

粕屋町学校給食共同調理場整備事業に係る
P F I 導入可能性調査業務

報告書概要版

粕 屋 町

平成 25 年 3 月

目 次

1. 調査目的	1
2. 本事業の基本理念	1
3. 敷地概要	2
4. 施設概要	3
5. 事業範囲	5
6. モデルプランの作成	5
7. 事業スキーム	9
8. 事業費の算定	12
9. VFMの算定	12
10. 市場調査結果	15
11. 事業スケジュール	15
12. 総合評価	16

1. 調査目的

現在の学校給食共同調理場（以下「給食センター」という。）は、小学校4校と中学校2校に対し、1日に約4,200食を調理し配食している。現在の給食センターは、昭和58年に建築されてから29年が経過し老朽化が著しく、給食供給数の増加に対応し、この配食を文部科学省が制定している「学校給食衛生管理基準」に準じてより安全に行っていくためには、設備の改善、改築が求められる状況である。

このような状況のもと、給食調理業務については、「粕屋町行財政改革大綱（平成18年）」で民営委託の方針が決定され、再度の検討を踏まえ、新たな給食センターを現在の給食センター隣に整備することとした。本事業は、新たな給食センターの整備・運営について、より良質な学校給食の提供を効率的・効果的に実施することを目的として、PFI方式により調査するものである。

2. 本事業の基本理念

（1）安全・安心な給食のための衛生水準、危機管理の徹底

- ・ドライシステムの導入
- ・学校給食衛生管理基準等の遵守
- ・HACCPの考え方に基づく手法による衛生管理
- ・調理従事者の作業環境への配慮
- ・災害時危機管理への熱源組み合わせ対応

（2）アレルギー対応食が提供できる給食環境の整備

- ・アレルギー対応専用調理室の設置
- ・除去食を基本とし、メニューに占める除去割合が多い場合は代替食を提供
- ・対応アレルゲン：表示義務原材料7品目（乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生）及びごま・ごま油
- ・アレルギー対応献立3形態からの選択：①乳対応、②卵対応、③アレルゲン8種対応

（3）食育に資する望ましい給食環境の整備

- ・PEN樹脂製個別食器の使用
- ・調理・視聴覚機能一体型研修室等の確保
- ・下処理から洗浄まで含めた全工程見学通路の設置
- ・地産・地消の推進

（4）より豊かでおいしい給食のための調理環境の充実

- ・副食3品2献立
- ・調理等設備機能の向上：高機能調理機器及び高性能保温保冷食缶の導入

（5）高品質かつ効率的な施設設備の整備及び運営

- ・設計・施工から維持管理・運営等のライフサイクルでのコスト効率化
- ・食器・食缶分離配送方式の導入

(6) 環境負荷の低減

- ・周辺地域の生活環境保全
- ・省エネルギー設備の導入、新エネルギーの利用

(7) 障がい者雇用推進の理念を踏まえた運営への配慮

3. 敷地概要

本施設の施設計画の検討にあたり、その敷地条件は下記による。

(1) 事業用地

粕屋町大字江辻 1070 番 1 外 (現粕屋町学校給食センター所在地)
福岡都市高速 4 号粕屋線の北、多々良川の南に位置し、JR 香椎線の東に隣接する。

(2) 敷地面積

7,218.58 m²
(建築面積に制限あり)

(3) 敷地概況

- ・町有地
- ・市街化調整区域
- ・現学校給食センターが稼働中。新センターの工事期間中、現学校給食センターの利用を継続する。新センター開所の約 1 か月前に現給食センターの操業を中止し、現センターの撤去工事を開始する。
- ・平成 25 年度に、粕屋町は、敷地測量調査と土壌汚染調査を実施予定である。事業者は、事業契約締結後、施設計画を踏まえた詳細調査を実施する。



図：位置図

- ・河川沿いの堤防通路は河川区域であるが、所定の手続きを行い、配送車の通行を可能とする。
- ・隣接地には障害者用宿泊施設が計画されている。

(4) 建ぺい率、容積率等

建ぺい率 60%、容積率 200%
高さ制限なし

(5) インフラ

上水道： 上水口径 75 mm
下水処理： 下水道

4. 施設概要

(1) 目的

本施設は、町内の小学校4校と中学校2校を対象とした共同調理場とする。

(2) 調理能力

ア 供給能力：7,000食/日

※オープン当初は、約5,100食/日を想定している。

※アレルギー対応食については、最大70食程度を想定している。

表：学校別・年度別の推計給食数最大値

小学校名	児童・生徒	教職員等	スタッフ	合計人数	クラス数
大川小学校	871	46	11	928	29
仲原小学校	1,014	53	13	1,080	32
粕屋西小学校	1,219	64	15	1,298	39
粕屋中央小学校	1,144	60	13	1,217	36
中学校名	児童・生徒	教職員等	スタッフ	合計人数	クラス数
粕屋中学校	1,035	70	13	1,118	27
粕屋東中学校	1,050	71	13	1,134	27

(3) 献立方式等

ア 副食3品の2献立とする。

イ 炊飯設備を整備する。

ウ アレルギー対応食は、上記の献立を基本とし、メニューに応じて、除去食と代替食を併用（基本的には除去対応とし、主な食材がアレルゲンの場合は代替食提供とする。）、対応アレルゲンはアレルゲン表示義務原材料7種（乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生）及びごま・ごま油とし、提供方法は3形態（①卵対応・②乳対応・③アレルゲン8種対応）からの選択方式とする。なお、配送・配膳については、個別生徒専用のランチジャー及び個別食器セットをBOXにて配送する。

