

第1回門真市学校給食調理業務委託プロポーザル審査委員会会議録

会議の名称	第1回門真市学校給食調理業務委託プロポーザル審査委員会
開催日時	令和7年7月31日（木）午後2時から3時まで
開催場所	門真市役所本館2階学校教育課会議室
出席者	水野委員、十河委員、橘委員、脊戸委員、吉田委員、小林委員 【事務局（教育総務課）】西山課長補佐 寺原主査
議題	◎会議の公開・非公開の決定 ◎会議録の作成方法の確認 ◎学校給食調理業務委託受託者の選定基準の決定 ◎プレゼンテーション審査方法の確認 ◎その他
担当部署	（担当課名）教育部 教育総務課 （電話）06-6902-6413（直通）

【事務局】

定刻となりましたので、ただ今より第1回門真市学校給食調理業務委託プロポーザル審査委員会を開会します。

はじめに、本委員会は委員7名中6名が出席しておりますので、本委員会が成立していることを報告いたします。

開会に先立ちまして配布資料の確認をお願いします。

本日の配布資料は、

1. 次第
2. 資料1 門真市学校給食調理業務委託プロポーザル審査委員会設置要領
3. 資料2 同委員会委員名簿
4. 資料3 同委員会席次表
5. 資料4 審議会等の会議の公開に関する指針
6. 資料5 門真市情報公開条例(抜粋)
7. 資料6 門真市学校給食調理業務受託者の選定基準（案）
8. 資料6-2 仕様書（案）
9. 資料6-3 審査評価個表
10. 資料6-4 実施要領（案）
11. 資料7 門真市学校給食調理業務委託プロポーザル日程（案）

です。皆様お揃いでしょうか？

なお、本委員会につきましては、会議録作成のため録音させていただくことをご了承いただけますようよろしくお願いいたします。

それでは、次第に沿って議事を進めてまいりたいと思います。

まずは（資料1）「門真市学校給食調理業務委託プロポーザル審査委員会設置要領」をご覧ください。

同要領の第3条第2項で「委員長は教育委員会事務局教育部長の職にある者」とされており、また、第5条第1項で「委員会の会議は委員長が招集し、その議長となる」とされておりますことから、この規程に基づき、委員長には教育部長である水野部長にご就任いただきたいと思っております。

また、以降の議事進行を委員長にお願いいたしますので、水野委員長よろしくお願いたします。

**【水野委員長】**

皆さんこんにちは、委員長を受けさせていただきました水野でございます。

皆さんもご存じのとおり、学校生活における給食の存在というものは、児童生徒にとって大変重要なものであり、学びの保障を確かなものにしていくためにも必要不可欠な存在であると考えております。

今回は、その学校給食を安全かつ安定的に供給することができる事業者を決定するという重要な審査委員会となりますことから、皆様と共にしっかりと審査をしてみたいと考えておりますのでご協力よろしくお願いたします。

**【水野委員長】**

それでは、次第に従いまして進めてまいります。

では早速ですが、案件1「会議の公開非公開の決定」を審議したいと思っております。このことにつきまして、事務局より説明をお願いいたします。

**【事務局】**

お手元（資料4）「審議会等の会議の公開に関する指針」及び（資料5）「門真市情報公開条例（抜粋）」をご覧ください。本市におきましては、「審議会等の会議の公開に関する指針」第3条において、審議会等の会議は公開するものとしておりますが、本審査委員会の議事につきましては、その内容の多くが、門真市情報公開条例第6条第1項第2号のアの「法人その他の団体に関する情報」であり、「開示することにより当該法人の競争上の地位、財産権その他正当な利益を害するおそれがあるもの」でございまして、まさしく不開示情報に該当すると考えられることから、事務局といたしましては、非公開とすることが望ましいと考えております。このことについて、ご検討をお願いします。

**【水野委員長】**

ただいま、事務局からこの会議を非公開とすることが適当ではないかと提案がありましたが、いかがでしょうか。よろしいですか。

（異議なしの声あり）

**【水野委員長】**

それでは、本委員会の会議につきましては、非公開として進めていきたいと思っております。

続きまして、案件2「会議録の作成方法の確認」について事務局から説明をお願いします。

#### 【事務局】

引き続き（資料4）をお願いします。本選定委員会の会議録につきましては、「審議会等の会議の公開に関する指針」の2ページ目にあります第8条第2項に基づき、各回の選定委員会終了後2週間以内に内容を簡潔にまとめた「議事の要旨」を公開するとともに、最終的に受託業者が決まった後に第1回及び第2回の会議録を併せて公開いたします。また、会議録の作成につきましては、（資料5）「門真市情報公開条例」第6条各号に掲げる不開示情報に該当する情報について十分に配慮した上で作成したいと存じます。以上でございます。

