

# P F I 事業事後評価報告書

(仮称) 八千代市学校給食センター西八千代  
調理場整備・運営事業

令和8年7月  
八 千 代 市

はじめに

八千代市（以下「本市」という）では、「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（P F I 法）（平成11年7月30日法律第117号）」に基づき、施設の設計から建設，維持管理，運營業務を一体的に行う「（仮称）八千代市学校給食センター西八千代調理場整備・運営事業」を平成23年9月27日から開始し，16年半の事業期間を経て，令和10年3月31日をもって終了する。

本報告書は，事業の実施経過及び実施状況を総括し，効果や課題等を明らかにし，今後の事業の実施に資することを目的とするものである。

令和8年7月

## 目 次

### 1 事業概要

|                 |   |
|-----------------|---|
| (1) 事業名         | 1 |
| (2) 事業目的        | 1 |
| (3) 事業の基本理念     | 1 |
| (4) 事業経過        | 2 |
| (5) 対象施設        | 2 |
| (6) 事業方式及び事業分類  | 3 |
| (7) 事業期間        | 3 |
| (8) 事業範囲        | 3 |
| (9) 事業費         | 5 |
| (10) 実施事業者(SPC) | 5 |

### 2 事業者選定方法・審査結果等

|          |   |
|----------|---|
| (1) 選定方法 | 6 |
| (2) 審査手順 | 6 |
| (3) 審査結果 | 6 |

### 3 事業実施状況概要

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| (1) 事業の概要                            | 8  |
| (2) 事業目的達成状況及び契約内容の履行状況(要求水準・事業者提案等) | 8  |
| (3) 事業者の財務状況                         | 12 |
| (4) 学校給食提供食数等の推移                     | 12 |
| (5) 利用者の評価等                          | 13 |
| (6) 施設・物品の維持管理・保全の状況                 | 13 |
| (7) 地域経済への貢献                         | 14 |
| (8) 事業者による自己評価                       | 14 |

### 4 事業の効果や課題・改善点

|                              |    |
|------------------------------|----|
| (1) 契約条件の変更点                 | 15 |
| (2) 財政負担額の削減効果               | 15 |
| (3) サービス対価の契約額と支払い実績の比較      | 16 |
| (4) 設計, 施工, 維持管理・運営の一体事業化の効果 | 16 |
| (5) リスク分担の適切性                | 16 |
| (6) 要求水準の適切性                 | 17 |

|                |    |
|----------------|----|
| (7) 事業者による自己評価 | 17 |
|----------------|----|

## 5 事業手法等の妥当性検証

|                              |    |
|------------------------------|----|
| (1) 財政負担の軽減                  | 18 |
| (2) 設計, 施工, 維持管理・運営の一体事業化の効果 | 18 |
| (3) 創意工夫の発揮によるサービス水準の向上      | 18 |
| (4) その他                      | 18 |
| (5) P F I 手法導入の妥当性の確認        | 18 |

## 6 次期事業について

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| (1) 事業運営における課題, 次期事業に向けた意見等<br>(各構成企業からのヒアリング内容) | 19 |
| (2) 次期事業の前提条件の整理等                                | 20 |
| (3) 次期事業手法の整理                                    | 20 |
| (4) 事業手法の比較・評価                                   | 21 |
| (5) 次期事業手法の設定                                    | 22 |
| (6) その他, 次期事業において考慮していくこと                        | 22 |

## 1 事業概要

---

### (1) 事業名

(仮称) 八千代市学校給食センター西八千代調理場整備・運営事業

### (2) 事業目的

(仮称) 八千代市学校給食センター西八千代調理場整備・運営事業（以下「本事業」という。）は、将来的な児童生徒数の増加への対応や市全体における調理場の配置方針を踏まえ、老朽化した学校給食センター高津調理場を再配置し、また、単に給食を調理するための施設から、教育施設としての役割を持った施設とし、食育推進の拠点となる機能を備えた調理場を整備したものである。

本事業は、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、PFI事業者（以下「事業者」という。）が学校給食センター調理場を整備し、運営期間内において施設の維持管理及び運営を行い、市の財政負担の軽減と公共サービスの質的向上を図ったものである。

### (3) 事業の基本理念

本事業は、PFI法に基づき、新たに11,000食／日規模の学校給食センター調理場を整備し、その事業期間内において施設の維持管理及び運営を行う。また、以下に示す基本コンセプトを十分に踏まえ、事業を実施するものとする。