(4) 施設形態（ゾーニング計画と諸室の考え方）

ア ドライシステムを採用する。

イ 給食エリアにおいては、作業動線の交差による相互汚染を防止するため、汚染作業区域と非汚染作業区域とを明確に区分し、これらを壁で完全に分離する構造とするなど、「学校給食衛生管理基準(文部科学省)」、「大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)」（以下「衛生基準」と言う。）を遵守したゾーニングとする。

ウ 給食エリアの各ゾーンについては、給食調理の流れ及び食品の流れが一方向となるよう配置し、大きく検収・下処理ゾーン、調理室ゾーン、洗浄室・コンテナプールゾーンに分けた平面計画とする。

エ 給食エリアにおける調理作業動線が、衛生基準に従い、食品が汚染作業区域から非汚染作業区域へと調理工程に従って流れるように機械・器具等を設備する。

オ 給食調理エリアは1階配置を基本とする。

カ 食材の搬入口は、納入時の相互汚染を防止する構造とする。

- キ 配送・回収側搬出入口は、配送・回送がスムーズに行えるよう十分な箇所数を設け、それに対応した洗浄室・コンテナプールゾーンのレイアウトを行うものとする。
- ク アレルギー対応食専用の調理室を設置する（70食程度対応）。また、下処理以降の調理過程について、特にコンタミネーションに配慮した構造とする。
- ケ 調理従事員の職場環境については、各諸室の出入口における作業性に配慮し自動扉設置や間口確保等を計画するなど、十分に配慮を行うものとする。
- コ 配送対象校から本施設に戻る残渣は計量を行う。
- サ 施設本体、除害処理施設及び車両等から発生する日影や臭気、騒音、振動等については、周辺地域の生活環境に最大限の配慮を行うものとする。

主要諸室及びその区域区分は、以下のとおり想定する。

表：主要諸室区域区分

区域区分		諸室等
一般 エリア	粕屋町 専用部分	町職員用事務室、町職員用更衣室、統合型調理実習室兼視聴覚室、食育研修室、全工程見学通路、検査室 等
	共用部分	玄関、事務従事者用便所、来客用便所、多目的便所、廊下等
	事業者 専用部分	事業者用事務室、事業者用更衣室、休憩室、機械室、電気室、ボイラー室 等
給食 エリア	汚染作業 区域	[検収・下処理ゾーン] 食材搬入用プラットフォーム、検収室、食品庫・調味料庫、米庫、調味料計量スペース、冷蔵庫、冷凍庫、下処理室（主に食肉、魚介類、野菜類）、一般食品下処理室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室、洗米室、可燃物庫・不燃物庫、油庫 等 [洗浄ゾーン] 食器具・食缶等（コンテナ）回収用プラットフォーム、洗浄室、残渣庫 等
	非汚染 作業区域	[調理ゾーン] 野菜切裁室、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物準備室、和え物用冷蔵室、和え物室、アレルギー専用調理室、炊飯室、容器・器具・運搬用カート等洗浄室 等 [配送・コンテナプールゾーン] 配送用プラットフォーム、コンテナ室、添物用検収・仕分室 等
	その他の区域	汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室、調理従事者用便所 等

(5) 調理設備

- ア 調理機器の導入に当たっては、多種の献立に対応可能で、約 7,000 食の調理が安全、迅速、確実に行えるよう十分考慮する。
- イ 炊飯設備（7,000 食対応）を設けるものとする。

(6) その他

- ア 使用予定食器は、町が調達予定である。
- イ 食器消毒・洗浄方式は天吊り方式、カゴごと洗浄とするなど、安全・衛生面に配慮した設備機器や、省力化を図るための設備機器を導入する。

5. 事業範囲

P F I 事業の範囲は、以下に示すとおりとする。

ア 施設整備業務

- ① 事前調査業務及びその関連業務
- ② 設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続等の業務
- ③ 建設工事（現センター撤去を含む。）及びその関連業務に伴う各種申請等の業務
- ④ 工事監理業務
- ⑤ 運営備品等調達業務（食器の調達は町が行う。）
- ⑥ 配送車両調達業務
- ⑦ 近隣対応・対策業務

イ 開業準備業務

ウ 維持管理業務

- ① 建物維持管理業務
- ② 建築設備維持管理業務
- ③ 厨房設備維持管理業務
- ④ 外構等維持管理業務
- ⑤ 清掃業務
- ⑥ 警備業務

エ 運営業務

- ① 日常の検収支援業務
 - ② 給食調理業務
 - ③ 洗浄等業務
 - ④ 配送及び回収業務
 - ⑤ 学校配膳室業務
 - ⑥ 施設内の残渣等処理業務
 - ⑦ 運営備品等更新業務（食器の更新は町が行う。）
 - ⑧ 配送車両維持管理業務
 - ⑨ 献立作成支援業務
 - ⑩ 食育支援業務
- ※ 各業務に付随する日常の衛生管理を含む

6. モデルプランの作成

敷地条件、施設概要等を踏まえ、延床面積約 3,020 平方メートル（1 階約 2,060 平方メートル 2 階約 960 平方メートル）の規模のモデルプランを作成した。別図に示すとおり、工事中の現センター操業を前提とするため、建物の配置可能範囲は限定されるが、1 階に調理機能を集約し、給食調理エリアの汚染区分や調理動線に配慮した施設計画が可能であることが示された。

