

PFI 事業事後評価報告書

[千葉市大宮学校給食センター]

令和2年12月22日

千葉市教育委員会事務局 学校教育部 保健体育課

はじめに

千葉市（以下、「本市」という。）は、民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律（平成11年法律第117号）（以下、「PFI法」という。）に基づき、千葉市大宮学校給食センター整備事業（以下、「本事業」という。）を平成16年4月1日から開始し、16年の事業期間を経て、令和2年3月31日をもって終了した。

本報告書は、本事業の実施経過及び結果をまとめ、期間満了事業の検証を行い、PFI事業における課題や反省点を明らかにし、今後の事業方式の選定や事業内容の改善に活かすことを目的とするものである。

令和2年12月22日

目 次

1 事業概要	1
(1) 事業名	
(2) 対象施設	
(3) 事業方式及び事業分類	
(4) 事業期間	
(5) 事業範囲	
(6) 事業費	
(7) 事業経過	
(8) 事業実施者 (SPC)	
2 事業者選定方法等	4
(1) 契約方法	
(2) 選定方法	
(3) 提案書の審査方法	
3 PFI 事業者選定時における評価	5
(1) 財政支出の削減効果	
(2) サービス水準の向上効果	
4 PFI 事業の終了時評価方法	6
(1) 評価の考え方	
(2) 評価検証に用いる項目	
5 定性的評価による評価検証	7
(1) 検証方法	
(2) 項目別評価	
(3) 定性的評価結果	
6 定量的評価による検証	9
(1) 項目別評価	
(2) 定量的評価結果	

7 PFI 事業に係る総括	12
(1) PFI 事業の評価	
(2) PFI 事業期間終了後の運営	
(3) 今後の課題	
8 PFI 事業期間終了後の次期事業者募集・選定	13
(1) 次期事業に係る事業者募集・選定の事業経過	
(2) 優先交渉権者の選定方法	
(3) 応募事業者数	
(4) 優先交渉権者の選定	
(5) 次期事業における課題	
(6) 次期事業における課題に対する対応	

1 事業概要

(1) 事業名

千葉県大宮学校給食センター整備事業

(2) 対象施設

ア 施設概要

項目	内容
施設名称	千葉県大宮学校給食センター
所在地	千葉県若葉区大宮町 1068 番地 2
施設規模	
敷地面積	9,086 m ²
延床面積	合計 4,100.38 m ²
建築面積	合計 3,448.72 m ²
構造	鉄骨造 2 階建て
主要施設	施設本体 (延床面積 : 3,474.07 m ²) 1 階 (延床面積 : 2,842.15 m ²) 調理室・検収室・下処理室・洗浄室・事務室 等 2 階 (延床面積 : 631.92 m ²) 会議室・更衣室・休憩室 等 附帯施設 排水処理施設・受水槽・駐車場 等
最大供給食数	11,000 食/日
配送校数	市内中学校 23 校 (令和 2 年 5 月 1 日現在)

イ 設置目的

学校給食法第 2 条に定める適切な栄養の摂取による健康の保持増進等の目標を達成するために、民間が有する食品衛生等に関するノウハウを活用し、より効率的な運営を図るため、PFI 法に基づく特定事業として整備し、より豊かで安心安全な学校給食の実現を目的とする。

ウ 施設の特徴

- (ア) ドライシステムを導入するとともに、汚染・非汚染区域の明確なゾーニングを行い、食品衛生上の技術的水準を高める。
- (イ) HACCP の概念を取り入れた衛生管理への対応を図る。
- (ウ) 食べ残しや調理くず等の残渣をメタン発酵施設に搬入し再資源化を図るほか、配送車に天然ガス車を使用するなど、環境への負担軽減を図る。

(3) 事業方式及び事業分類

ア 事業方式

民間事業者が資金調達を行い、施設を建設し、施設の維持管理・運営を行った上で、事業期間終了後に所有権を市に移転する BOT (Build Operate Transfer) 方式とする。

イ 事業分類

事業に係る対価を本市が事業者を支払うことで整備費用を回収するサービス購入型とする。

(4) 事業期間

ア 工事期間 平成 16 年 4 月から平成 17 年 1 月まで (10 か月)

イ 開業準備期間 平成 17 年 2 月から平成 17 年 3 月まで (2 か月)

