

サウンディング結果の公表について

「学校給食調理業務」の民間活用に向けて、サウンディングを実施しましたので、その結果を公表いたします。

1 対象業務

学校給食調理業務

2 調査の目的

佐久市では、学校給食調理業務について、現在、5つの給食センターにおいて、直営により実施していますが、総務省が実施した「地方行政サービス改革に関する取組状況等の調査」によれば、全国では既に69.7%（平成31年4月1日現在）の市区町村において民間委託が実施されており、安定したサービス提供や業務の効率化の面で効果があるとされています。

また、平成29年に策定した「佐久市公共施設等総合管理計画」においては、当該施設の今後のあり方について、「児童・生徒へ安全安心でおいしい給食を安定して提供することを前提に、民間活力の効果的な導入についても研究し、効率的な施設管理や運営を検討」することと定めています。

こうしたことから、本市が民間委託を導入するとした場合の民間事業者の関心度、サービスの維持・向上のための方策、効率的・効果的な実施方法、懸念される事項と対応策、費用対効果等、様々な視点から調査を行い、民間委託の妥当性や有効性を見定める必要があると考えます。

そこで、民間事業者との「対話」を通じて、幅広く意見、提案を求めるため、学校給食調理業務について、以下のとおりサウンディング型市場調査（以下「サウンディング」という。）を実施しました。

3 スケジュール

項 目	日 程
実施要領の公表	令和2年12月11日（金）
現地見学会・説明会の参加申込期限	令和2年12月25日（金）
現地見学会・説明会の実施日	令和3年 1月12日（火）から 令和3年 1月15日（金）までを 予定していたが、新型コロナウイルス感染症対策として、緊急事態宣言が発出されたことから、参加申込事業者に映像配信により実施
質問事項の受付期限	令和3年 1月15日（金）
サウンディングの参加申込期限	令和3年 1月22日（金）
サウンディングの実施日	令和3年 2月 1日（月）から 令和3年 2月 5日（金）までを 予定していたが、新型コロナウイルス感染症対策として、緊急事態宣言が発出されたことから、実施日を延期して 令和3年 3月15日（月）から 令和3年 3月19日（金）で実施
結果概要の公表	令和3年 5月25日（火）

4 概要

「サウンディング調書・提案書」に沿って実施

5 参加事業者

8事業者

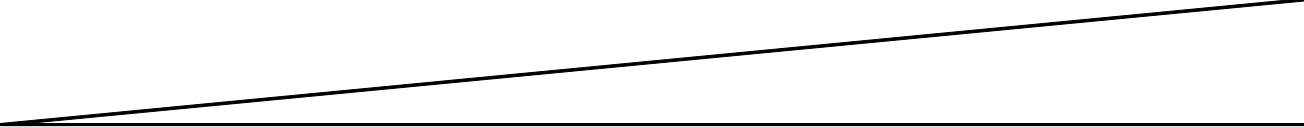
6 意見・提案（※主なものを抜粋。事業者が特定される意見等は除く。）

1 受託事業者を公募した場合の関心度
①大いに関心がある（7事業者） ②関心はあるが条件次第（1事業者）
2 別紙4「公募条件の概要（素案）」に対する意見
①素案のままで良い（1事業者） ②見直して欲しい項目がある（6事業者） ③その他（1事業者）
<ul style="list-style-type: none">・「営業停止処分を受けている団体等」について、全国全ての事業所等を対象とするのではなく、各管理地区単位（業者登録単位など）にエリアを限定する等、条件を緩和して欲しい。・「長野県内に本社、本店又は事業所を有する（見込を含む）こと」について、条件の削除又は緩和をお願いしたい。・仕様書（素案）に定める発注業務及び調理業務のみの契約の場合、収益的なメリットが少ないため、食材料費も含めた全面委託としてほしい。・現場では、個人情報を取り扱う場面が多々あり、今日の情勢から個人情報保護に関する考えは必須と考えるため、「プライバシーマーク」の付与認定及び更新審査済みであることを公募参加条件として追加すべきであるとする。
3 別紙5「佐久市学校給食センター調理業務委託仕様書（素案）」に対する意見
①素案のままで良い（1事業者） ②見直して欲しい項目がある（7事業者）
<ul style="list-style-type: none">・食材の検収について、食材選定・発注は、自治体の業務範囲であることから、食材検収も自治体業務とすることが望ましいと考える。調理業務を委託している自治体の多くは、「検収補助」について事業者に委託している。・調理業務指示書の指示日を前週とすると、作業工程表・動線図の作成にあたり、十分に検討できないケースも考えられるため、指示日を前々週として欲しい。・リスク分担に、一斉臨時休校の際の委託費等の考え方について追加して欲しい。・感染症胃腸炎（ノロウイルス）に関しては、陽性反応が出た場合は本人だけではなく濃厚接触者という観点から「本人及び同居する家族全員が高濃度のノロウイルス検査を実施し、全員の陰性を確認後、調理へ従事させる」ことに変更させる必要があると考える。・業務責任者について、「学校給食センターなどの大量調理施設で2年以上の実務経験を有するもの」という条件を緩和して欲しい。・ボイラー取扱者について、ボイラー技師免許者の条件は削除して欲しい。
4 給食の質と安全性の確保・向上に向けた提案
<ul style="list-style-type: none">・人員配置について、必要な時間帯に必要な人数を厚くすることが有効であるとする。・給食の質、安全性について、各セクションにて消毒の徹底、検査、改善、報告・連絡・相談を行うことで安全に繋げる。・研修内容を充実させ、従業員がスキルアップすることにより、給食の質の向上及び安全性が確保されることがある。・安全衛生に関する教育、他自治体の給食センターへの実習研修により調理員の能力向上を図り効率的な運営につなげることが可能と考える。