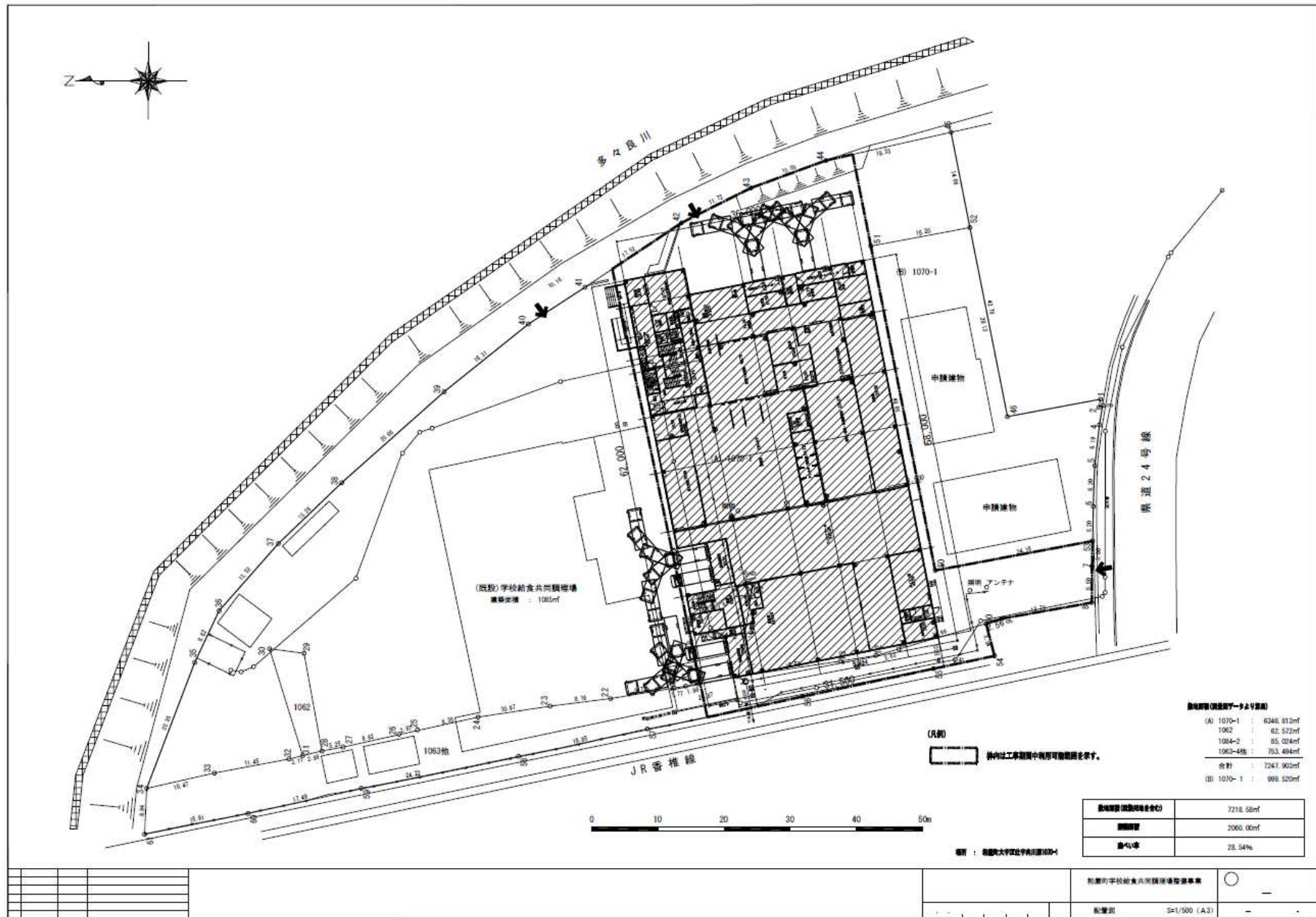
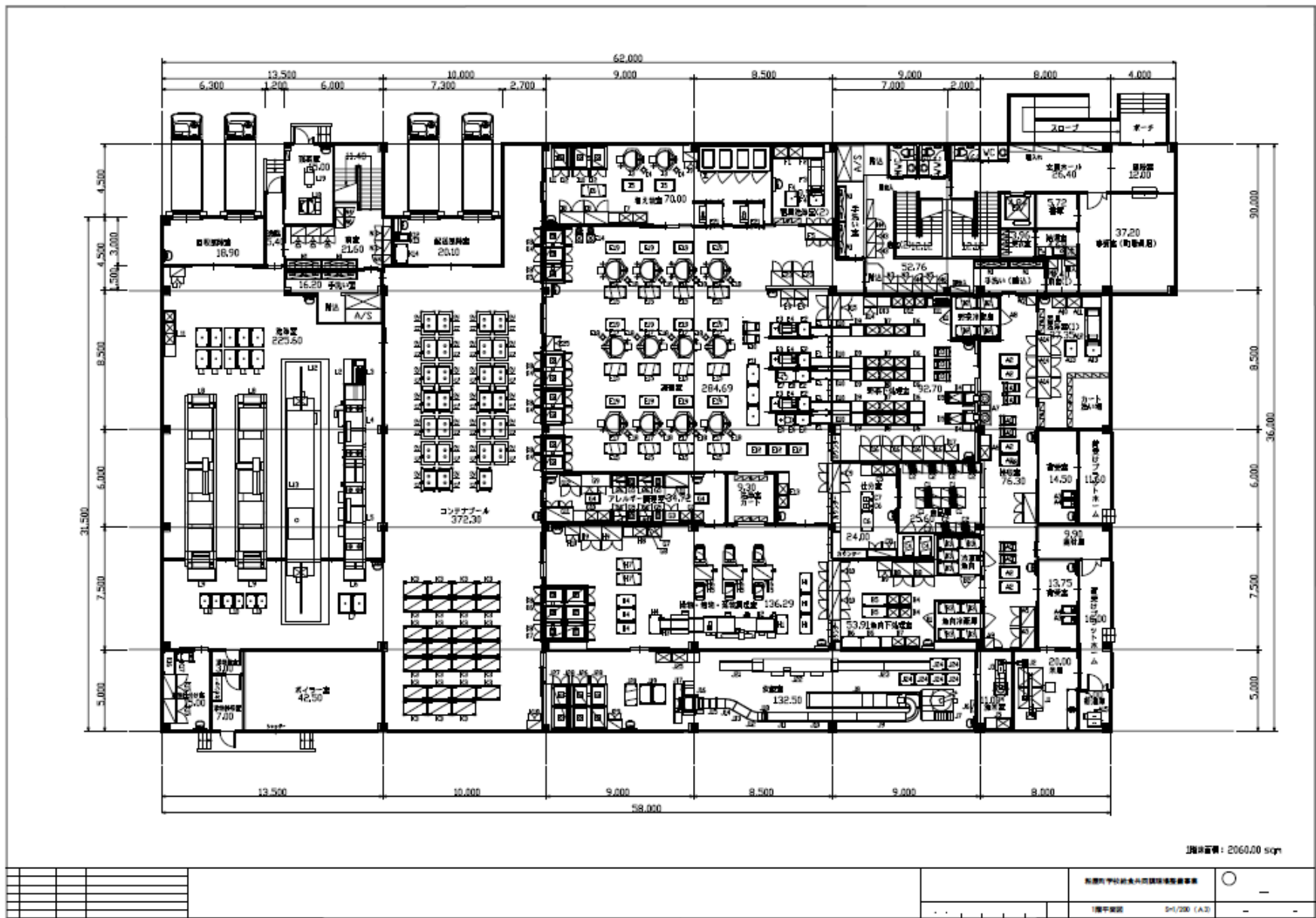