ウ 運営期間 平成 17 年 4 月から令和 2 年 3 月まで (15 年)

(5) 事業範囲

ア 施設の設計・建設業務

(ア) 設計業務

(イ) 建設業務等

(ウ) 調理設備の設置業務

(エ) 施設備品の設置業務

(オ) 開発行為及び建築確認等に係る申請手続き業務

イ 施設の維持管理業務

(ア) 建築物保守管理業務

(イ) 建築設備保守管理業務

(ウ) 外構等保守管理業務

(エ) 調理設備保守管理業務

(オ) 清掃業務

(カ) 警備業務

ウ 運営業務

(ア) 調理業務

(イ) 衛生管理業務

(ウ) 運搬・残渣等処理業務

(エ) 運営備品の調達業務

エ 市への施設等の所有権移転業務

なお、運営に係る業務のうち、以下の業務については、市が実施する。

- ・ 献立作成業務
- ・ 食材調達業務
- ・ 検収業務
- ・ 学校給食費の徴収管理
- ・ 配送校の変更等による食数調整

(6) 事業費

総額	8,898,604,278 円
内訳	
賃借料 (施設の設計・建設への対価)	3,049,026,712 円
委託料 (施設の維持管理及び運営への対価)	5,849,577,566 円

(7) 事業経過

平成 14 年度		PFI 導入可能性調査実施
平成 15 年	3 月	債務負担行為設定
	3 月	実施方針の公表
	4 月	特定事業の選定
	5 月	入札公告
	10 月	落札者決定
	12 月	議決・特定事業契約の締結
平成 16 年	4 月	建設工事着工
平成 17 年	1 月	建設工事竣工
	4 月	供用開始 (維持管理運営開始)
令和 2 年	3 月	PFI 事業期間満了
(平成 32 年)	4 月	施設等の所有権移転 長期包括委託契約による維持管理・運営開始

(8) 実施事業者 (SPC)

株式会社千葉大宮学校給食サービス

(提案時：鹿島建設グループ)

区分	事業者名	SPC 構成 企業
代表企業	鹿島建設株式会社	○
設計企業	株式会社 INA 新建築研究所	
建設企業	鹿島建設株式会社	(○)
	旭建設株式会社	○
	三建設備工業株式会社	○
運営企業	株式会社東洋食品	○
設備企業	日本調理機株式会社	○
維持管理企業	株式会社ダイワサービス	○
廃棄物処理企業	市川環境エンジニアリング	○

※事業者名は、提案当時の名称としている。

2 事業者選定方法等

(1) 契約方法

総合評価一般競争入札（地方自治法施行令第167条の10の2）

なお、本事業はWTO政府調達協定の対象であり、地方公共団体の物品等又は特定役務の調達手続の特例を定める政令に基づき実施した

(2) 選定方法

あらかじめ公表した落札者決定基準に従って、学識経験者等7名の委員で構成する千葉市PFI事業審査委員会による提案書審査を行い、選定された最優秀提案を基に市が落札者を決定した。

(3) 提案書の審査方法

4グループから提案書が提出され、以下の審査を行った。

ア 入札価格の確認

各グループの入札価格が予定価格の範囲内であるか確認した。

イ 基礎審査

落札者決定基準に示す基礎審査項目を満たしているか確認した。1グループが基礎審査項目の一部を満たしていないと判断されたため、失格とした。

ウ 定量化審査

各グループの建設業務提案書、維持管理業務提案書、事業運営提案書及び事業計画提案書について、項目ごとに評価を行い、得点を付与した。

エ 最優秀提案の選定

入札価格に関する事項及び定量化審査を得点化し、得点の合計が最も高い応募グループを最優秀提案に選定した。

なお、最優秀提案のうち、他グループと比較して特に評価された項目は、事業運営提案のうち、調理過程の安全性・運搬中の安全性・残渣の発生抑制リサイクル・食中毒等の原因究明等である。

3 PFI 事業者選定時における評価

(1) 財政支出の削減効果

本市が従来方式により直接事業を実施する場合と、落札者の提案に基づき事業を実施する場合の市の財政支出を比較したところ、現在価値換算で 20.05 億円 (24.4%) の削減が期待できる。

