

尾張旭市学校給食センター調理業務等委託業者の選定について

尾張旭市学校給食センター（以下「給食センター」という。）の調理業務等委託業者について、選定審査会を設置し、公募型プロポーザル（企画提案）方式により受託候補者を選定した。今後、この受託候補者と契約締結の交渉を行い、契約を締結する。

1 委託業務内容

- (1) 食材料の検収及び管理 <追加業務>
- (2) 調理業務（アレルギー対応給食の調理を含む。）
- (3) 配缶業務
- (4) 配送及び回収業務
- (5) 洗浄及び消毒業務
- (6) 残菜処理業務
- (7) 残乳処理業務 <追加業務>
- (8) 衛生管理業務
- (9) 施設及び設備の清掃及び日常点検業務
- (10) 上記業務に付帯する業務

2 受託候補者

東京都新宿区西新宿三丁目20番2号 株式会社ジーエスエフ

3 委託期間

平成30年8月1日から平成35年7月31日まで（5年間）

4 選定経過

月 日	内 容
平成30年4月 2日（月）	公募型プロポーザル実施を公告
平成30年5月16日（水）	第1次審査（書類審査）
平成30年6月 1日（金）	第2次審査（プレゼンテーション及びヒアリング審査）

※ 基本方針により選定審査会を設置し、要求水準書や選定基準を策定した上で、公募業者から提出された提案書により審査を行った。

5 主な選定理由

給食センター調理業務等委託業者の選定に際しては、選定審査会において厳正かつ公平にその適格性などを確認した。「選定基準」に基づき評価した結果、候補者として選定された業者は、下記の点において提案内容が優れていると認められた。

- (1) 円滑に学校給食を提供できる経営規模を有し、その経営状況が安定的かつ良好である。
- (2) 調理業務等の受託に関し、十分な実績を有している。
- (3) 「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）等に基づく衛生管理に対する考え方が確立され、設備・衛生管理等については、要求水準以上の自主的な検査を実施することや安全管理体制に優れた点が見られる。
- (4) 昭和57年に民間企業として始めて調理業務を受託して以来、35年以上にわたり、衛生事故を発生させていない。
- (5) 食育の重要性を十分認識するとともに、学校給食を食育の一環として捉え、地域に密着した取組として、意欲的に食育を推進する提案がされている。
- (6) アレルギー対応給食の提供に対して、本市に対応するための独自のマニュアルを作成しており、また、病院等他業種で蓄積されたノウハウを活用しながら、安全な調理体制が構築されている。
- (7) 適正かつ安価な委託料が算定されている。