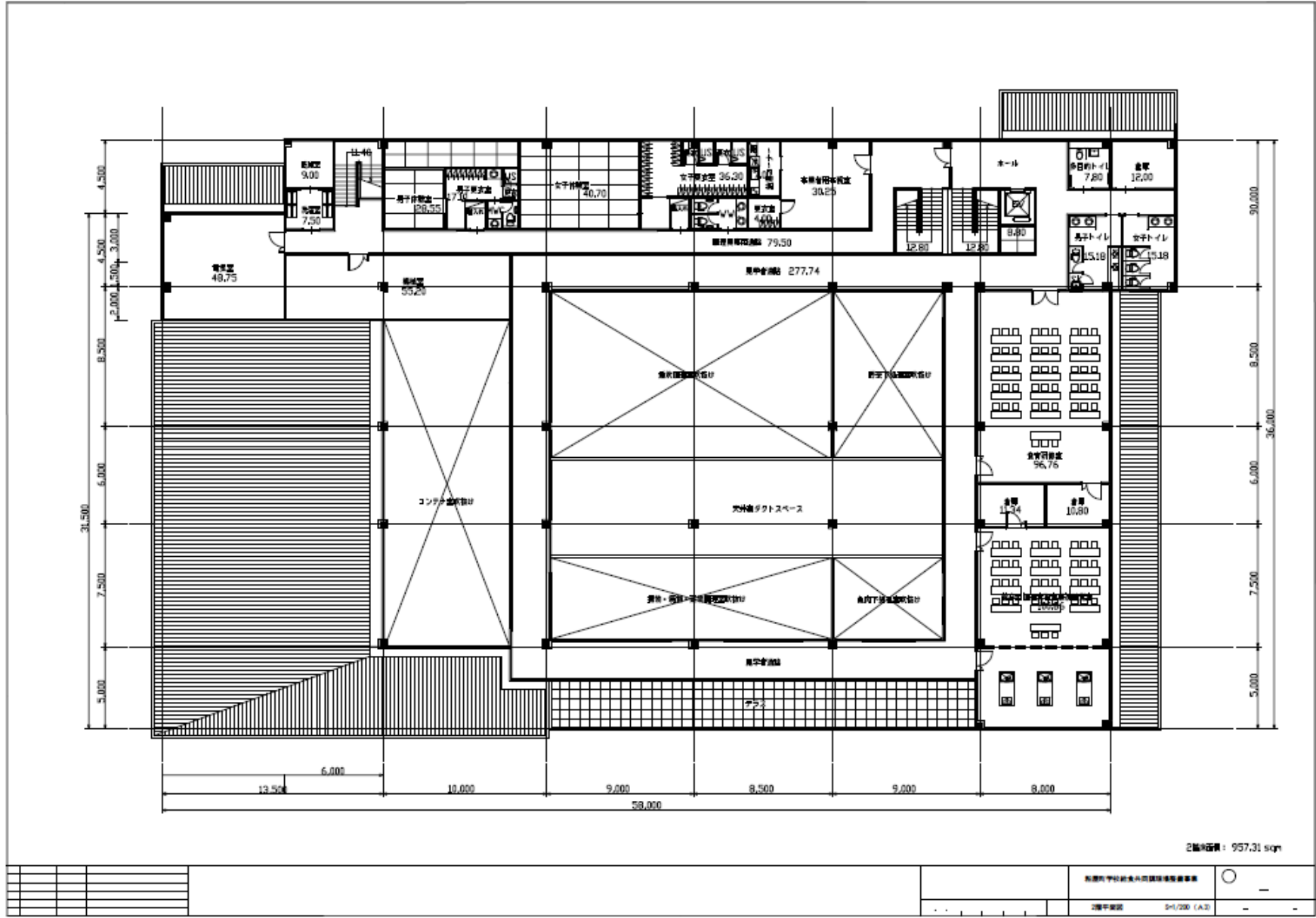