< 財政支出の削減効果 (現在価値換算値：基準年＝平成 15 年度) >

① 従来方式における千葉市財政支出	82.07 億円
② 落札者の提案に基づき事業者に支払う千葉市財政支出	61.30 億円
③ PFI 事業の実施に伴う直接的な千葉市財政支出	0.72 億円
④ PFI 方式における千葉市財政支出 (②+③)	62.02 億円
PFI 方式の導入による財政支出の削減効果 (①-④)	20.05 億円 (24.4%)

注) ①及び③については、平成 15 年 4 月 25 日付けで公表した特定事業の選定における前提条件から算定した。(ただし、現在価値換算基準年を入札参加者提案書と同一にするため、平成 14 年度から平成 15 年度に変更) また、②は事業者からの市税収を控除している。

(2) サービス水準の向上効果

ア 事業者が有する給食事業の運営能力を活かし、安全・衛生面や、残渣のリサイクル等からなる良質な公共サービスを安定的かつ継続的に図ることが期待できる。

イ 事業者が負担するリスクは、事業者が市よりも効果的かつ効率的に管理可能であるものを対象としており、事業者が有するリスクコントロール及びリスクヘッジのノウハウを活かすことで顕在化の抑制、顕在時被害額の抑制を期待できる。

4 PFI 事業の終了時評価方法

(1) 評価の考え方

PFI 事業終了時の評価にあたっては、「PFI 基本方針（民間資金の活用による公共施設等の整備等に関する事業の実施に関する基本方針（平成 30 年 10 月 23 日閣議決定）」の選定の基準及び「PFI 事業の事後評価等に関する基本的な考え方」（令和 2 年 2 月）の評価項目を参考に、サービス水準の向上及び財政削減効果に対して、定性的評価と定量的評価の両面から検証を行う。

PFI 基本方針（一部抜粋）

2 特定事業の選定及び公表

(1) 特定事業の選定にあたっては、PFI 事業として実施することにより、公共施設等の整備等が効率的かつ効果的に実施できることを基準とすること。

これを具体的に評価するにあたっては、民間事業者に委ねることにより、公共サービスが同一の水準にある場合において事業期間全体を通じた公的財政負担の縮減を期待することができること又は公的財政負担が同一の水準にある場合においても公共サービスの水準の向上を期待することができること等を選定の基準とすること。

PFI 事業の事後評価等に関する基本的な考え方（一部抜粋）

4. 評価項目

(1) 事後評価等における基本的な評価項目としては、一般的には、以下の項目が考えられる。

- ①事業目的の達成状況及び契約内容の履行状況（VFM、要求水準や事業者提案の達成状況、管理者等の担当者へのヒアリングなど）
- ②SPC の経営状況（SPC の決算報告書の確認など）
- ③施設の利用状況（利用者数、施設稼働率など）
- ④利用者の評価等（利用者の満足度調査結果、苦情件数など）
- ⑤その他の効果（コミュニティ活動の促進、地元企業の成長支援など）

(2) 評価検証に用いる項目

評価検証には、本施設のサービス提供内容等を踏まえ、以下の項目を用いる。

ア 定性的評価

- ・事業目的達成状況及び契約内容の履行状況
- ・利用者の評価等

イ 定量的評価

- ・財政支出削減効果
- ・施設の利用状況
- ・PFI 事業者の経営状況
- ・その他の効果（地元企業の成長支援など）

5 定性的評価による評価検証

(1) 検証方法

本事業契約期間において、要求水準書・事業契約書等に規定されるサービスの適正な水準を確保するために、以下のとおり定期的なモニタリングを実施しており、本モニタリング結果を基に検証を行う。

○コンサルタント事業者によるモニタリング

コンサルタント事業者によるモニタリングとして、SPC から提出される報告書を基に、現地確認、書類審査等を行い、改善点等を指摘するとともに、必要に応じて指導・勧告を行った。

○市職員によるモニタリング

市職員によるモニタリングとして、SPC から提出される報告書の確認するほか、施設巡回業務監視、SPC に対する説明要求等を行い、事業運営の状況や施設及び設備の維持管理の状況を確認し、改善点等を指摘するとともに、必要に応じて指導・勧告を行った。

(2) 項目別評価

ア 事業目的達成状況及び契約内容の履行状況

本事業の目的である「より豊かで安心安全な学校給食の実現」の達成のためには、施設の食品衛生上の技術的水準を高め、運營業務における衛生管理を適切に対応するほか、国が定める学校給食摂取基準を満たす献立を提供すること等が求められる。