5 効率的な運営、コスト縮減に向けた提案	
ア	現在、本市が運営する5学校給食センターを複数年度を掛けて1～2センターずつ順次委託化する考え方（ケースA）についての提案
<p>①進め方として妥当性が高い（2事業者）</p> <p>②進め方として理解できる（4事業者）</p> <p>⑤わからない（1事業者）</p> <p>⑥その他（1事業者）</p>	
<ul style="list-style-type: none"> センターの規模が大きく、軌道に乗るまでは、慣れない部分も出てくるため、ノウハウの蓄積と効果検証を行いながら徐々に進めることが堅実と考える。 万が一の厨房内事故や食中毒発生時のリスクや対応、業務の質の維持や委託金額等に関する業者間競争の観点から、1業者に5センター全てを委託するのではなく、複数業者に委託する方が良いと考える。 	
イ	複数年度を掛けて1～2センターずつ順次委託化する考え方（ケースA）、がある一方、全センターを同一年度に一括して委託化する考え方（ケースB）を比較した場合の有利性が高い進め方について
<p>①ケースAの方が有利性が高い（3事業者）</p> <p>②ケースA、ケースBとも、ほとんど変わらない（1事業者）</p> <p>④わからない（2事業者）</p> <p>⑤その他（2事業者）</p>	
<ul style="list-style-type: none"> 委託金額は、人件費が大部分を占めるため、どちらのケースにおいてもコスト面での違いはほとんどない。 ケースBの場合、不測の事態が発生した場合に対応が難しい。 	

ウ	配送・回収業務も一括して受託することについて
①可能（実績あり）（5事業者） ②可能（実績なし）（1事業者） ③不可能（2事業者）	
エ	配送・回収業務を一括発注した場合のコスト面でのメリットについて ※（5-ウ）で①または②と回答した場合
②ある程度のコストカットが可能であり、業務の効率化に一定の効果が見込める（3事業者） ③コストカットの余地に乏しく、現状とほとんど変わらない（1事業者） ④再委託を行うため、現状よりも割高になる可能性が高い（1事業者） ⑤わからない（1事業者）	
オ	衛生管理に関して、業務手順、施設設備の運用等の効率化に向けた提案
<ul style="list-style-type: none"> ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた独自の帳票類を作成し、確認を徹底することで事故を未然に防ぐ。 ・HACCPに基づくマニュアルを作成整備し、運営体制を構築する。 	
カ	その他、他自治体等での実績を踏まえ、効率的な運営、コスト縮減に向けた提案
<ul style="list-style-type: none"> ・適正な人員の配置をし、コスト削減に繋げたい。（必要な時間に必要な人員を配置） ・市と業者、双方の責任者を明確にし、スムーズに連携が取れる体制を取ることで、効率的な運営ができると考える。また、人員を定着させることにより、維持管理費の削減ができると考える。 	
6 業務の継続性の確保に関する提案	
ア	食中毒、感染症、異物混入等の事故に対する防止策及び事故発生後の対応について
<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒に関しては、定期的な研修、マニュアルにより、徹底を図っている。 ・日々の体調管理と記録およびその確認を行い、体調不良者の勤務を未然に防いでいる。 ・異物混入防止についても、職員個々の意識の向上と知識の定着を行い、着衣なども要因とならないものを使用している。 ・社内、社外の二重の原因追及を行い再発防止策を打ち出し、徹底教育をする。 ・食中毒、異物混入等の防止策については、手洗いを含めた「個人衛生の徹底」や従業員一人一人の意識向上が重要であると考え。事故発生後は、本社専門部署とも連携し、原因究明と再発防止策の検討・検証を速やかに行う体制を取っている。 ・食中毒についてはマニュアルに沿って対応するとともに、異物混入については是正措置報告書により、同じ過ちを繰り返さないシステムを構築することが有効と考えられる。 	
イ	営業停止処分、労働争議、その他のアクシデントにより業務が履行できなくなった場合の履行保証人の確保について
①可能（実績あり）（6事業者） ②可能（実績なし）（2事業者）	

