

亀山市中学校給食調理等業務委託公募型プロポーザル選定結果について

亀山市では、令和8年8月1日から令和13年7月31日までの亀山市立亀山中学校及び中部中学校における全員喫食制給食実施に係る、亀山市中学校給食調理等業務の委託に当たり、公募型プロポーザルを実施し、亀山市中学校給食調理等業務委託業者選定委員会（以下「選定委員会」といいます。）において、書類及びプレゼンテーション審査を厳正かつ公正に行った結果、次の者を優先交渉権者に選定しました。

1. 審査結果

○優先交渉権者： オーケースデリカ株式会社

◇参加資格審査

- ・参加に伴う必要書類が提出され、参加資格要件について審査を行った結果、参加資格要件を満たしていることを確認しました。

◇企画提案、見積及びプレゼンテーションに係る評価

- ・評価点（合計点数）：547点（700点満点）
- ・提案事業者は1者でした。
- ・企画提案に必要な書類が提出され、最低基準点の420点以上でした。

2. 選定方法

亀山市中学校給食調理等業務委託公募型プロポーザル実施要領に基づき事業者から提出された企画提案書について、プレゼンテーション及びヒアリングを実施し、選定しました。

なお、選定委員会による審査における評価の内容は下表のとおりでした。

評価項目		配点	評価点
1. 事業実施に係る提案内容	(1) 中学校給食調理等業務の受託に対する抱負 (基本理念との整合性)	35	26
	(2) 危機管理対策 (基本方針との合致性)	70	52
	(3) 同種・類似業務の実績	35	35
	(4) 財務基盤の安定性	35	21
2. 献立及び物資調達に係る提案内容	(1) 関中学校と原則同一献立の提供の実現性	70	48
	(2) 食物アレルギー対応の実現性	70	54
	(3) 食材の調達方法	70	56

3. 給食施設及び設備に係る提案内容	(1) 給食調理施設・設備について (基本方針との合致性)	35	28
	(2) 給食調理施設の衛生管理体制	35	28
4. 調理業務の実施に係る提案内容	(1) 給食調理体制	35	30
	(2) 調理過程における衛生管理体制 (基本方針との合致性)	35	29
5. 配送・配膳準備業務の実施に係る提案内容	(1) 円滑な配送業務のための工夫	35	26
	(2) 円滑な配膳準備のための工夫	35	26
	(3) 配膳室及び配膳準備過程における衛生管理体制	35	28
6. その他	その他本業務を行うに当たっての提案内容	35	25
7. 価格評価	費用の妥当性(見積)	35	35
合計(総合点数の合計)		700	547

※上記評価点は、最低基準点420点を満たしており、業務委託仕様書に求めた条件以上の提案があったものです。

※以上の評価は、このプロポーザルにおける評価項目に基づく評価であり、事業者の経営内容等を評価するものではありません。

3. 選定経緯

令和6年6月10日(月) 公募型プロポーザルの公告

令和6年6月24日(月) 参加意向申出書の提出期限

令和6年6月28日(金) プロポーザル企画提案書の提出期限

令和6年7月12日(金) プレゼンテーションの審査

4. 亀山市中学校給食調理等業務委託業者選定委員会委員の構成

選定委員会の構成は次のとおりです。(7名)

役職等	区分
委員長	学識経験者(大学の教員:食育・調理学)
副委員長	学校長の代表
委員	市職員
委員	市職員
委員	学校給食に関する知識を有する者(亀山市学校給食協会)
委員	学校給食に関する知識を有する者(栄養教諭)
委員	学校給食に関する知識を有する者(給食調理員)

5. 提案内容の概略

(1) 【事業実施に係る提案内容】

- ・ これまでに学校給食に係る実績を積み上げている。
- ・ 年間売上げは増加傾向を示しており、経営的に安定している。
- ・ 不測の事態に備えた代替食の提供と履行担保契約を行っている同業他社との業務代行が可能である。

(2) 【献立及び物資調達に係る提案内容】

- ・ 提供までに市の調理方法を現地確認して同一の献立と味付けに努める。
- ・ 「かめやまっ子給食」の実施が可能である。
- ・ 県内産、市内産食材を積極的に使用する。

(3) 【給食施設及び設備に係る提案内容】

- ・ HACCP 運用を前提とした施設整備を行っている。
- ・ 他への提供分との時間区分により亀山市提供分の業務専用としている。
- ・ 食品安全管理の国際規格の FSSC22000DP を取得し、徹底した衛生管理を行っている。
- ・ アレルギー対応食調理のための専用室を新設している。

(4) 【調理業務の実施に係る提案内容】

- ・ 給食調理は経験が豊富な職員が従事している。
- ・ 年12回の教育訓練を実施している。
- ・ ハード面、ソフト面双方にわたる学校給食管理基準等に準拠した衛生管理体制が整っている。

(5) 【配送・配膳準備業務の実施に係る提案内容】

- ・ 食器類、食缶類の別配送や調理開始時間の調整により、調理後2時間以内の喫食が可能である。
- ・ 各校に配送配膳員2名、学校配膳員2名を配置し効率的な配膳作業が可能である。
- ・ 配送時の不足の事態に備えた体制を構築している。

(6) 【その他】

- ・ 令和8年4月からの給食提供開始が可能である。
- ・ 給食調理施設見学、職場体験学習の受入れが可能である。

(7) 【価格】

見積額：一食当たり597円

年間最大：597円×1,400食×185日＝154,623,000円

(債務負担行為限度額：年163,119,000円)

6. 選定後の経過

優先交渉権者を受託候補者とし、契約締結前の協議を行い、指名審査会など契約締結に向けた手続を進め、令和6年8月9日(金)に選定結果を市及び教育委員会ホー

ムページに公表し、令和6年8月14日（水）に業務委託契約（単価契約）を締結しました。