施設の食品衛生上の技術的水準については、HACCP に対応した施設の整備として、全ての工程監視・測定等を行い、汚染・非汚染区域の明確なゾーニングや交差汚染の防止に配慮した合理的なレイアウトを採用するなど、高い安全性を確保した施設を整備している。

また、運營業務における衛生管理については、施設独自の衛生管理マニュアルを作成するとともに、衛生専門部署の巡回指導による自主管理体制を確立するなど、適切な対応を行った。

【主要水準・事業者提案に対する達成状況】

項目	要求水準	事業者提案	達成状況
施設の設計・建設業務	<ul style="list-style-type: none"> 作業諸室への動線が一方になるようレイアウトすること。 各区域の境界に床面の色別表示をする等、交差汚染のないよう配慮すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 食材の搬入から調理にいたるまで、調理員の動線、交差汚染の防止に配慮した合理的なレイアウトとする。 洗浄区分に応じた明確なゾーニング、各区域の床面の色別表示等を行う。 	要求水準を満たす事業者提案のとおり、施設が設計・建設され、HACCP の概念を取り入れた衛生管理体制が図られた。
施設の維持管理業務	<ul style="list-style-type: none"> 予防保全を基本姿勢とし、劣化等による危険、障害の未然防止に努めること。 施設が有する所定の性能を保つこと。 施設のライフサイクルコストの削減に努めること。 	<ul style="list-style-type: none"> 日常的、定期的に維持管理業務に取り組み、各機能・性能の劣化状況を常に把握し、さらに従業員が使い方に配慮して予防保全に取り組み、修繕・更新の支出を極力抑える。 	定期的な巡回点検及び計画に基づく点検を実施して劣化状況や不具合箇所を把握し、適切に修繕や更新が行われた。
運營業務	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食衛生管理の基準に基づき、食中毒発生を防止し、衛生的な取り扱いをすること。 調理済み食品を食缶に詰め込み、各学校へ運搬する途中に埃等によって汚染されないよう配送車の設備の完備に努め、喫食されるまでの温度の適正な管理及び時間の短縮に努めること。 	<ul style="list-style-type: none"> 施設独自のHACCP対応マニュアルを作成し衛生指導を実施するとともに、衛生専門部署の巡回指導による自主管理体制を確立する。 調理済みの給食を配送車に搬入するにあたり、ドックシェルターを設け、虫や埃の進入を防ぐ。 高性能断熱食缶を採用し、適正な温度を保持するとともに、配送先学校で食品温度の追跡調査を定期的に行う。 	<ul style="list-style-type: none"> 各種マニュアルに従い衛生管理を実施するとともに、定期衛生検査を実施してマニュアルの履行状況のチェック等を行った。 異物の混入がないよう配送車に搬入するとともに、運搬回送計画に基づき確実な配送を行った。

しかしながら、運營業務における市が作成する献立に対する調理業務については、要求水準書において、「栄養士・調理員等の業務に必要な人員を配置する。」「本事業を実施するために必要な調理設備の設置を行う」と規定していたものの、当初想定よりも、調理業務に従事するSPCパート人員の確保が難しくなっていることや、設置している調理設備の一部であるグランドケトルにおいて中心部に熱が通りやすく調理できる献立に限られること等を理由として、コース別献立の食材や調理方法、食器具の組み合わせ等において制限がある状況であった。

制限がある状況において、SPC及び本市栄養士が協同し献立作成や調理業務の工夫を行ってきたものの、学校給食摂取基準を踏まえた多様な食品を適切に組み合わせた食品構成による献立作成が難しく、食品構成のうち緑黄色野菜類の使用量が摂取基準を下回るなどの事例が見受けられた。

なお、事業契約書において、サービス購入料を、事業者の責任により「是正しなければ給食提供に軽微または重大な影響を及ぼすことが想定される場合」、「指定時間以外に給食を提供した場合」、「給食を提供できなかった場合」に陥った場合にペナルティポイントを付与し、減額等の措置を講じると規定しているが、ペナルティポイントが付与されたことはなく、食中毒など衛生上の重大な事故も発生しなかった。

