

小郡小学校学校給食調理業務委託プロポーザル審査結果

1. 受託候補者として特定された者

一富士フードサービス株式会社九州支社

2. 特定した受託候補者の提案の概要

・衛生管理体制

安心・安全な学校給食を提供する為「学校給食衛生管理の基準（文部科学省）」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」、「小郡市自校式給食衛生管理マニュアル」に加え、自社独自の衛生管理システムにより、現場での衛生管理に努める。

・給食調理員体制

確かな知識と経験を有し業務改善意識の高い人材確保と小郡市の配置基準を基本に給食運営がスムーズに行われるような体制を確立していく。

・安全管理体制

危機管理体制、「食中毒発生時」「ノロウイルス防止策」「異物混入」等の対応の為の実践的な危機管理マニュアルの制定を行い安心・安全な学校給食を提供することを最優先する。

・食育への対応

「栄養バランス」「望ましい食習慣」「社交性と共同」「自然の尊重と環境保全」「食材の生産・流通・消費」等、栄養教諭と連携をとり教育の一環として学校給食が円滑に運営できるよう取り組む。

3. 特定理由

小郡小学校学校給食調理業務委託について、審査基準に基づき企画書等を審査した結果、上記の受託候補者は、会社経営状況も安定しており、小郡市が求める学校給食運営の中で重点項目としている、「衛生管理体制」「給食調理員体制」「安全管理体制」「食育への対応」について十分な提案であった点及び、他自治体等における豊富な経験や実績に基づく具体的かつ計画的な提案がなされ、業務運営に期待できる点を評価した。