図 : 配置図



図：1階平面図



図：2階平面図

7. 事業スキーム

(1) 想定される事業手法の整理

法制度の視点から本事業に適用可能な事業手法を、次表に整理する。

表 想定される事業手法

	項目	資金 調達	施設			維持 管理	運営	
			所有	設計	建設		調理	配送
従来 方式	①現状型 (分離発注方式)	町	町	町	町	町(一部 民間委託)	町	民間 委託
	部委託型 (分離発注方式)	町	町	町	町	町(一部 民間委託)	民間 委託	民間 委託
民 活 手 法	方式 () 発注方式	町	町	民間	民間	町(一部 民間委託)	町 民間委託	町 民間委託
) 維持管理型	民間	町	民間	民間	民間	町 民間委託	町 民間委託
	方式 () 発注方式	町	町	民間	民間	民間	民間	民間
)方式	民間	町	民間	民間	民間	民間	民間
	方式	民間	民間	民間	民間	民間	民間	民間
	方式	民間	民間	民間	民間	民間	民間	民間
	方式	民間	民間	民間	民間	民間	町 民間委託	町 民間委託

①現状型(分離発注方式)

現状型は粕屋町の現状であり、町が施設を整備・所有し、調理業務を実施し、サービスの水準を決定し、配送業務は町が民間に委託を行っている。

②外部委託型(分離発注方式)

①の現状型と同様の方式であるが、調理業務や配送業務等を仕様発注により民間委託している例である。民間のノウハウを活用するという点では非常に限定的になる。

③DB方式(性能発注方式)

町において資金調達を行い、性能発注方式により設計～建設を一括して民間委託を行う方式である。

④DBO方式(性能発注方式)

町において資金調達を行い、性能発注方式により施設を整備し、維持管理及び運営部分については民間に包括委託する方式である。一方、契約形態としては、設計・建設業務と運営業務を別契約とすることが多く、PFI方式と比べ、リスク分担の明確化等の契約形態が複雑になることも想定される。

⑤PFI(BTO)方式

事業者が、施設の整備から運営までを一括で引き受けるため、維持管理費や運営費を考えたトータルな施設整備が行われる点特徴的であるといえる。また、サービスの水準決定や提供される業務(業績)の監視に公共が責任を持つ必要があり、公共施設としての必要な機能を確保することが可能である。施設の所有権についても建設後に町が保有するため、公共が事業についての責任を明確にするため施設を所有する必要がある場合に適している。運営面については施設の維持管理に特化し、調理業務等については別途委託を行う「BTO」方式(維持管理型)も考えられるが、運営計画を反映した施設整備計画の検討は限定的になる。

⑥PFI(BOT)方式

「BTO」方式と同様に、事業者が施設の整備から運営までを一括で引き受けるため、維持管理費や運営費を考えたトータルな施設整備が行われる。また、サービスの水準決定や提供される業務(業績)の監視に公共が責任を持つ必要があり、公共施設としての必要な機能を確保することが可能である。「BOT」方式については、事業期間中は施設の所有権が民間になることから、緊急時の対応が煩雑となる可能性がある。

⑦PFI(BOO)方式

「BOO」方式については、運営期間中の施設所有のあり方や資金調達面においては「BOT」方式と同様であるが、事業期間終了時に民間事業者が施設を撤去又は他に転用することとなる。

⑧リース方式

民間が資金調達、施設整備を行い、民間から公共へ施設をリースする形態がある。運営業務は町が実施し、運営業務を民間に委ねることが困難な事業に用いられ、民間の主體的な関与は限定的である。

(2) 民活手法の採用に関する定性的検討

新給食センターにおいては、「安全・安心、安定した給食提供」、「効率性を可能な限り発揮できる手法」の両立を図ることとし、調理業務も含めたPFI等の長期契約に基づく民活手法の導入を検討する。

① 民活手法による業務効率化とコスト削減に係るメリット

《全般》

- 維持管理・運営を踏まえた施設計画による削減

《施設整備》

- 性能発注及び一括発注による仕様・工法の自由度向上による削減
- 全体の統括管理による合理化による削減
- 競争原理の発揮

《運営人件費》

- 運営を念頭に置いた設計・建設
- 運営一括化等による人員体制の効率化

《その他維持管理・運営費等》

- 長期一括発注による削減
- ライフサイクルコストを意識した維持管理計画
- 省エネルギー機器等の導入

【参考】維持管理費の削減に係る参考データ

「官庁施設のストックマネジメント技術検討委員会 報告書」によると、これまでの官庁施設における機器の点検・保守、清掃などの頻度や点検方法等が規定されている「建築保全業務共通仕様書」に基づいた保全を行った場合と、施設の重要度、部屋の利用状況等に基づいた複数の水準を設定し、選択を可能とすることにより、「**建築保全業務共通仕様書による保全方式とコスト比較を行った結果、一部の部位・機器の保全水準を下げることにより、約16%のコスト削減が可能**」との試算結果となった。

これは、これまでの硬直的な仕様書を見直すことにより得られる作業の効率化によるコスト削減効果の目安となるものと考えられる。

② 民活手法によるサービス向上に係るメリット

- 民間のリスク管理の考え方に基づく適切なメンテナンスによる、良好な施設環境の確保と、サービスの向上（設備・機器の長寿命化にも好影響）
- 事業者が国内各地で受託する同種事業における経験やアイデアの水平展開
- 要求水準、モニタリング、サービス対価減額等から構成するシステムを活用することによる、サービス水準の長期にわたる維持
- 長期契約で維持管理・運営の継続性・安定性が確保されることによる、事業者へのノウハウの蓄積と活用
- 修繕等に係る個別業務発注の事務手続を要さず、民間事業者の判断で迅速な対応が可能

③ 民活手法のデメリット

事業期間中の業務内容が事業契約により規定されることになるため、運営期間中の柔軟な事業内容の変更には制約がある。事業期間中の業務内容の変更等について、協議等により柔軟に変更・見直しが可能となる様な契約規定とすることが重要である。