イ 利用者の評価等（苦情件数等）

学校給食の直接の利用者は各中学校の生徒並びに教職員であるが、配送先の学校側の配送時間や回送時間の変更などの要望にも可能な限り対応するなど対応を図っており、苦情は発生していない。

また、関係者との円滑な意思疎通を図るため、SPC・市・配送先学校・保護者による四者協議会を年1回開催し、意見交換や情報交換を行い、安心安全な学校給食への理解を深めた。

（3）定性的評価結果

要求水準に従って高い食品衛生上の安全性が確保された施設が整備されるとともに、計画に基づいた適切な維持管理が行われ、運營業務においても各種マニュアルによる衛生管理が実施されるなど、給食提供に影響を及ぼすことなく、要求水準書・事業契約書等に規定されるサービスは概ね適正に履行され、事業目的である「より豊かで安心安全な学校給食の実現」を達成できているものと評価する。

また、利用者からの苦情は生じておらず、関係者（学校・PTA等保護者など）との定期的な意見交換等を行って学校給食への理解を深めるなど、継続的に利用者満足度を高める対応を図っていることから、事業者が有する給食事業の運営能力が活かされ、期待したサービス水準の向上が図られたと評価する。

6 定量的評価による検証

(1) 項目別評価

ア 財政支出削減効果

VFM の評価にあたっては「PFI 事業の事後評価等に関する基本的な考え方（令和 2 年 2 月）」において、事業開始当初に VFM を算定した際の条件に大幅な変更がない場合、改めて算定する必要はないと考え方が示されている。

PFI 事業の事後評価等に関する基本的な考え方（一部抜粋）

4. 評価項目

(3) VFM に関しては、民間事業者選定時の VFM が期待通りに実現したかどうか等について確認することが重要である。ただし、事業開始当初に VFM を算定した際の条件（利用者の増減による公共側の収入、契約額等に関する変更など）を確認し、大幅な変更がない場合、改めて算定する必要はない。

各配送校における学級数及び生徒数等の事業開始当初の推計値と確定値との差はあるものの、施設整備・維持管理・運営業務における条件に大幅な変更がなく、また、事業契約書に規定する基準金利及び物価指数の変動によるサービス購入料の改定以外に事業費の変更は無かったことから、民間事業者選定時の財政支出の削減効果（▲20.05 億円・▲24.4%）が得られたものと評価する。

イ 施設の利用状況（稼働率及び実施給食数）

本事業の目的である「より豊かで安心安全な学校給食の実現」の達成のためには、適切に施設等の維持管理・運営を行い、自然災害等の不可抗力による事業者及び市のいずれの責めにも帰さないものを除き、学校給食の提供を予定している日に稼働を止めることがないことが求められる。

本事業期間においては、令和元年 9 月に発生した台風により地域一帯の停電が生じ、施設稼働が停止した期間があったものの、自然災害による不可抗力であり、本件以外に稼働が停止することはなかった。

なお、実施給食数については、入札説明時点において年 194 万食（期間合計 2,910 万食）を見込んでいたが、生徒数の減少及び各学校給食センターの配送対象校の組み替えにより期間合計 2,584 万食（▲326 万食）となった。

なお、年度別実施給食数は以下のとおりである。



ウ PFI 事業者の経営状況

SPC の事業年度ごとの貸借対照表等の財務諸表について、監査法人による監査が行われており、監査法人の監査報告書によると、一般に公正妥当と認められる企業会計の基準に準拠して財産及び損益の状況を適正に表示しているものと適正意見が述べられていることから、監査報告書に基づく財務諸表により検証を行う。

本事業は、サービス購入型により事業に係る対価として、建設及び運営並びに維持管理に要する費用を SPC に支払っており、SPC はプロジェクトファイナンスを前提に金融機関から融資を受け、資金調達の安定性を確保していた。

また、本事業において、給食センターの多様な事業リスクが内包されていることに鑑み、事業の中途解約等のペナルティ等に対応するため、内部留保を十分に確保していた。

さらに、資金運用においては、短期的な資金調達を原則としており、長期借入金の金利変動リスクに対しては金利スワップを実施して金利を固定化するなどのリスクヘッジを行っていた。

十分な資金調達及び計画に基づいた事業運営の結果、資金ショートを生じることなく、突発的な問題が生じたとしても継続して事業を実施できる安定した経営状況であったと判断する。