#### ア 衛生管理の徹底

安全な学校給食を提供するため、HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）の概念により、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」等の指針に基づき、衛生管理の徹底を図る。

#### イ 施設及び機能の充実による望ましい食環境の整備

施設整備の充実、及び地産地消による地域産業の導入・拡大、並びに教育施設として安全・安心な食材による学校給食供給と食育推進を図る。

#### ウ 食物アレルギーを有する児童・生徒への学校給食

除去食及び代替対応食等に応じた献立・調理方式の確立に取り組み、食物アレルギーをもつ児童生徒に対する学校給食を提供する。

#### エ 環境負荷の低減

省エネルギー設備の導入、資源のリサイクル等により、環境負荷の低減に取り組む。

#### オ 財政への配慮

本件施設では、施設建設時にかかる初期費用だけではなく、維持管理運営面での経費を含めたライフサイクルでの経費を考慮し、経費節減に配慮した施設とする。

また、PFI方式を導入することで、民間ノウハウを活用し、効率的な運用により、ライフサイクルの財政支出の削減を図る。

#### カ 食育拠点としての施設

地域社会における地産、産業、食文化等、それらの恩沢の理解、教育、啓発に努め、児童生徒と地域社会を結ぶ施設とすると共に、施設内に地産地消、産業、食文化を教育啓発する空間を設ける等、食育拠点としての施設づくりを図る。

## (4) 事業経過

| 年 月             | 事 項             |
|-----------------|-----------------|
| 平成 21 年度        | P F I 導入可能性調査実施 |
| 平成 23 年 2 月     | 実施方針公表          |
| 平成 23 年 3 月     | 債務負担行為設定        |
| 平成 23 年 4 月     | 特定事業の選定・入札公告    |
| 平成 23 年 7 月     | 落札者の決定          |
| 平成 23 年 8 月     | 基本協定の締結         |
| 平成 23 年 9 月     | 議決により事業契約締結     |
| 平成 24 年 4 月     | 建設工事着工          |
| 平成 25 年 1 月     | 建設工事竣工及び引渡し     |
| 平成 25 年 2 月～3 月 | 開業準備            |
| 平成 25 年 4 月     | 供用開始            |

## (5) 対象施設

## ア 施設概要

| 項目     | 内容                                                                                                                             |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 施設名称   | 八千代市学校給食センター西八千代調理場                                                                                                            |
| 所在地    | 八千代市緑が丘西 8 丁目 7 番地 1                                                                                                           |
| 施設規模   |                                                                                                                                |
| 敷地面積   | 11,000.27 m <sup>2</sup>                                                                                                       |
| 延床面積   | 5,952.20 m <sup>2</sup><br>内訳：本体施設 1 階 4,572.98 m <sup>2</sup><br>本体施設 2 階 1,355.22 m <sup>2</sup><br>駐輪場 24.00 m <sup>2</sup> |
| 建築面積   | 4,679.11 m <sup>2</sup><br>内訳：本体施設 4,655.11 m <sup>2</sup><br>駐輪場 24.00 m <sup>2</sup>                                         |
| 構造     | 鉄骨造 2 階建て                                                                                                                      |
| 主要施設   | 施設本体<br>1 階 調理室・下処理室・洗浄室・事務室 等<br>2 階 研修会議室・更衣室・休憩室 等<br><br>附帯施設<br>排水処理施設・受水槽・駐車場 等                                          |
| 最大供給食数 | 11,000 食/日（うち食物アレルギー対応食最大 200 食）                                                                                               |
| 配送校    | 18 校（小学校 12 校・中学校 6 校）（令和 8 年 3 月現在）                                                                                           |

イ 施設の特徴

- ・ ドライシステムの導入，H A C C P の概念を基礎とした衛生管理への対応を図った施設
- ・ 埃や虫の侵入を防ぐため，荷受室にエアカーテンを，コンテナ発送搬入場所にドックシェルターを設置
- ・ 食物アレルギー対応食専用の調理ラインをワンウェイ動線で整備
- ・ 食育推進を図る見学コースの整備

(6) 事業方式及び事業分類

ア 事業方式

選定事業者が本施設を整備した後，市に本施設の所有権を移転し，事業期間中における維持管理業務及び運営業務を実施する B T O (Build Transfer and Operate) 方式である。