(3) 最適な事業手法の検討

調理業務も含めた長期契約に基づく民活手法として、DBO方式、PFI(BTO)方式、PFI(BOT)方式を定性的に比較検討する。

DBO方式については、施設竣工時の初期投資が必要となり、少なくとも起債裏負担分は一般財源による調達が必要となる。このため、PFI方式とは異なり、従来型事業方式と同様の町の財政措置が必要となり、民間資金の活用による支払いの平準化の効果が期待できない。また、学校給食事業において、施設整備から維持管理・運営までを一体的な事業として実施する場合は、リスク分担等も含め安定的な事業実施が求められることから、PFI法により法的位置づけが明確にされているPFI方式を採用することが適切である。

学校給食センターPFI事業の既往34事例には、BTO方式又はBOT方式が用いられているが、BOT方式を採用している事例は、千葉市と仙台市で各々2件の計4事例のみである。両市とも早くからPFI事業を実施しており、全市的な考え方として、施設の所有権を民間が保有することで、民間のリスク管理能力を可能な限り大きく発揮させることを重視しているものと考えられる。一方、BTO方式を採用している多くの事例においては、i) 学校給食の安全・安心かつ安定的な提供における市、町の関与に重点を置いていること、ii) 交付金や税負担等の財政面からも有利なこと、等が選択した大きな要因となっている。

上記の分析を踏まえると、本事業においても、BTO方式が最適な手法である。民間事業者の収入に関しては、先行する全事例で採用されているとおり、町から契約で定めた対価を支払うサービス購入型を適用する。

表：調理業務を含む民活手法の比較

事業手法	DBO方式				PFI(BTO)方式				PFI(BOT)方式			
	設計	施工	維持管理	運営(調理)	設計	施工	維持管理	運営(調理)	設計	施工	維持管理	運営(調理)
役割分担	民間A		民間B		民間				民間(期間中は民間が施設所有)			
当初資金	交付金, 起債, 一般財源				交付金, 民間資金				民間資金, 交付金			
主な特徴	▲町の施設所有となるが、契約者が2者となることで責任分担が不明確 ▲法的な位置づけがPFIに比べ曖昧 ▲一般財源による初期投資が必要				○町の施設所有により、安全・安心かつ安定した学校給食を市が責任を持って実施				▲運営期間中は施設が民間所有となるため、緊急時等の対応が煩雑となる可能性			
					○民間資金を活用し、町の財政負担の平準化が可能				○民間資金を活用し、町の財政負担の平準化が可能 ▲交付金や税負担面で不利			

(4) 事業期間

平成28年4月供用開始予定、維持管理運営期間を約15年間とする予定である。

8. 事業費の算定

既往の学校給食センターの事例データや、現在の学校給食センターの運営状況等に基づき、本事業の内容や規模を踏まえ、概算事業費を表に示すとおり算定した。

なお、町が実施する食器調達や配送校の配膳室改修等については、表中に示す金額には含まれていないので留意が必要である。

表：概算事業費

項目	従来型発注方式	PFI (BT0) 方式
施設整備費 (設計監理、事前調査、施設撤去等を含む)	【町】 1,439,090 千円	【民間】 1,223,227 千円
調理機器整備費	【町】 469,000 千円	【民間】 398,650 千円
食缶調達費	【町】 41,950 千円	【民間】 35,657 千円
その他備品費	【町】 29,000 千円	【民間】 24,650 千円
初期整備費 計	【町】 1,979,040 千円	【民間】 1,682,184 千円
開業費 (アドバイザー費、SPC 設立費、金融組成費)	—	【町】 30,000 千円 【民間】 31,686 千円
開業準備費	【町】 20,833 千円	【民間】 15,531 千円
保全費(建物保守管理、清掃、警備等)	【町】 246,000 千円	【民間】 209,100 千円
建物修繕費	【町】 135,110 千円	【民間】 114,844 千円
調理機器修繕・更新費	【町】 131,320 千円	【民間】 111,622 千円
調理備品更新費(食器含まず)	【町】 122,300 千円	【民間】 103,955 千円
維持管理費 計	【町】 634,730 千円	【民間】 539,521 千円
運営人件費	【町】 2,635,590 千円	【民間】 1,754,512 千円
配送費	【町】 367,500 千円	【民間】 367,500 千円
光熱水費	【町】 848,775 千円	【民間】 848,775 千円
学校配膳室業務費	【町】 150,300 千円	【民間】 150,300 千円
その他管理費(消耗品等)	【町】 100,050 千円	【民間】 85,043 千円
給食運営費 計	【町】 4,102,215 千円	【民間】 3,206,130 千円
モニタリング費	—	【町】 7,500 千円
その他費用(保険料、SPC 管理費)	—	【民間】 158,000 千円

9. VFMの算定

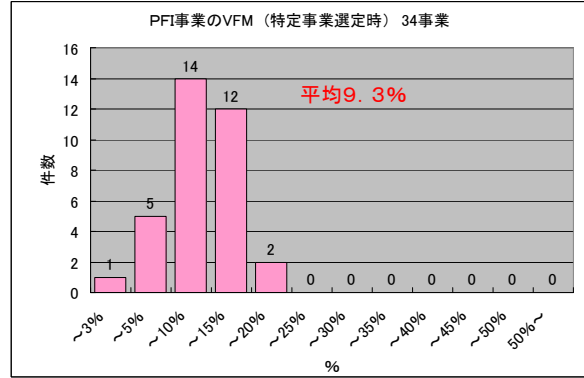
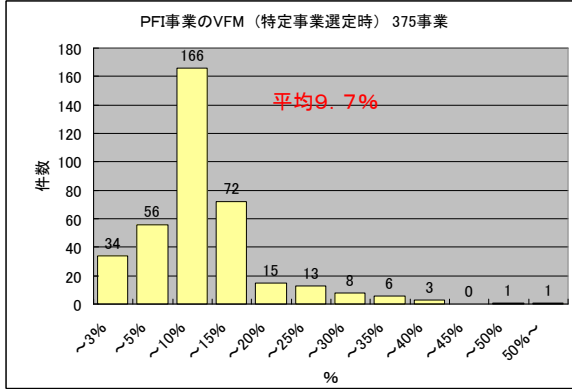
(1) 民活手法導入による費用削減

