感染発生時の考え方	5	・校内で集団感染が発生した時の対処方法が具体的に記述されている。
5	危機管理に関する考え方	5.1	危機管理体制	10	・不測事態(食中毒を含む)発生時の対処方法や給食の提供体制(代行措置を含む)について具体的に記述されており、実現性がある。
		5.2	問題発生時の対処方法や体制	10	・日常の小中学校給食調理業務において、急な問題(異物混入、数の不足等)が発生した場合の迅速な対処方法や報告体制、及びその予防対策について記述されている。
小 計				100	
6	その他	6.1	独自提案	10	・提案者が特筆すべきと判断した内容について記述されている。 (食育の推進、災害発生時の協力、環境配慮の取り組み、コスト縮減等)
		6.2	業務実績	10	・本業務と同様の業務受託実績がどれくらいあるのか、規模や年数等の内容について記述されている。
合 計				120	