イ 事業分類

サービス購入型 (P F I 事業者が施設の設計，建設，運営・管理を行い，市はこれらのサービスに対し，サービス購入費を支払う。)

(7) 事業期間

本事業の事業期間は，事業契約の締結日である平成 2 3 年 9 月 2 7 日から，令和 1 0 年 3 月 3 1 日までの，およそ 1 6 年 6 か月

(施設整備期間：1 年 4 か月，開業準備期間：2 か月，維持管理運営期間：1 5 年)

(8) 事業範囲

ア 施設整備業務

- ・ 事前調査業務
- ・ 各種許認可申請等業務及び関連業務 (交付金の申請支援含む。)
- ・ 設計業務
- ・ 建設業務
- ・ 調理設備調達・搬入設置業務
- ・ 調理備品調達・搬入設置業務
- ・ 食器・食缶等調達・搬入設置業務
- ・ 事務備品調達・搬入設置業務
- ・ 外構整備・植栽整備業務
- ・ 工事監理業務
- ・ 竣工検査及び引渡し業務

イ 開業準備業務

- ・ 各種設備・備品等の試運転
- ・ 開業準備期間中の施設の維持管理
- ・ 施設及び運営備品の取扱いに対する習熟
- ・ 従業員等の研修
- ・ 調理リハーサル
- ・ 配送リハーサル
- ・ 給食提供訓練業務
- ・ 試食会の開催支援

- ・ 事業説明資料の作成
- ・ DVD紹介資料の作成

#### ウ 維持管理業務

- ・ 建物保守管理業務（建築物の点検・保守，その他一切の修繕・更新業務を含む。）
- ・ 建築設備保守管理業務（建築設備の点検・保守，運転・監視，その他一切の修繕・更新業務を含む。）
- ・ 調理設備保守管理業務（設備の点検・保守，運転・監視業務を含む。）
- ・ 植栽・外構保守管理業務（植栽・外構の点検・保守，その他の一切の修繕・更新業務を含む。）
- ・ 清掃業務
- ・ 警備業務
- ・ 調理備品保守管理業務（調理備品の点検・保守，その他一切の修繕・更新業務を含む。）
- ・ 食器・食缶等保守管理業務（食器・食缶の点検・保守，及び食缶等のその他一切の修繕・更新業務を含む。）
- ・ 事務備品保守管理業務（市事務室内の事務備品を除く事務備品の点検・保守，その他一切の修繕・更新業務を含む。）
- ・ 経常修繕業務

#### エ 運営業務

- ・ 検収補助業務
- ・ 調理業務
- ・ 給食運搬・回収業務（直接搬入品は含まない。）
- ・ 配送車両調達・維持管理業務
- ・ 洗浄業務
- ・ 給食エリア等清掃業務
- ・ 残滓及び廃棄物前処理業務
- ・ 衛生管理業務

なお、運営業務のうち，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・検収業務
- ・ 広報業務（見学者対応を含む。）
- ・ 給食費の徴収管理業務
- ・ 食数調整業務
- ・ 配膳業務
- ・ 配膳室の維持管理業務
- ・ 残滓及び廃棄物処理業務
- ・ 直接搬入品の調達・各配送校への運搬業務（市が別途発注した搬入事業者が実施）
- ・ 直接搬入品の容器等回収業務（市が別途発注した搬入事業者が実施）
- ・ 直接搬入品の残滓処理業務（市が別途発注した搬入事業者が実施）
- ・ 調理設備修繕・更新業務
- ・ 食器更新業務
- ・ 市事務室内の事務備品の保守管理・更新業務

(9) 事業費

総額 6,917,497,000 円に金利変動及び物価変動による増減額並びに消費税及び地方消費税を加算した額の範囲内

内訳

施設整備費 2,898,930,000 円（税抜き）

開業準備業務費 31,885,000 円（税抜き）

維持管理・運営業務費 3,986,682,000 円（税抜き）

(10) 実施事業者（SPC）

八千代学校給食PFI株式会社 【提案時：東洋食品グループ】

| 事業における役割 | 企業名               | グループ内の位置付け |
|----------|-------------------|------------|
| 代表       | 株式会社東洋食品          | 代表企業       |
| 施設建設     | 鹿島建設株式会社          | 構成企業       |
| 調理設備調達等  | タニコー株式会社          | 構成企業       |
| 維持管理     | 伊藤忠アーバンコミュニティ株式会社 | 構成企業       |
| 維持管理     | 株式会社東洋食品          | 構成企業       |
| 運営       | 株式会社東洋食品          | 構成企業       |
| 設計・工事監理  | パシフィックコンサルタンツ株式会社 | 協力企業       |