#### 【水野委員長】

ただいま、事務局より会議録の公開と作成について提案がありましたが、いかがでしょうか。よろしいですか。

（異議なしの声あり）

#### 【水野委員長】

それでは続いて、案件3「学校給食調業務委託受託者の選定基準」に移りたいと思います。事務局、説明をお願いします。

#### 【事務局】

それでは、選定基準の前にまず事業の内容について、仕様書に沿って簡単な説明をします。資料6-2仕様書（案）をご確認ください。こちらは実際のプロポーザル審査のときに使われる仕様書（案）になります。第1項には件名、第2項には委託場所、第3項には委託期間、第4項には基本条件を記載しています、第5項業務内容の1号から5号については、おもに学校給食衛生管理マニュアルや学校給食調理マニュアル等に基づいて調理業務を行ってくださいと記載しています。第6号には災害時における協力として、「門真市地域防災計画」で扱う災害が発生した場合における炊き出し等について、門真市と「災害時における炊き出し等に関する協定」を締結し、大規模災害時の炊き出し及び配膳等について協力を行うこととしています。第6項には業務にかかる注意事項、第7項には作業基準について記載しています。第8項には調理従事者や業務責任者についての記載があり、第1号に調理従事者のうち1名を業務遂行上の責任者とし、学校との連絡調整にあたらせること。調理従事者のうち2名、食数300食未満の学校においては1名を業務副責任者として、業務責任者の補助を行う旨、水桜学園については小中一貫校となるため、業務副責任者を他の学校の倍の4名配置することを記載しています。第2号については、これら責任者は社員とする旨を記載しています。第3号では調理従事者にどのような者を従事させるかを記載しております。

「ア」で学校給食施設での経験を有し、かつ栄養士または調理師の資格を有する者を3名以上、そのうち2名以上は3年以上の経験を有すること、食数300食未満の学校においては、学校給食施設での経験を有し、かつ栄養士または調理師の資格を有するものを2名以上、うち1名以上は3年以上の経験を有すること、水桜学園については、有資格者を5名以上、そのうち4名以上は3年以上の経験を有することとしています。「イ」で栄養士または調理師の資格を有する者をそれぞれ必ず1名以上従事させることとしており、水桜学園については栄養士または調理師の資格を有する者をそれぞれ必ず2名以上従事させることとしております。その他4号以下に具体的なことを定めており、第8号においては従事者に変更がある

場合、原則として変更が決まった時点で、その都度、調理従事者変更報告書と添付書類を提出する旨を記載しています。4ページ目第9項には給食棟内の設備や器具の使用などについて記載しています。第10項には安全・衛生管理について記載しております。第11項には研修について、第12項には委託料の支払いについて、6ページ目の第13項には各種報告書について記載しています。7ページ目の第14項には個人情報取扱特記事項を遵守する旨を記載しました。8ページ目の別紙1については、給食回数の予定や食数の見込等について記載しています。最後、10ページ・11ページの別紙2については、給食実施日以外の勤務予定について記載しています。また、水桜学園については、新設校となるため、給食棟内の図面と特記事項を添付しています。以上が仕様書の内容になります。この仕様書を踏まえ、選定基準についてご検討いただきたいと思います。

それでは、「学校給食調業務委託受託者の選定基準」についてお手元（資料6）「学校給食調業務委託受託者の選定基準（案）」をご覧ください。

まず、はじめに今回の給食調理業務を委託する施設は資料に記載のとおり、門真市立大和田小学校、北巢本小学校、第五中学校、第七中学校、水桜学園の計5校です。

それでは、審査項目について説明いたします。

こちらに記載の審査項目については、今後事業者から提出された提案書並びにそれに基づくプレゼンテーションに対し評価・採点を行うにあたり、評価項目及び評価の視点・配点を想定した事務局案です。

それではまず、評価項目と評価視点について順に説明いたしますが、本日の審査委員会はこの審査項目、評価視点、配点が妥当かどうかを議論いただき、最終的に決定することを目的としておりますので、その観点をご覧ください。資料6の第2項に審査項目及び配点（案）、資料6の3として、それらの項目の詳細な配点内訳を記載していますので照らし合わせてご覧ください。昨年度のプロポーザルからおおむね大きな変更点はございません。