ウ	イについて、自然災害や火災等影響が長期に渡る場合の履行保証人の対応について
①対応可（2事業者） ②対応可だが条件次第（2事業者） ③対応不可（2事業者） ④その他（2事業者）	
エ	その他、「履行保証人」以外で業務の継続を確保する方策等について
<ul style="list-style-type: none"> • 全国規模の企業のため、天災やその影響が長期にわたる場合でも対応した実績があり、「履行保証人」に頼らずとも業務を継続できると考えている。 • 「履行保証人」以外で業務の継続性を確保することは、事業所の受託実績からも難しい。 • 同業他社と有事に備えた履行保証人を提携する。 • 三者契約において代行保証契約を結ぶこと等は可能である。 • 地域のお弁当業者、社員食堂又は近隣の小学校等へ協力を依頼する。 	
7 偽装請負防止のための方策	
<ul style="list-style-type: none"> • 指揮命令システムの明確化により防止可能。（委託側、受託側の職員への教育を行い、理解を深める） • 従業員への指示は全て業務責任者を通して実施してもらうよう契約書に明記する。 	
8 給食における地産地消と食育に関する考え方	
ア	本市の「学校給食応援団」の取組を御存知ですか。また、この取組に対する感想をお聞かせください。
①承知している（5事業者） ②承知していない（2事業者） ③その他（1事業者）	
イ	地産地消等の取組をさらに発展させるための提案
<ul style="list-style-type: none"> • 地元食材を使用した献立を提案するとともに、地元食材を使用した料理を提供する際にお話し会（食材の説明）などを行う。 • 地元食材使用の食材展開コンクール等を行い、献立に取り込んでいく。 • 地産地消の割合を高めるには、生鮮食品以外にも特産品を献立に多用し、行事食を定期的実施する。 • 地元経済の活性化においては、地域の味を理解している地元の方を雇用することにより地域経済に貢献できる。 • 献立作成を市で行うため、労務費管理のみの契約では不可能と考える。 	

9 受託に際しての要望事項	
ア	受託に際して改良すべき又は新たに設けるべき設備・備品等見直すべき運用上の課題に関する考え方
①あり（1事業者） ②なし（2事業者） ③その他（5事業者）	
<ul style="list-style-type: none"> ・専用トイレの水洗化・洋式化、手洗い場の自動化は必須である。 ・現時点では委託にすることで用意が必須となる設備や備品は基本的にないものとする。 ・衛生面から用務業務は、委託業務に含めないことが望ましい。 	
10 受託費用の考え方	
	
11 移行に向けて必要な準備期間	
<ul style="list-style-type: none"> ・3か月間（5事業者） ・4か月間（1事業者） ・半年間（1事業者） ・1年間（1事業者） 	
12 懸念される事項	
<ul style="list-style-type: none"> ・委託化に向けての「営業許可」が下りる厨房設備になっているか確認して欲しい。 ・職員及び保護者の委託化に対する理解を得る必要がある。 ・委託化に対する理解を得るため、住民懇談会等を実施すると良いと考える。 ・半年ほどの準備期間が組めるようなスケジュールを検討していただきたい。 	
13 その他（自由提案）	

7 今後の対応

サウンディング調査の実施により、各事業者の皆様の貴重なご意見・ご提案をいただくことができました。

今回のサウンディングの結果を踏まえ、「学校給食調理業務」の民間活用について、具体的に検討を進めてまいります。