※提案時の企業名等を記載

## 2 事業者選定方法・審査結果等

---

### (1) 選定方法

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）により、あらかじめ公表した落札者決定基準に従い、学識経験者等5人の委員で構成する「（仮称）八千代市学校給食センター西八千代調理場整備・運営事業に係る事業者選定委員会」による入札書類の審査を行い、選定された優秀提案者を基に市が落札者を決定した。

### (2) 審査手順

#### 【第一次審査】

入札参加資格確認申込書により、入札説明書に記載した入札に参加する者の備えるべき参加資格要件を満たしていることを確認する。満たしていることが確認できない場合は失格とする。

#### 【第二次審査】

- 入札書類の確認

入札書類を確認し、様式集に記載した必要書類を満たしていることを確認する。入札書類に不備がある場合は失格とする。

- 入札価格の確認

入札書類に記載された入札価格が予定価格を超えていないことを確認する。入札価格が予定価格を超える場合は失格とする。

- 基礎審査

選定委員会は、提案書に記載された内容が、要求水準書に示す要求水準を満たしていることを確認する。提案内容が要求水準を満たしていない場合は失格とする。要求水準を満たしていることが確認された者の提案書についてのみ加点審査を行う。

- 加点審査

選定委員会は、提案書類に記載された入札価格以外の内容を点数化（性能点）し、また、入札価格についても点数化（価格点）する。性能点の満点は60点、価格点の満点は40点とした。

総合評点 = 性能点 + 価格点

100点 = 60点 + 40点

### (3) 審査結果

1次審査を通過した3グループの提案書の内容について審査を行い、全グループの提案内容が要求水準を満たしていることを確認した。また、提案書の内容について、落札者決定基準に基づき審査を行い、性能点と価格点を算定し、性能点と価格点の合計（総合評点）が最も高い株式会社東洋食品を代表企業とするグループを優秀提案者として選定した。

なお、各グループの評価点等は、以下の表のとおりである。

|                   | 東洋食品グループ        | A グループ          | B グループ          |
|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 性能点               | 50.00 点         | 31.75 点         | 22.25 点         |
| 入札価格              | 6,917,497,000 円 | 7,580,460,000 円 | 6,380,772,000 円 |
| 価格点               | 36.90 点         | 33.67 点         | 40.00 点         |
| 総合評点<br>(性能点+価格点) | 86.90 点         | 65.42 点         | 62.25 点         |
| 順位                | 1 位             | 2 位             | 3 位             |

※入札価格は税抜き

優秀提案者とした東洋食品グループの提案には、下記の点を実現するための有効かつ具体的な方法が数多く見受けられた。

- ・ 「H A C C P の概念を基とした衛生管理の徹底」の実現方法
- ・ 「食育推進の拠点となる機能の充実」の実現方法
- ・ 「ライフサイクルコストの削減」の実現方法

特に、設計・建設計画では高水準な衛生管理の実現、効率的な動線計画、見学者への配慮、施設の防災性、運営計画においては食育機能の充実、地域雇用の実現等、様々な工夫や斬新な提案がなされており、良質で魅力ある安全・安心なサービスの提供が期待されると高く評価された。

### 3 事業実施状況概要

#### (1) 事業の概要

事業の概要は前述「1 事業概要」に示すとおり。

#### (2) 事業目的達成状況及び契約内容の履行状況（要求水準・事業者提案等）

老朽化した学校給食センター高津調理場の移転を行い、食育推進を図るための見学コースを整備した。また、以下の【主要要求水準の内容と事業者提案に対する達成状況】のとおり、事業者提案の履行状況を把握した。その他、事業契約書において、事業者の責任により学校給食の提供不全や要求水準等の未達成による是正勧告が行われた場合等に減額ポイントが計上され、四半期ごとの減額ポイントが一定値に達した場合には、市が事業者に支払うサービス対価の減額の措置を講じると規定しているが、これまで事業者の責任による業務不履行等に伴うサービス対価の減額はなく、食中毒など衛生上の重大な事故も発生しなかった。