まず「①業務実施・管理体制」は、今回の業務委託の根幹に関わるものであり、調理業務に従事する調理員の配置について評価するものです。

評価の視点としましては、配置する従事者が学校給食施設での経験を有する者、また、栄養士や調理師の資格を有する者の具体的な配置計画があるか。従事者への伝達体制の取り組みがあるか。今年度新規に追加した項目である熱中症対策、そして業務責任者・副責任者の育成計画があるかの三点です。

業務仕様書においても調理従事者のうち1名を業務遂行上の責任者とし、学校との連絡調整の任に当たること、

また、調理従事者のうち2名を業務副責任者とすること、業務責任者、副責任者については社員とすること、加えて、調理業務に従事する者として学校給食施設での経験を有し、栄養士または調理師の資格を有する者を3名以上、そのうち2名以上は3年以上の経験を有すること、

さらには、栄養士の資格を有する者と調理師の資格を有する者を必ず1名以上従事させることなどを規定する予定です。ただし、食数が300食に満たない学校については業務副責任者・経験者が1名少なくとも可としています。また、水桜学園については調理従事者のうち4名を業務副責任者とすること、業務責任者、副責任者については社員とすること、加えて、調理業務に従事する者として学校給食施設での経験を有し、栄養士または調理師の資格を有する者を5名以上、そのうち4名以上は3年以上の経験を有すること、

さらには、栄養士の資格を有する者と調理師の資格を有する者を必ず2名以上従事させ

ることなどを規定する予定です。

調理業務にあたっての責任体制をはじめ、従事者のスキルや資格を満たしている人員を配置できているかを評価し確実な業務実施を担保するという視点での評価項目となっております。配点は15点満点です。

次に「②補充体制」は、平常時での業務体制とは別に、従事者の急な休暇等により通常の人員に不足が生じ、調理業務に支障が生じる可能性がある場合の代替体制、また、できるだけ長期に渡って業務に従事することが安定的な給食の提供につながることから就労定着を図るための取り組みとその具体的な効果・実績について評価するものです。

現状でも調理員の体調不良等により突発的な休暇が発生する場合もあり、それに対して柔軟な対応がとられているものの、昨今の新型コロナウイルスやインフルエンザウイルス等の感染症の様に、仮に調理員の中で蔓延し、大きく欠員が生じた場合の対応方法についても事業者からの提案内容でしっかりと担保しておく必要があると考えております。

また、現場からの声においても、責任者や調理員が産休や退職があったときに、代替人員の配置が遅れないよう、応援体制についても評価視点に加えました。配点は40点満点です。

次に「③衛生管理」は、日頃から研修等による従事者へ異物混入やアレルギー事故及び食中毒予防の具体的な対策、門真市の衛生管理マニュアル等の周知徹底をどのように実施するか、従事者の健康管理や出勤管理体制がどれだけ整っているか、また巡回指導で現場の状況を把握してどのように質の向上に努めているかが主な視点です。配点は30点満点です。

次に「④危機管理」は、食中毒等の事故や災害が起こった際にどのように対応するかについて評価するものです。

非常事態への予防、対応及び災害発生時における本市への協力体制についても対象としています。

配点は20点満点です。

次に「⑤受託コスト」は、業者の提案価格について事前に定めたルールに則り算出するものです。

受託コスト＝

$$\frac{(\text{上限価格合計} - \text{提案価格合計})}{(\text{上限価格合計} - \text{最低制限価格合計})} \times 5 \text{点}$$
の計算式で算出し小数第1位を四捨五入するもので、仮に上限価格が100万円で最低制限価格が80万円とした場合に、80万円で業者が提案した場合には満点の5点となり、90万円では3点、100万円では0点となります。なお、提案価格は5校分の合計価格を提出してもらうため、業者が自分の受け持ちたい学校以外を安くして実際に受託する学校の価格を高くすることを避けるため、それぞれの調理業務の提案価格÷上限価格が最大の値と最小の値の差が0.1以内に収まるように規定しています。配点は5点満点です。

次に「⑥自己資本比率」は、企業の経営が安定しているか確認するためのもので、

$$(\text{自己資本} \div \text{総資本} \times 100)$$

の計算式で算出し、自己資本は企業の資本で、それを総資本つまり自己資本と負債で除したものに100乗じたものが自己資本比率で、自己資本比率が高いほど数値は高く自己資本比率

