

評価項目及び評価基準（技術評価）

評価項目		評価基準	様式	評価点数	配点
1.事業実施運営について	(1)学校給食衛生管理基準（文部科学省）、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）、給食調理・衛生管理マニュアル（大阪市）の内容に基づいた調理従事者への指導体制が構築されているか。	・業務責任者が学校給食衛生管理基準（文部科学省）、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）、給食調理・衛生管理マニュアル（大阪市）の内容を熟知し、調理従事者を指揮命令することができる知識を有しているか。 ・業務責任者が各校に配置された調理従事者（主任）が調理工程や書類作成時に疑義が生じた際、適切に指導できる者であるか。 ・業務責任者の役割が適切であり、かつ実効性があるか。	様式4 様式8	①業務責任者が調理従事者に対する指揮命令・指導等に十分な経験がある：0～4 ②業務責任者が調理師免許を有する者：0～1 ③業務責任者が管理栄養士免許もしくは栄養士免許を有する者：0～1 ④業務責任者の果たすべき役割が明確であり実行性がある：0～2	8
	(2)日々の業務報告や、受託校、発注者、業務責任者、調理従事者それぞれの業務において、事業運営に支障をきたさない体制構築がなされているか。	・日々の業務報告や各種書類提出等の受託校との調整において、調理従事者（主任）任せではなく、業務責任者が率先して行う体制となっているか。 ・業務責任者が受託校・発注者、調理従事者と迅速、的確に業務連絡できる体制になっているか。 ・現場への支援体制が構築されているか。 ・現在の受託業務において実施している業務評価で課題が見受けられる項目が適切に改善がなされているか。	様式5	①受託校、調理従事者（主任）、業務責任者の連絡体制が構築されている。：0～2 ②迅速、的確に業務連絡できるように体制が構築されている。：0～2 ③現場への支援体制が構築されている：0～2 ④現在の受託業務にかかる業務評価において業務履行が適切に実施されているか、または課題が見受けられる項目が適切に改善されているか：0～2	8
	(3)調理従事者が意欲を持って日々の給食調理に望めるような取り組みを行っているか。	・調理従事者が調理師免許や管理栄養士免許（栄養士免許を含む）を取得するための支援体制や意欲を持って日々の給食調理に望めるような取り組みを行っているか。 ・健康管理（感染症・熱中症対策など）や円滑なコミュニケーションができる関係の構築など働きやすい環境づくりのためどのような取り組みを行っているか。	様式6	①調理従事者が調理師免許や管理栄養士免許（栄養士免許を含む）を取得するための支援体制がある：0～2 ②調理従事者が調理師免許や管理栄養士免許（栄養士免許を含む）の取得に意欲を持てる制度がある：0～2 ③調理従事者が意欲を持って日々の給食調理に望めるような取り組みを行っている：0～3 ④調理従事者が働きやすい環境となるような取り組みを行っているか。：0～3	10
2.調理従事体制等について※	献立やマニュアル等及び関係法令等に従った調理を行うための調理従事体制をどのように整備しているか。また、急病や衛生上問題が生じるなどの理由で、調理従事者が業務に従事できない際の体制の確実性を保持するためにどのように整備しているか。	・調理従事体制について、仕様書に定める調理従事者数の要件をもとに、安全安心に給食ができ、安定して調理従事者を配置させているか（受託校に見合った人数、資格、学校給食法における単独調理場の調理経験年数等）。 ・緊急時代替調理従事者について、実効性のある人員を確保できているか（受託校に見合った人数、資格、学校給食法における単独調理場の調理経験年数等）。 ・給食当日等、急遽欠員が生じた際に、調理従事者（主任）任せではなく、業務責任者自らが欠員状況を把握し、受託校へ速やかに報告しながら必要に応じて緊急時代替調理従事者等を配置するなど当日の給食提供に支障がないような体制となっているか。 ・人材を確保するための採用計画や人材育成のための研修体制が充実しているか。 ・本市にとって有益となる追加提案があるか。	様式7～8	①主任、副主任の資格及び経験年数が確保されており、かつ調理従事者の配置において人数、調理従事者の資格及び経験年数が安定的に給食調理等業務が履行できるものとして受託校に見合った調理従事者の配置となっている。：0～1.5	27
			様式9	②給食開始までのスケジュールに実行性がある：0～2	
			様式10	③急遽欠員や欠勤等が生じた際に、調理従事者（主任）任せではなく、業務責任者自らが状況を把握し、受託校へ速やかに報告しながら必要に応じて緊急時代替調理従事者等を配置するなど当日の給食提供に支障がないような体制となっているか。：0～4	
				④採用計画が充実している。：0～2	
				⑤研修体制が充実している。：0～2	
				⑥本市にとって有益となる策が取られている。：0～2	
3.調理工程について	本市作成の献立表及び給食調理・衛生管理マニュアル（大阪市）に基づいた調理工程の遵守方法をどのように整備しているか。	・仕様書に定める打合せにおいて、献立表及び給食調理・衛生管理マニュアル（大阪市）に基づいた調理工程（食材の取扱い・設定温度・調理時間など）の遵守方法や工程表・作業動線図の調理従事者間での共有方法が的確であるか。 ・本市作成の献立表及び給食調理・衛生管理マニュアル（大阪市）を適切に理解し、それに基づいた調理工程表・作業動線図が作成されているか。 ・本市にとって有益となる追加提案があるか。	様式11	①調理工程の確認方法等が適切である。：0～4 ②調理工程表・作業動線図が適切に作成されている。：0～5 ③本市にとって有益となる策が取られている。：0～2	11
4.事故発生時の対応について	事故発生時の受託校、発注者、業務責任者間の連絡が迅速に行える体制が整備されているか。事故後の措置において業務責任者に措置履行を遅滞することなく実行できる体制や調理器具準備等が行えているか。	・事故発生時、当日中の迅速かつ適切な対応と翌日以降の給食を安全安心かつ安定的に提供する体制が構築されているか。 ・事故発生時、翌日以降の給食を安全安心かつ安定的に提供するのための実効性のある方策が示されているか。	様式12	①体制の構築と実効性のある方策、遅滞のない事後措置方法が示されている。：0～3 ②翌日以降の給食を安全・安心に提供する方法や再発防止のための対策に確実性がある。：0～3	6
※ 技術評価における重要項目				合 計	70