これらのことから、契約内容が適切に履行され、事業契約当初に想定していたサービス水準が確保されたと言える。

#### 【主要要求水準の内容と事業者提案に対する達成状況】

##### ・ 施設整備業務

| 主要要求水準の内容                                                                                    | 事業者提案                                                                                                                                                                                                                         | 達成状況                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 児童生徒と地域社会を結ぶ場とするとともに、学校給食事業として外観色彩に配慮し、施設内に地産地消、産業、食文化を教育啓発する空間を設ける等、公益施設として満たされるものとする。      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食材搬入から配送まで、一連の給食事業に関する全ての工程を順を追って見学できるように整備する。</li> <li>・ 見学エリアはガラス窓やテラスを設け、内部の活動が外から垣間見ることができるようにする。</li> <li>・ 外壁には街並みに馴染む落ち着いた温かみのある色彩や素材を採用し、手作りによる給食の温かさを感じられる外観とする。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 2階部分は給食事業の工程が見学できるように、回廊で整備された。調理場入場過程体験用の手洗い場、エアシャワーを体験し、回転釜体験や見学通路から各室が順を追って見学できるよう整備されている。また、調理工程のパネルを設置し調理工程を分かりやすく説明している。</li> <li>・ 外壁には街並みに馴染む落ち着いた温かみのある色彩や素材が採用され、温かさを感じられる外観となっている。</li> </ul> |
| リユース、リサイクル、リデュースに配慮し、施設のライフサイクルを通じて生じる環境負荷低減の配慮をするとともに、LCCO <sub>2</sub> の最大限の削減を図ることに努めること。 | エネルギーマネジメントを実現するために、電気、水道、ガス等をエリア・時間ごとに細分化して測定・分析できるメーターを設置する。                                                                                                                                                                | エネルギーマネジメントを実現するために、電気、水道、ガス等をエリア・時間ごとに細分化して測定・分析できるメーターが設置された。                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ゾーニングによる衛生管理区分を重視しつつ、平面移動と立体移動を活用した構成により効率性を高めること。</p>                                    | <p>全工程を工程ごとにきれいな縦割りの明確なゾーニングとし、作業や衛生管理をしやすい、見通しの良い配置とする。</p>                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>煮炊き調理室に設置の回転釜、揚げ物・焼物・蒸物室の連続揚げ機、スチームコンベクションオーブン、和え物室の真空冷却機、和え釜と、上記全ての機器をパススルー式で設置することで、加熱前と加熱後、冷却前と冷却後、和え前と和え後、食材の全てがパススルーで交差汚染を防止可能な配置とされた。</p>                                    |
| <p>ドライシステムを導入し、水はね等を防止して二次汚染の防止及び対策を実施するとともに、作業性に十分配慮した施設設備の自動化により、移動動線上の汚染も防止すること。</p>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・各調理室の仕上げや側溝などは、汚れにくく清掃しやすい形態を基本とし、高水準の衛生管理を実現する。</li> <li>・給食エリアの動線は準備室を介して、一方向（ロックにより、反対側から入れない構造）とし、調理員同士の交差汚染をなくす。</li> <li>・栄養士の非汚染区域への出入は専用の準備室を設置し、直接配缶作業が見渡せるよう、栄養士現場事務室を煮炊き調理室内に配置する。</li> <li>・検収作業を効率的・衛生的に行うため、市職員事務室からも前室を通じ検収室にアクセスできる計画とする。</li> </ul> | <p>事業者提案を勘案した配置・計画とされている。ドライシステムを採用し、HACCPの概念に基づき、汚染・非汚染区域の明確なゾーニングを行い、衛生管理の徹底が図られた。</p>                                                                                              |
| <p>施設内の作業動線及び一般外来者の移動に支障を来たさぬよう、「高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律」に定める基準を基に、表示、ライン、掲示等にも配慮すること。</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・来訪者が利用するエリアは、「千葉県福祉のまちづくり条例」の基準に適合した施設として整備し、施設としての適合証の交付を受ける。</li> <li>・車椅子やオストメイト対応のわかりやすく利用しやすいトイレ（多目的トイレ）を整備する。</li> </ul>                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・来訪者が利用するエリアは、「千葉県福祉のまちづくり条例」の基準に適合した施設として整備し、適合証の交付を受けている。</li> <li>・車椅子やオストメイト対応の多目的トイレが整備された。</li> <li>・大きくわかりやすいサインが用いられ、また、見通し</li> </ul> |

|  |                                          |                 |
|--|------------------------------------------|-----------------|
|  | ・大きくわかりやすいサインを用いると共に、見通しの効くシンプルな平面構成とする。 | の効くシンプルな導線とされた。 |
|--|------------------------------------------|-----------------|

