

教育子ども委員会 説明資料

小学校給食調理業務委託の今後の方向性について

平成28年10月14日

教育委員会

目 次

頁

- 1 小学校給食調理業務委託の今後の方向性について・・・1
- 2 平成29年度から実施する給食調理業務委託について・・・2
- 3 総合評価一般競争入札による委託事業者の選定について・・・3

1 小学校給食調理業務委託の今後の方向性について

(1) 基本方針

市の給食調理員の退職者不補充に対応して、今後も安心して安全な給食を安定して提供するために、平成29年度以降、小学校への給食調理業務委託を拡大する。

(2) 実施校

平成29年度からの給食調理業務委託の実施校数は、5校程度とし、実施校については、地域や学校規模等の状況から判断して選定する。

なお、平成30年度以降についても市の給食調理員の退職者の状況を勘案して実施校数を決定する。

(3) 委託事業者の選定方法

より安心して安全な給食の提供と学校や児童へのサービス向上を目指し、委託事業者の選定方法は、価格だけではなく、衛生管理の方針や人的体制、調理場現場へのバックアップ体制など、委託事業者からの提案内容を総合的に評価し、落札者を決定する総合評価一般競争入札を採用する。

(4) 食育の充実

委託校において栄養教諭が児童への食育指導の時間を確保できるよう、栄養士等の資格を持った人材を活用した新たな支援体制を構築する。

2 平成29年度から実施する給食調理業務委託について

(1) 委託事業者による安心・安全な学校給食の提供

ア 業務内容

小学校の給食調理場において、調理、食器の洗浄、調理場の清掃などを行う。献立作成や食材購入はこれまで通り教育委員会が行う。

イ 衛生管理

直営校と同様に、国や本市の衛生基準に基づいて衛生管理を行う。
また、委託校に配置する栄養教諭が、委託事業者による調理などが衛生的に行われているかを日々確認する。

ウ アレルギー対応

本市食物アレルギー対応の手引きに沿って除去食を調理する。
学校の要請に基づき、責任者が学校内の食物アレルギー対応委員会や保護者面談に参加する。

エ 従事者の配置

責任者には学校給食の経験がある者を配置し、かつ、責任者を含めた正社員を、直営の正規職員と同等数配置する。

オ 業務引継ぎ

平成29年2月上旬の落札業者決定後、社内での研修を開始しつつ、学校と調整の上、速やかに調理場現場での業務引継ぎを行っていく。

(2) 教育委員会から保護者への丁寧な説明

ア 説明会の開催

各校の保護者に対して、平成28年11月以降に、委託による給食の流れや委託業務の内容、委託事業者の選定方法などを説明する。
また、落札業者の決定後、委託事業者同席の上で、再度、保護者への説明会を開催する。

イ 委託の実施状況の説明

委託開始後の状況について、各校の保護者懇談会や、学校評議員等で構成する学校給食運営委員会において説明をし、意見を聴取する。

3 総合評価一般競争入札による委託事業者の選定について

(1) 主な入札参加資格

ア 学校給食での契約実績があること。

イ 過去3年以内に、全ての施設において食中毒事故を発生させていないこと。

ウ 名古屋市内又は近隣に、本社又は営業拠点等を有すること。

(2) 提案内容の評価

価格の他、委託事業者からの提案について、次の内容を評価する。

区 分	内 容
学校給食の実績	学校給食の受託実績を評価する。
学校への協力	食育の推進や児童との交流等に積極的であるかを評価する。
バックアップ体制	支店等からのバックアップ体制を評価する。
衛生管理	衛生管理の方針、研修の計画、事故の抑止策を評価する。
業務履行能力	業務開始に向けた準備やアレルギー対応を評価する。
人的体制	責任者の実績や従事者の配置人数等を評価する。
信用状況	会社の財務状態や労働環境への考え方を評価する。