PFI 導入による費用削減効果について定性的な分析や、次に示す既往事例の VFM% 値に関する分析結果を踏まえ、施設整備費、維持管理費等の PFI 導入による削減率を 15% と設定し VFM を算定する。

① 既往 PFI 事業の VFM に係る事例分析 (特定事業選定時の設定値)

既往事業の特定事業選定時の公表資料において、VFM の % 値が示され把握可能な事業 375 件 (H24. 3. 31 現在) について整理、分析したところ、その平均 VFM は 9.7% 程度 (学校給食センター PFI 事業の場合は、平均 9.3% (34 件)) となる。

民間企業は公共に比べ税負担や資金調達コストが大きく、これらがVFMを低減させる効果がある。したがって、VFM算定の前提条件として設定される設計・建設や維持管理・運営に係る費用の削減効果は、VFMの値よりも大きい。



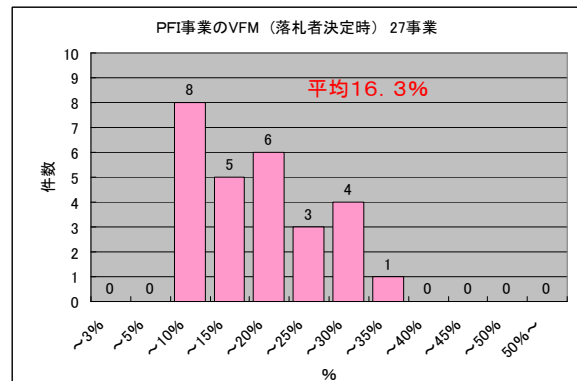
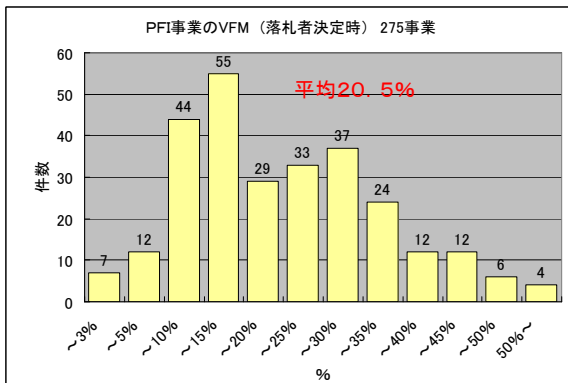
全PFI事業 (375事業)

学校給食センターPFI事業 (34事業)

図：既往事例の特定事業選定時のVFM公表値

② 既往PFI事業のVFMに係る事例分析 (落札結果に基づく計算値)

既往PFI事業の多くでは、落札結果に基づくVFMが確認されている。把握が可能な275件 (H24.3.31現在) の平均が20.5%程度 (学校給食センターPFI事業の場合は、平均16.3% (27件)) と特定事業選定時のVFMに比べ、向上している傾向にある。



全PFI事業 (375事業)

学校給食センターPFI事業 (34事業)

図：既往事例の落札金額に基づくVFM値

(2) 資金調達に係る条件設定

VFMの算定にあたって、事業資金の調達を次図に示すとおり仮定する。従来型事業方式の場合は起債を中心に交付金、一般財源を用いることとする。BTO方式の場合は、交付金と民間資金により事業資金を調達する。

① 従来型事業方式（P S C）の資金調達イメージ

交付金	学校教育施設等 整備事業債	財源 対策債	一 般 財 源
-----	------------------	-----------	------------------

【従来方式の内訳】	※（括弧）内は、初期投資額に占める割合
・ 学校施設環境改善交付金：93,000 千円（約 4.8%）	
・ 起債：1,697,436 千円（約 86.9%）	
・ 一般財源：162,204 千円（約 8.3%）	

② B T O方式（起債：活用なし）の資金調達イメージ

民間資金活用

交付金	一般財源	一般財源	一 般 財 源
-----	------	------	------------------

【B T O方式（起債活用なし）の内訳】（削減率 85%の場合）
・ 学校施設環境改善交付金：93,000 千円（約 5.5%）
・ 事業者への割賦払い（割賦元本分）：1,589,184 千円（約 94.5%）

図：V F M算定における資金調達の仮定

(3) V F M算定結果

表に示すとおり、P F I（B T O）方式を用いて事業化することにより、町の財政負担は約 5.8 億円削減され、9.98%のV F Mを期待することができる。

表：V F M算定結果 P F I(B T O)方式 削減率 15%

P S C（従来方式）	実施金額	7,150,730（千円）
	現在価値	5,768,811（千円）
民活手法－L C C	実施金額	6,374,907（千円）
	現在価値	5,193,133（千円）
V F M	金額ベース	575,678（千円）
	%表示	9.98%

(4) S P Cへの支払金額

P F I 事業者への支払金額（消費税抜き）は、総額で約 61.7 億円である。給食提供期間中の町からP F I 事業者への毎年の支払金額（消費税抜き）は、提供食数の変動等に伴い、約 3.8 億円（平成 28 年度）と約 4.5 億円（平成 38 年度）の間で変化する。

10. 市場調査結果

既往の学校給食センターPFI事業の事業者公募にあたって、入札参加実績のある企業にアンケート調査を実施したところ、調理運営企業4社、調理機器メーカー5社、建設会社4社、事業マネジメント会社2社から回答があった。