・ 維持管理業務

| 主な要求水準の内容                                                                                                        | 事業者提案                                                                                                                         | 達成状況                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 建築の保守管理においては、結露やカビの発生を防止し、開閉・施錠装置等は正常に作動する状態に保つとともに、部材の劣化、破損、腐食、変形等について、調査・診断・判定を行い、性能及び機能の低下がある場合は速やかに修繕等を行うこと。 | 維持管理責任者（常駐）が維持管理マニュアルに基づく日常巡視点検を実施することにより、不具合を早期に発見し、危険・障害を未然に防止するとともに、維持管理者または維持管理企業専門技術スタッフによる定期点検を実施し、危険性を事前に予知し、適切に対応する。  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・維持管理マニュアルに基づく日常巡視点検を滞りなく実施し、不具合を早期に発見・対応し、危険・障害の未然防止が図られた。</li> <li>・維持管理企業専門技術スタッフによる定期点検を毎年夏季休暇期間中に実施し、修繕が必要な個所については日程調整の後、修繕が実施された。</li> </ul>                             |
| 建築設備の保守管理においては、劣化等について調査・診断・判定を行い、適切な方法（保守・修繕・更新等）により対応すること。                                                     | 設備機器の消耗品は予備備品をストックし、軽微な不具合は、維持管理責任者（常駐）が対応することにより、故障時に迅速な対応をするとともに、ボイラーとエレベーターは専門業者とフルメンテナンス契約を締結することにより、質の高い保守点検業務を15年間継続する。 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期保守点検が計画的に実施され、不具合のある個所は修繕が実施された。</li> <li>・保守に必要な予備品は現場にストックされ、必要なタイミングで随時維持管理業務責任者が即時交換を実施した。</li> <li>・ボイラー・エレベーター設備のフルメンテナンス契約を締結のうえ、保守点検業務を行い、故障等の未然防止が図られた。</li> </ul> |
| 調理設備については、各系統別に適切な調理設備点検計画を作成し、計画に従って定期的に点検を行い、点検において不備が発見された場合、又は業務に悪影響を及ぼす可能性があることを認めた場合には、市に速やかに報告すること。       | 定期点検計画及び定期点検手順書を作成し、計画に基づいた点検を実施し、点検表に記録する。点検後、速やかに対応しなければ給食提供に支障を来す恐れがあると考えられる場合は、軽微な分解整備及び調整を実施し、速やかに市へ報告する。                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期点検表に沿って定期点検が実施された。点検内容は随時、点検報告書として提出されている。</li> <li>・点検時に不具合が確認された際は、修理手配をして対応し、部品が必要な際は工場と連携し、可能な限り迅速な対応がなされた。</li> </ul>                                                  |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・不具合が給食提供に支障を来たす際は、都度、市への報告があった。</li> </ul>                                                                                                                                                  |
| 植栽・外構については、施設内の豊かで美しい植栽環境を維持するとともに、敷地内外の施設機能に障害が生じないようにすること。                                                                     | 施設に整備された樹木の特徴・性質を十分に考慮した上で、運営や近隣に支障を及ぼさないよう、また美観が維持できるよう業務を行う。                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>・日常的に維持管理責任者による剪定管理が行われた。</li> <li>・定期的に除草作業が実施された。施肥・薬剤散布も実施され、運営や近隣に支障が生じない管理が行われた。</li> </ul>                                                                                             |
| 施設、施設の周囲、設備等は定期的に点検・清掃し、常に清潔に保つとともに、必要に応じて修繕等すること。                                                                               | 「清掃チェックシート」を作成し、チェックシートにより維持管理者がモニタリング（1回/月）を行うとともに、モニタリングの結果、不具合が発生した場合には、速やかに清掃責任者へ是正を指示し、原因究明、改善措置まで、徹底した品質管理を行う。                                                        | 「清掃チェックシート」により、維持管理者によるモニタリング（1回/月）が行われた。モニタリングの結果、不具合が発生した場合は、速やかに清掃責任者へ是正の指示がされている。不具合箇所は修繕の計画・実施がなされている。                                                                                                                         |
| 警備業務については、365日24時間対応とし、各種警報設備の管理を行う等、日頃から災害の未然防止に努めること。<br>また、夜間及び休日の機械警備を標準とし、異常の発生に際して速やかに現場に急行して、状況の確認、関係者への通報連絡等を行えるようにすること。 | 運営スタッフと機械警備の組み合わせで24時間管理体制を構築するとともに、警備会社監視センターによる遠隔監視のほか、維持管理企業のコールセンターにおいても警備会社からの連絡を受信する二重監視体制を構築する。<br>夜間の火災・防犯及び設備異常に対しては、警備会社の24時間監視センターが対応し、初期対応、関係各所に通報を行い、早期回復に努める。 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・警備業務については、365日24時間対応としている。</li> <li>・各種警報設備の管理を行う等、日頃から災害の未然防止が図られている。</li> <li>・異常の発生に際して速やかに現場に急行し、状況の確認、関係者への通報連絡等が行われている。</li> <li>・24時間コールセンターが警備会社からの連絡を受信する二重監視体制を構築している。</li> </ul> |

