

飯塚市学校給食調理等業務受託候補者特定

答 申 書

令和5年1月31日

飯塚市給食運営審議会

飯塚市学校給食調理等業務受託候補者の特定について

飯塚市給食運営審議会

■ はじめに

令和 5 年 3 月で契約満了を迎える二瀬中学校区 2 校（伊岐須小学校、二瀬中学校）及び庄内・颯田中学校区 3 校（庄内小学校、庄内中学校、小中一貫校颯田校）において、令和 4 年 9 月 12 日、事業者をプロポーザル方式にて選定し、受託候補者として特定するよう飯塚市教育委員会から飯塚市給食運営審議会に諮問がなされるとともに、対象校の学校長 2 名、同じく対象校の保護者代表 2 名並びに市内小中学校の栄養教諭 7 名の合計 11 名が本審議会臨時委員に委嘱されました。

本審議会では、臨時委員 11 名を含む全 13 名の委員で構成する専門部会を設置し、令和 4 年 10 月 6 日に開催した会議から、一次審査及び二次審査の実施を含め 3 回にわたる慎重な審議を重ね、受託候補者を以下のとおり特定するに至りました。

受託候補者及び特定理由

1 業務名

- ①二瀬中学校区給食調理等業務委託
- ②庄内・颯田中学校区給食調理等業務委託

2 受託候補者

- ①福岡県福岡市博多区住吉四丁目 3 番 2 号
一富士フードサービス株式会社 九州支社
九州支社長 佐藤 一成
- ②福岡県福岡市中央区大名二丁目 8 番 22 号 天神偕成ビル 3 階
シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 九州・沖縄支店
支店長 松坂 遼
(令和 5 年 4 月から令和 10 年 3 月までの 5 年間)

3 特定理由

上記事業者を受託候補者として特定した理由は以下のとおりです。

- 一 学校給食の目的や意義を十分に理解しており、豊富な経験に基づいた安心・安全な給食の提供と、学校における食に関する指導及び食育推進について、より具体的で適切な提案を行っていること
- 二 学校給食法第9条第1項に規定する学校給食衛生管理基準の内容を正しく理解しており、安全衛生面に関する独自のマニュアルを整備し、専門的な知識や技術を習得するための社員研修体制を構築するなど、効果的な教育体制を有していること
- 三 社員が学校に勤務することを踏まえ、児童・生徒をはじめとして、教職員、保護者等と良好なコミュニケーションを図ることを重視しており、学校と連携して各種行事へ積極的に参加協力するなど、学校と一体となった業務遂行について、具体的な方針を提示していること

以上により、これらの事業者の提案が総合的に優れたものであったことから、受託候補者として特定したものです。

■ 経過

- 令和4年9月12日（月） 飯塚市教育委員会からの諮問
- 令和4年10月6日（木） 第1回飯塚市給食運営審議会（専門部会設置）
- 令和4年10月27日（木） プロポーザル参加事業者募集開始
- 令和4年12月9日（金） 参加表明書提出期限（2社が提出）
- 令和4年12月23日（金） 提案書類提出期限（2社が提出）
- 令和5年1月20日（金） 第1回専門部会（一次審査）
企画提案書等の書類審査
- 令和5年1月31日（火） 第2回専門部会（二次審査）
ヒアリング審査及び受託候補者特定

■ 審査結果

1 一次審査

1 位	2 位
A 社	B 社
517 点	458 点

※選考委員 9 名の評点の合計点（765 点満点）を算出し、2 社を一次審査通過者とした。

2 二次審査

1 位	2 位
A 社	B 社
534.4 点	501.6 点

※選考委員 8 名による定性的評価の評点（600 点満点）、価格評点（160 点満点）及び実績評点（16 点満点）を算出した。

3 受託候補者

1 位	2 位
A 社	B 社
1,051.4 点	959.6 点

※総得点の 6 割を満たしており（1541 点満点）、本プロポーザル実施要領 10 項(3)で定める基準に基づき、両者を受託候補者として特定した。

4 対象学校業務毎の受託候補者特定

本プロポーザル実施要領 10 項(4)の①から③の項目で定める特定方法の事項に基づき、一次審査を通過した選定候補者から事前提出を受けた受託業務の希望順位に沿って各候補者が希望している上位の業務へ割当て等を行い、次のとおり対象学校毎に受託候補者を特定した。

○受託候補者 2 者のうち、総合評点 1 位の者が「二瀬中学校区給食調理等業務」を、総合評点 2 位の者が「庄内・颯田中学校区給食調理等業務」をそれぞれ受託希望順位 1 位としていたので、それぞれ受託候補者として特定した。

■ 一次審査及び二次審査の候補者選定基準

評価項目	一次審査 評点	二次審査 評点	計
1. 経営状況及び実績	20		20
2. 学校給食における安全衛生管理	55		55
3. 危機管理	10		10
4. 学校給食に対する取り組み		15	15
5. 学校給食調理業務の実施体制		50	50
6. 調理従事員の教育、研修等		10	10
7. 価格評価		20	20
合計	85	95	180

※別途実績評価についても加算（0点または±2点）