エ その他の効果（地元企業の成長支援など）

施設の建設から維持管理・運営において、市内に本社や支店を置く企業を積極的に活用するとともに、運營業務におけるパート従業員について市内在住者を優先して採用した他、障害者雇用をするなど、地域経済の活性化に貢献したと評価する。

【業務区分別市内に本社や支店を置く企業】

業務及び SPC 区分	企業名	事業所区分
建設（構成員）	旭建設	本社
建設（構成員）	鹿島建設	支店
建設（構成員）	三建設備工業	支店
設備（構成員）	日本調理機	支店
廃棄物処理（構成員）	市川環境エンジニアリング	支店
廃棄物処理（協力会社）	千葉興産	本社

【従業員における市内在住者の人数】（令和 2 年 3 月現在）

従業員 合計	うち市内在住者	うち市外在住者
68 名	59 名 (86.8%)	9 名 (13.2%)

(2) 定量的評価結果

財政支出削減効果について、条件に大幅な変更がなく民間事業者選定時の財政支出の削減効果が得られたものと評価するとともに、事業者の責による学校給食の停止がなく、さらに、円滑な事業推進に問題がない適正な SPC の経営状況であったことなど、事業契約書等に規定するサービスが確実に履行された。

また、履行にあたっては、十分な資金調達を行うとともに必要なリスクヘッジを行った上で安定的な経営を行うとともに、地元企業の積極的な活用や市内在住者の雇用を促進するなど、サービスの履行のみならず、地域経済への貢献も評価することができることから、事業期間全体を通じた公的財政負担の縮減及びサービス水準の向上が図られたと評価する。

7 PFI 事業に係る総括

(1) PFI 事業の評価

定性的・定量的評価の結果、本事業を PFI 事業として実施したことによる財政支出削減効果及びサービス水準の向上効果が認められ、民間の有するノウハウを活用しつつ、より効率的・効果的なサービスの提供ができており、当初期待した通りの効果を得ることができた。

また、PFI 事業期間において、衛生管理上の食中毒などの問題や、維持管理上の施設の不適切な管理や未修繕等の問題は生じなかった。

一方で、人員不足及び調理設備の能力不足を理由とした献立作成の制限があり、学校給食摂取基準を満たす献立を作成するにあたり苦慮したことは今後の課題である。

(2) PFI 事業期間終了後の運営

PFI 事業期間の終了後についても引き続き市内の小中学校に給食提供を行うために、本市が有する 3 つの学校給食センター体制を維持し、本施設を継続的に使用していく必要があることから、本施設の施設や設備等の修繕等を適宜実施していく必要がある。

しかしながら、本施設は 15 年間使用されており今後の修繕の予測が立てにくく、適切な修繕費用を見込むことが困難になること及び人員確保や効率性確保のため適当な事業期間が必要となること、さらに、民間資金より低金利な公的資金を活用できること等から、次期事業を、事業期間を 10 年間とした長期包括委託により本施設の運営を行うこととした。

(3) 今後の課題

今後、人口減少及び少子高齢化の進展による生徒の減少が見込まれるなかで、施設の集約化や複合化、類似機能施設の統合等により、公共施設の総量縮減・施設の再配置・施設の効率性向上を図っていく必要がある。

このことから、現行の 3 学校給食センター体制の維持や集約等を適切な時期に判断できるよう、各学校給食センターの事業期間終了のタイミングで、各学校給食センターの事業更新時期等を考慮し、最適な事業期間や事業手法等の方向性を検討する必要があるとともに、財政支出の削減やサービス水準の向上について、引き続き検討する必要がある。

これらの将来的な課題及び PFI 事業期間において生じた課題を踏まえ、PFI 事業期間終了後の運営等方法を検討した。

8 PFI 事業期間終了後の次期事業者募集・選定

(1) 次期事業に係る事業者募集・選定の事業経過

平成 30 年度		次期事業手法検討調査の実施
平成 30 年	11 月	次期事業手法の方針決定（長期包括委託）
令和 元年	5 月	建物等劣化状況診断の実施
	8 月	実施方針の公表
	9 月	募集要項等の公表
	12 月	優先交渉権者の選定 債務負担行為設定
令和 2 年	1 月	長期包括事業契約の締結
	3 月	施設等の所有権移転
	4 月	長期包括委託契約による維持管理・運営開始

