

民間委託 年次モニタリングシート 【令和 5年度】

委託業務名 ／ 所管課	学校給食調理業務	体育保健給食課
受託者	株式会社 メフォス	
契約期間	令和 3年 4月 1日 ~ 令和 6年 3月 31日	
委託料	年額 : 63,030,000 円 (総額 187,902,000 円)	
評価者	受託者	株式会社 メフォス 西日本事業部 係長
	所管課 担当者	徳島市教育委員会 体育保健給食課 担当補佐兼係長
業務目的	委託中学校において調理業務を行い、安全・安心でおいしい学校給食を提供する	
業務内容	給食を提供するための調理作業および関連する作業	

総合評価	I~IVによる総合評価	総合評価コメント
	A	調理作業における各マニュアルの遵守を実施し、安全な給食の提供に努めている。3年間を通じて、安定した調理員の人員配置が行われ、研修や教育により調理技術や衛生等の知識の向上、異物混入防止や事故防止など実際の業務が円滑に行われている。来年度からの契約においても、より一層安全においしい給食の提供を要望する。

評価項目	評価視点	自己評価	所管課評価
I 実施体制			
(1) 適切な職員配置	必要な資格や経験を有する従事者を確保しているか。勤務状況等、労働条件が適当であるか。地域雇用の促進に努めているか。	A	A
(2) 責任体制の確立	現場の指示系統、連絡系統は確立されているか。現場だけでなく、本社部門との円滑な連絡系統は確立されているか。偽装請負の疑義はないか。	A	A
(3) 職員研修・人材育成	業務に必要な知識・コンプライアンスについての教育・訓練は適正に行われているか。さらなるスキルアップのための工夫はみられるか。	A	A
(4) 労働条件・環境	従事者が業務を適正に実施するための適切な労働条件や労働環境が設定されているか。従事者の定着率はどうか。	A	A
(5) 連絡・調整	市との連絡調整のための打ち合わせ等は、適切に行われているか。業務報告書、その他必要な書類の提出や内容が適正であるか。実地調査には協力的であるか。	A	B
(6) 個人情報保護及び法令遵守	個人情報及び法令遵守のためのルールと管理監督体制は整備されているか。従事者から守秘義務の誓約書の提出等、個人情報保護に対する意識付けは確立されているか。	A	A
(7) 管理記録	業務日誌等、毎日の業務記録を適切に整備、保管しているか。	A	A
(8) 安全管理体制	異物混入・食中毒等の未然防止の取り組みや発生を想定したマニュアル等があるか。緊急時の管理体制は確立されているか。	A	A

評価項目	評価視点	自己評価	所管課評価
II 内容・水準			
(1) サービス水準	サービス水準が当初の指標と比べてどうか。安定的に業務は行われているか。結果に対する原因は把握・分析されているか。	A	A
(2) マニュアル等の整備	作業マニュアル、作業手順等は、適正に整備・更新されているか。	A	A
(3) 学校への対応	生徒や教職員に対する従事者の対応は、迅速かつ親切か。言葉遣い、態度等の接遇は適切か。	A	A
(4) サービスの向上	業務改善等、常にサービス向上に向けた創意工夫が行われているか。事務執行等の業務効率性向上への取組みは行われているか。	A	A
(5) 事故・トラブル	事故やトラブルは発生しなかったか。事故やトラブルが発生した場合、マニュアル等に沿った迅速で適切に対処できたか。	B	B
(6) 環境配慮	省資源、省エネ、ゴミの分別等環境への配慮、リサイクル等の推進等に努めているか。意識はどうか。	A	A
(7) 意見・要望・苦情	学校からの意見・要望・苦情等の把握に努め、適切な対応をしているか。要望・苦情等に対し、迅速かつ適切に対応し、可能なものは業務運営に反映しているか。	A	A
(8) 利用者モニタリング	利用者からモニタリング(アンケート調査)を実施しているか。利用者の満足度やニーズを把握し、結果を反映する仕組みを確立しているか。	A	A
III 経費等			
(1) 経営状況・履行保証力	受託者の経営状況は健全であるか。業務の履行は問題ないか。	A	A
(2) 委託料の妥当性	業務の内容・水準・ボリュームから判断して、委託料の額は妥当であるか。	A	A
(3) 経費縮減への取組み	経費縮減に向けた取組みを積極的に実施しているか。	A	B
IV その他			
その他	調理業務において、おいしく食べてもらえるよう食材の切り方や加熱調理等、レシピに基づき工夫をしているか。	A	B

特記事項等 (課題・成果)	【受託者】 ドライ運用の徹底が定着してきており、各校で工夫をしている。今後人員異動等があった場合でも対応できるよう従業員全員の意識の画一化を図りたい。また、今後もより一層安心安全な給食提供に努めたい。
	【所管所属】 定期的に衛生研修を実施し、従業員の意識や知識の向上に努めている。さらにドライ作業を行い衛生的な調理作業を進め、安全な調理作業を行ってください。

項目別評価	A 優良=(仕様書、契約書等を遵守し、その水準よりも優れた内容である。) B 良好=(仕様書、契約書等を遵守し、その水準に概ね沿った内容である。) C 課題含=(仕様書、契約書等を遵守しているが、一部に課題がある。) D 要改善=(仕様書、契約書等を遵守しておらず、改善の必要がある。)
-------	--



総合評価	A 優良=(項目別評価がすべてB以上であり、かつAが2以上ある。) B 良好=(総合評価Aには満たないが、項目別評価がすべてB以上である。) C 課題含=(総合評価A及びBには満たないが、項目別評価がすべてC以上である。) D 要改善=(項目別評価にDが含まれている。)
------	--