が45%以上である場合を5点とし、段階的に1点ずつ減少し10%未満を0点とするものです。

次に「⑦決算状況」は、企業の経営状況を判断するもので、経常利益とは臨時的な収入や支出を除いて算出し、黒字期間が直近5年間の場合を5点とし、段階的に1点ずつ減少し、1年未満の場合を0点とするものです。

次に、採点方法につきましては、「①業務実施・管理体制」から「④危機管理」については委員長及び委員各105点満点とし、第2項のアの表のとおりAからEまで5段階の評価を行い、それぞれの評価に応じた係数を乗じ、その結果を評価点とし、その取りまとめ（平均点の算出等）を教育総務課が行います。

続いて⑤受託コストから⑦決算状況については記載しているルールに則って教育総務課にて算出します。

最後に現在調理業務を実施しており、参加申込日時時点で一年以上受託している業者については最大5点の加点または減点を行います。これは契約段階で仕様を満たしていても、その後の業務実施中に人員不足等で仕様を満たせなくなった業者へのペナルティのみでなく、優良業者に引き続き門真市で実施してもらうためのものでもあります。評価方法については、当該審査委員会と同様の①業務実施・管理体制について、教育総務課にて決定します。具体的な加点減点方法につきましては、3ページに記しています。

①業務実施・管理体制の評価基準の1つめの評価視点として、「学校給食施設での経験を有する者や栄養士・調理士の資格を有する者の具体的な配置計画」がありますが、こちらについては仕様を満たしているか業者に定期的に提出させている従事者報告書を確認します。令和6年度の3月分の報告書を見て3月分とも仕様を満たしていればプラス3点、2月分満たしていればプラスマイナスなし。1月のみ満たしている場合、マイナス1点。1月分も満たしていなければマイナス3点とします。これまで、前年度3月分と当該年度1月分の合計4月分の報告書を見ていましたが、評価をシンプルにするため、前年度3月分の報告書を見ることにしました。2つめの評価視点として「従事者への迅速な指示・伝達体制の取り組み」がありますが、こちらについては令和6年度4月から3月の間で従事者報告書やこちらでもまた定期的に提出させている検便等の提出漏れがないかを確認します。提出漏れがなければプラス2点、1件でもあれば、必要な書類等を準備する体制に疑問があるものとし、マイナス1点、2件以上あればマイナス2点とします。こちらも、これまでは前年度の8・9月から当該年度の7月までの分で確認していましたが、前年度1年間の書類を確認することとしました。業務責任者・副責任者の育成計画については、書類の提出を求めているため評価の対象としません。

最後に、資料6-4実施要領(案)について簡単に説明します。こちらは業者募集の際にホームページに掲載する予定のものになります。分量が多いため、前年度から大きく変わる予定のところだけ説明します。第7項「交渉権者」の第2号をごらんください。これまで評価点の高いところから原則2校ずつ受託可能としていましたが、安定的な給食調理業務を担保するため、最高評価点を得た事業者のみ2校受託可能とし、それ以外は原則1校のみ受託可能とします。最高評価点を得た事業者が1校のみしか受託を希望しなかった場合は、次順位の者が2校受託可能としたいと考えております。

以上が今回の事務局で検討いたしました評価項目、評価視点、並びにそれぞれの配点の案です。説明冒頭に申しあげました通り、今後事業者からの提案を受け付け、評価していくにあたり、この内容で妥当かどうかを委員の皆様でご議論いただきたいと思いますのでよろしくお願いたします。

**【水野委員長】**

それでは、ただいま事務局から説明のありました「評価項目、評価視点ならびにそれぞれの配点」について何かご意見・ご質問等ございましたらよろしくお願いたします。

**【委員】**

仕様書において、水桜学園の調理員の配置人数を他の学校に比べて倍としているが、この内容で業者がプロポーザルに参加しづらくはならないでしょうか。

**【委員】**

長い経験年数を有していても、学校給食に適した人材とは限らないので、経験年数にはそこまでこだわらなくても良いのではないのでしょうか。有資格者5名のうち4名以上は3年以上の経験を有する、という部分は業者にとって厳しい条件であるかと思います。