(2) 優先交渉権者の選定方法

あらかじめ公表した優先交渉権者選定基準に従って、学識経験者の意見を踏まえた上で市にて提案書審査を行い選定された最優秀提案を基に、優先交渉権者を選定した。

(3) 応募事業者数

ア 応募事業者数

1 グループ

イ 応募事業者

応募者	区分	事業者名	業務区分
東洋食品 グループ	代表企業	株式会社東洋食品	運営
	構成企業 (代表企業を除く)	タニコー株式会社千葉営業所	厨房設備
		鹿島建設株式会社	事務
	協力企業	大和ライフネクスト株式会社	維持管理

(4) 優先交渉権者の選定

応募者から提出された提案書が基礎審査項目を満たしているか審査するとともに、提案価格が市の設定した上限価格を越えていないことを確認した上で、提案内容の加点審査を行い、得点の合計が最も高い応募事業者を優先交渉権者に選定した。

なお、優先交渉権者を特に評価した項目は、確実な給食提供及び市の要望に応えるための人員体制・配置、美味しい給食を提供するための工夫や技術向上のための方策、地元障害者の積極的な雇用・地域コミュニティへの貢献等である。

(5) 次期事業における課題

ア 施設整備における課題

- ・施設整備から 15 年が経過し、建築設備や調理設備等が経年劣化しており、20 年目を迎える次期事業の 5 年目前後に大規模な修繕を実施する必要がある。
- ・当面の間（2041 年頃まで）において、3 つの学校給食センター体制を維持しなければ、市内中学校等に対する学校給食の提供を継続することができないことから、運営業務を中断

して施設の修繕や改修を実施することは困難であり、長期間稼働が停止する夏季休業期間を利用して、計画的に施設の修繕等を行う必要がある。

- ・人口減少及び少子高齢化の進展による生徒の減少が見込まれており、現行の3学校給食センター体制の維持や集約化等を適切な時期に判断できるように、他の学校給食センターの更新時期等を考慮して事業期間を設定するとともに、適切な修繕及び維持管理を継続して行っていく必要がある。
- ・修繕に当たっては、予防保全に基づく維持管理を行い、ライフサイクルコストを低減する必要がある。

イ 運営業務における課題

- ・PFI 事業期間に続き、学校給食衛生管理基準に基づき、確実な衛生管理を行う必要がある。
- ・文科省が定める学校給食実施基準において、食品構成を「多様な食品を適切に組み合わせ、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすること。」とされているが、人員不足や調理設備の能力不足を理由として、コース別献立の食材や調理方法の組み合わせに制限があった。
- ・料理に合わせた適切な食器具を使用して提供する必要があるが、人員不足や洗浄設備の能力不足を理由として、食器具の組み合わせに制限があった。
- ・より豊かで安心安全な学校給食の実現に向けて、学校給食摂取基準を充足しつつ、献立や調理方法を工夫するなど、利用者の満足度を高めていく必要がある。

(6) 次期事業における課題に対する対応

ア 施設整備における課題に対する対応

- ・PFI 事業最終年度に、現状の建物や設備等の劣化状況を把握するため、過去の修繕履歴や目視による建物調査などによる劣化状況診断を実施し、次期事業期間中に更新や修繕等を要する工事部位や設備を評価・判定した。
ただし、更新や修繕等の時期や方法については、緊急性を有するものを除き市において指定せず、民間事業者の創意工夫に委ねた。
- ・現行の3学校給食センター体制の維持や集約化等を適切な時期に判断できるように、他の学校給食センターの更新時期等を考慮した事業期間を設定した。

イ 運営業務における課題に対する対応

- ・調理設備の能力不足により提供が難しかった献立に対応するため、既存の調理設備の一部を撤去し、新たな機器を新設することで効率性が高まるようにした。
(グランドケトル2基を撤去し、新たに蒸気回転釜を4基新設することとしたほか、フードスライサー1基を新設することとした。)
- ・人員不足により対応が難しかった事例に対応するため、要求水準書に、給食献立の考え方を示し、想定する献立内容を例示したほか、運営業務に携わる人員のうち、パート従業員の割合が高いことに鑑み、最低賃金等の指標を組み入れた委託料の改定を行うこととし、人員増による体制確保への影響が小さくなるよう配慮した。