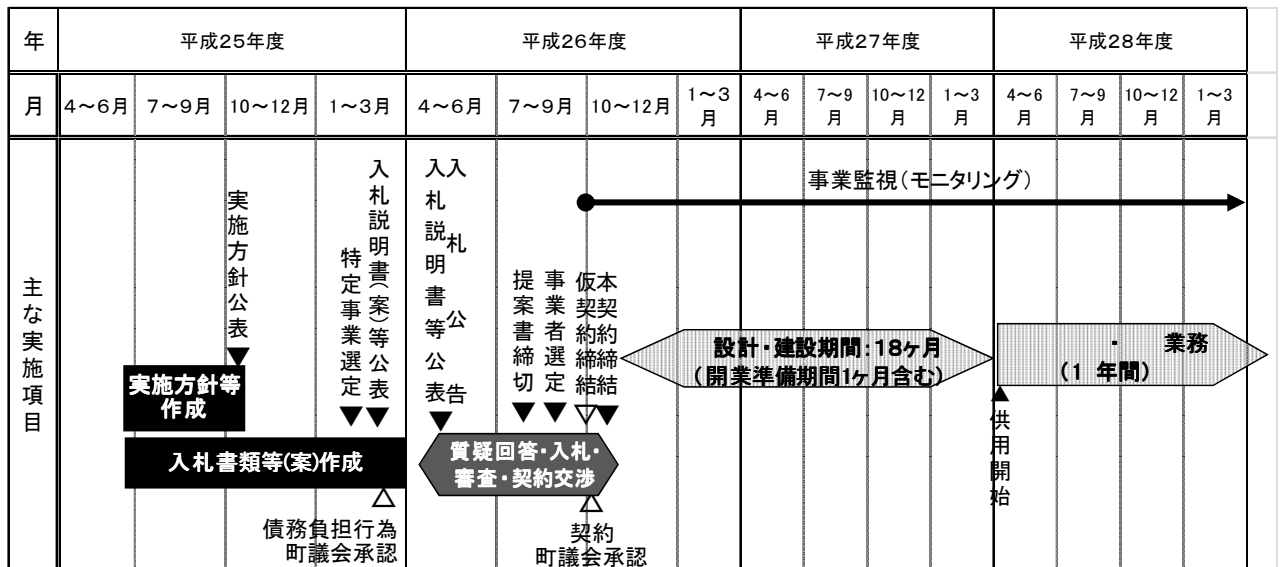
回答のあった企業からは、いずれも、本事業への強い関心と参画意向が示された。また、本事業にPFI（BTO）方式を適用することに関して、障害となるような懸念事項が示されることはなかった。

11. 事業スケジュール

事業スケジュールは、平成28年4月から15年間の給食サービスを提供するものとし、平成26年10月の事業契約締結を予定する。このために、平成26年4月頃に事業者募集のための入札公告を要する。

本事業においては、施設整備工事期間中も現学校給食センターが操業を続ける予定であるが、新センターの給食提供開始1か月前に現学校給食センターの操業を中止し、撤去工事を行う。

図：事業スケジュール（案）



12. 総合評価

本事業への民間活力の導入は、次の定性的な視点から適切であると評価できる。

- ・ 性能発注及び設計・施工から維持管理・運営までの長期一括契約により、事業に係る費用の削減が期待できる。
- ・ 一般財源による初期投資を必要とせず、民間資金による支出の平準化が可能である。
- ・ 学校給食センター整備等事業にPFIを活用した事例や調理等運営を民間委託した事例が国内に数多くあり、民間事業者のノウハウや運営能力の活用を期待することができる。
- ・ 民間企業の業務実施状況を客観的にチェック、評価することが可能であり、サービスの内容と質の管理が行いやすい。

また、民活手法としては、国内の既往先行事例の大部分で採用されているPFI（BTO）、サービス購入型が、次の点で優れており、本事業においても事業方式として最適であると評価できる。

- ・ 町が施設所有することにより、安全・安心かつ安定した学校給食を町が責任をもって実施することができる。
- ・ 交付金や税負担の視点で、他の民活手法に比べて有利である。
- ・ 運営会社（SPC）を設立させる等で、参加企業の経営状況から悪影響を受けることなく独立して安定的な経営ができる。

以上の調査、検討の結果から、福岡県粕屋町学校給食共同調理場整備事業へのPFI手法の導入については、現時点で想定する枠組・内容によって、本町財政負担の縮減や民間事業者へのリスク移転などの効果が十分に期待できるものと考えられる。また、民間事業者の事業実施に対する大きな障害もなく、参入可能性も高いことから、事業者間の競争が成立する環境が整っている。

本調査における検討の結果、本事業にPFIを導入する場合には、維持管理運営期間15年（事業期間約17年）、サービス購入型、BTO方式が適当であることが示された。当該条件でVFMを計算したところ9.98%の値が算出され、粕屋町学校給食共同調理場整備等事業にPFI手法を導入して事業化することが、粕屋町の約5.8億円の財政負担縮減に寄与することを定量的に示している。さらに、VFMの試算に反映されなかったPFI事業者へのリスク移転などの定性的な効果を含めれば、PFI手法の活用によるメリットは、より大きなものとなる。

今後、本事業については、先行して進められている学校給食センターPFI事業を参考にして、改善すべき点を改善し、さらに工夫を施しながら、より良い枠組・内容で事業化を図ることが重要である。

なお、事業方式としてPFI（BTO）を採用し官民連携事業で実施する場合においても、町はセンターに現行どおり責任者等を配置し、引き続き献立作成、衛生管理、食育、及び物資調達・検査等を行い、学校給食の提供に責任を有するものとする。また、地域経済への配慮等については、今後事業者選定の考え方を整理する中で留意する。