

## サウンディング結果の公表について

「保育所給食調理業務」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

保育所給食調理業務

### 2 調査の目的

佐久市では、保育所給食調理業務について、現在、公立保育園15園全てにおいて調理室を設け、直営により実施していますが、諏訪市、小諸市、茅野市、塩尻市、安曇野市等のいくつかの県内自治体においては、既に民間委託が実施、または実施に向けた具体的な準備が進められており、安定したサービス提供や労務管理に係る負担軽減、業務の効率化等の面で効果があるとされています。また、平成30年3月に策定した「佐久市公立保育所の今後のあり方について」においては、施設内での調理を基本とし、民間業者から派遣された調理員の活用を検討することとしています。

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、サービス維持・向上のための方策、効率的な実施方法、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、保育所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 （対面・リモート）	令和3年 2月 1日（月）から 令和3年 1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

6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（5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（5事業者）
<ul style="list-style-type: none"><li>・「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。</li><li>・「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。</li><li>・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。</li><li>・「職員を新たに雇用する場合は、市内の住居者から雇用するよう努めること」という条件について、他県から雇用する可能性もあることから、見直して欲しい。</li><li>・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考えます。</li></ul>
3 別紙5「佐久市立保育所給食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（2事業者） ②見直して欲しい項目がある（4事業者）
<ul style="list-style-type: none"><li>・食材の発注業務に関して、各園の在庫状況の確認・発注予定表の訂正や追加記入は受託業者が行い、最終的な発注は市が一括で行う方が効率的であると考えます。</li><li>・長時間のおやつについても献立の指示をお願いしたい。</li><li>・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ます。</li></ul>

#### 4 給食の質と安全性の確保・向上に向けた提案

- ・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。
- ・生鮮三種は、地産地消を基本とすることで「食の安全性」を確保しつつ、献立作成から発注業務までを一括で受託することにより、コストを縮減できると考える。
- ・給食の質については、子どもたちに寄り添い、ひと手間加えることで向上させることができると考える。安全性については、各セクションにて消毒の徹底、検査、改善、報告・連絡・相談を常に行うことが安全に繋がると考える。
- ・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考えられる。

#### 5 効率的な運営、コスト縮減に向けた提案

##### ア 本市が運営する15園を一括委託することについての提案

- ②進め方として理解できる（1事業者）
- ③進め方として理解できるが、いくつか課題がある（2事業者）
- ④課題が多く、進め方として推奨しない（2事業者）
- ⑤わからない（1事業者）

- ・全ての園を同一業者へ委託する場合は、現状従事者の継続雇用がしやすくスムーズな立ち上がりが見込まれ安定運営になると予測される。15園をブロック別に分けて委託する場合は、人員が集まらずに立ち上げに苦慮することが考えられる。
- ・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15園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。
- ・効率面を優先すれば一括委託という考えも一理あるが、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。
- ・全園一括委託は人材の確保が難しく、立ち上げ当初の運営や管理が難しいと考える。

##### イ 全保育所を同一年度に一括委託化する考え方（ケースA）と、複数年度を掛け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

- ②ケースA、ケースBとも、ほとんど変わらない（1事業者）
- ③ケースBの方が有利性が高い（2事業者）
- ④わからない（1事業者）
- ⑤その他（2事業者）

- ・ケースAの場合、コスト面のメリットは予測されるが、業者の対応等に不具合があった場合リスクが大きいと考える。ケースBの場合、コスト面のメリットは小さいが、委託に関するノウハウを蓄積することで、2回目以降の業者選定において、より適切な判断ができると考える。
- ・ケースAの場合、不測の事態が発生した場合に対応が難しい。
- ・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。

ウ 給食材料の発注業務について、市が指定する業者へ発注することについて

- ①可能（実績あり）（４事業者）
- ②可能（実績なし）（１事業者）
- ④その他（１事業者）

エ ウに関する意見

- ①実施方法として妥当性が高い（１事業者）
- ②実施方法として理解できる（１事業者）
- ③実施方法として理解できるが、いくつか課題がある（２事業者）
- ④課題が多く、実施方法として推奨しない（１事業者）
- ⑥その他（１事業者）

- ・地産地消、国内の食材を安全性を確保した上で納品してもらうには最適だと考える。
- ・市内優先発注や地産地消の観点から、指定業者へ発注することは理解できるが、発注業者の選定においては、給食材料の品質、価格などが担保されるようにして欲しい。
- ・市の指定業者は業者間の価格競争がないため、必ずしも、商品の質や適正な価格が担保されるとは限らないと考える。
- ・市の指定する業者に発注するのであれば、市が一括で発注業務を行う方が効率的と考える。
- ・発注業務を含めた受託は可能だが、食材の発注業務に関して、各園の在庫状況の確認・発注予定表の訂正や追加記入は受託業者が行い、最終的な発注は市が一括で行う方が効率的であると考える。

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むけた提案

- ・「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。
- ・幅広い業種の受託経験から得たノウハウをもとに構築した、安全衛生管理システムによる独自の衛生管理を実施する。

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

- ・短時間雇用での配置を厚くし、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、双方の責任者等を明確にし、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

- ・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する。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）（4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（1事業者）
- ④その他（1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

- ・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。
- ・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

- ・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

- 地元食材を使用した献立を作成するとともに、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。
- 問屋を経由する食材のみとせず、地場メーカー、個人事業主との取引を行い、季節の食材も献立に取り入れる。
- 仕入れに関しては地元農家、JAを最優先した発注を行い、農家の方と園児の触れ合いの場も設ける。
- 同一献立で、地元食材を全園一緒に使用することは用意も含め難しい。

## 9 受注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（1事業者）
- ③その他（4事業者）

- 専用トイレの水洗化・洋式化、手洗い場の自動化は必要である。
- 現時点では委託することで用意が必須となる設備や備品は基本的には無いものとする。
- 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の考え方

- 3か月間（4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"><li>・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。</li><li>・職員（保育士を含む）及び保護者の委託化に対する理解を得る必要がある。</li><li>・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。</li><li>・半年ほどの準備期間を組めるようなスケジュールを検討していただきたい。</li><li>・全園一括での委託化は、人材の確保が難しく立ち上げ当初の運営や管理が難しいと考える。</li></ul>
13 その他（自由提案）
<ul style="list-style-type: none"><li>・事業者選定基準（配点）を検討される際に、定量（価格）面での評価に比重を置くだけでなく、一定水準を維持する上では、定性面（実績含む）での評価を重視した審査基準の設定をお願いしたい。</li><li>・地元雇用を優先し、安定的な長期雇用を確保するとともに、現在勤務している調理員を継続雇用したいと考えている。</li><li>・業務の委託範囲について、食材費も含めた全面委託でなければ、業者にとってメリットが少ない業務だと考える。</li></ul>

## 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、「保育所給食調理業務」の民間活用について、具体的に検討を進めてまいります。