**【委員】**

経験年数が短くても、優秀な人材はいます。

**【水野委員長】**

他校の調理業務委託の調理員の配置を勘案すると、経験年数の条件を取り払うわけにはいかないでしょう。

**【委員】**

単純に割合の面で言うと、他の学校は3名中2名で約66パーセントであるのに対し、水桜学園は5名中4名で80パーセントになり、著しく高くなります。

**【水野委員長】**

水桜学園の仕様を他校と同水準にすると、有資格者5名のうち3名以上は3年以上の経験を有する、と改めた方が良さそうです。

**【委員】**

これまで満点120点の5割である60点に満たない業者はありましたか。

**【事務局】**

直近では見られません。

**【委員】**

これまで門真市で業務経験のない業者が、いっぺんに2校以上新規に請け負うのは負担

が大きすぎると思います。

**【委員】**

給食の安定供給を考えると、業者がコロコロ変わるのはいは好ましいことではありません。

**【委員】**

評価視点で熱中症対策を新規に盛り込んでいますが、現場から見たところ実際にはどの程度まで熱中症対策を行っていますか。

**【委員】**

クーラーがない学校では、今年だけでもこれまで3人、熱中症の方が見られました。過酷な環境で調理業務に従事されています。冷却ベストを会社から貸与されているようですが、重たかったり、保冷剤がすぐ融けたりするので、実際には着用されていません。熱中症の症状が現れたら、学校のOS-1やアイスノンなどで対応している状況です。

**【委員】**

今後、クーラーがない学校を請け負う業者が少なくなるかもしれません。

**【委員】**

クーラーを整備するのが一番だと思います。

**【水野委員長】**

ご意見も出尽くしたようですので、このあたりで「評価項目、評価視点ならびにそれぞれの配点」について決定したいと思います。

説明のありました事務局案に皆様からいただきましたご意見を反映した形で決定してよろしいでしょうか。

(異議なしの声あり)

**【水野委員長】**

ありがとうございました。それでは「評価項目、評価視点ならびにそれぞれの配点」につきましてはそのように決定いたします。

次に案件4「プレゼンテーション審査」について事務局より説明をお願いします。

**【事務局】**

次回の本審査委員会は、10月31日(金)を予定しており、その日は各事業者からの提案に基づくプレゼンテーション審査を予定しております。

審査方法については1事業者あたりのプレゼン時間を15分以内、それに対する質疑応答が5分程度、準備・片付けを5分程度とし、全体で1事業者につき30分程度となるよう事務局として考えております。

また、プレゼンの内容について、事前に提出している提案書の内容について補足的に行うものとし、出席者も1事業者あたり3人以内とするほか、プロジェクター等を使用して説明

を希望する場合は、事業者の責任で機材を用意してもらいます。

このような方法で順次プレゼンテーション審査を行い、先ほど決定いただいた評価項目で各社の採点を行いたいと考えております。

最後に、すべての事業者の評価結果が出たのちの業者選定方法についてご説明いたします。

最高評価点を得た事業者を最優先交渉権者とし、教育委員会と仕様書等について協議の上、教育委員会の決定を受けることにより本受託事業者となります。原則1者1校まで受託可能とし、次順位の者から順次優先交渉権者としますが、最優先交渉権者のみ2校まで受託可能とし、最優先交渉権者が1校のみ受託する場合、次順位の優先交渉権者が2校まで受託可能とします。全ての優先交渉権者との協議後に受託事業者の決定に至らない業務委託がある場合には、例外として1者2校以上であっても受託可能とします。

#### 【水野委員長】

ただいま事務局から説明のありました「プレゼンテーション審査」について何かご意見・ご質問等ございましたらよろしくお願ひいたします。

(質疑なし)

#### 【水野委員長】

ありがとうございました。それでは「プレゼンテーション審査」につきましてはこのように進めてまいりたいと思っておりますのでよろしくお願ひいたします。

最後に「その他」として事務局から何かありますか。

#### 【事務局】

その他といたしまして、今後の概ねのスケジュールについて資料7をご覧ください。

本日の審査委員会で「評価項目、評価視点ならびにそれぞれの配点」を決定いただきましたので、それらを実施要領及び仕様書に反映し、8月29日（金）より募集を開始します。

その後、事業者より参加申込の提出を受け参加資格を認められた業者について10月31日（金）にプレゼンテーション審査の実施を予定しています。その他については以上です。

#### 【水野委員長】

それでは、これもちまして、第1回門真市学校給食調理業務委託プロポーザル審査委員会を閉会します。皆様長時間に渡りお疲れ様でした。