・ 運営業務

| 主な要求水準の内容                                         | 事業者提案                                                                                         | 達成状況                                                     |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 従業員等の衛生意識の高揚を図るため、従業員等に対する衛生管理に関する研修機会を積極的に設けること。 | ・ 衛生部（運営企業内に全員が保健所関係出身者の衛生指導員で構成される衛生専門の部署）が、直接本施設にて全調理社員に対して、衛生基本事項及び各種マニュアル等に基づく衛生講習会を実施する。 | 事業者提案のとおり衛生部による衛生講習会が実施されているほか、毎月の衛生職場会にて、様々な情報が周知されている。 |

(3) 事業者の財務状況

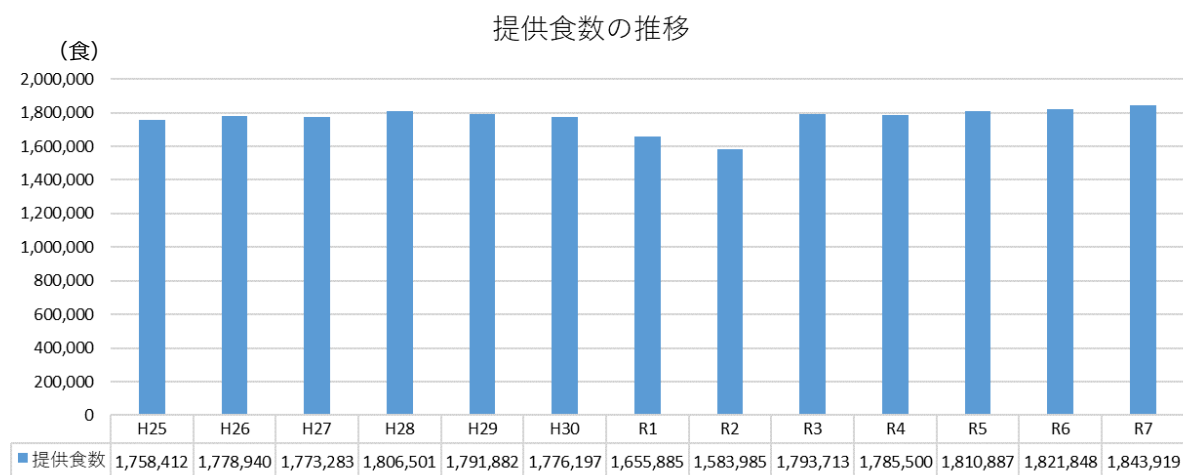
S P Cの経営状況について、財務諸表に基づき当初計画（事業計画提案時の長期収支計画）との比較を行った結果、経営状況については特段の問題は見当たらないものと認められる。

なお、S P Cから本市へ毎年度提出される財務書類については、事業年度ごとに監査法人による監査が行われており、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いるものとして、適正意見が述べられている。

(4) 学校給食提供食数等の推移

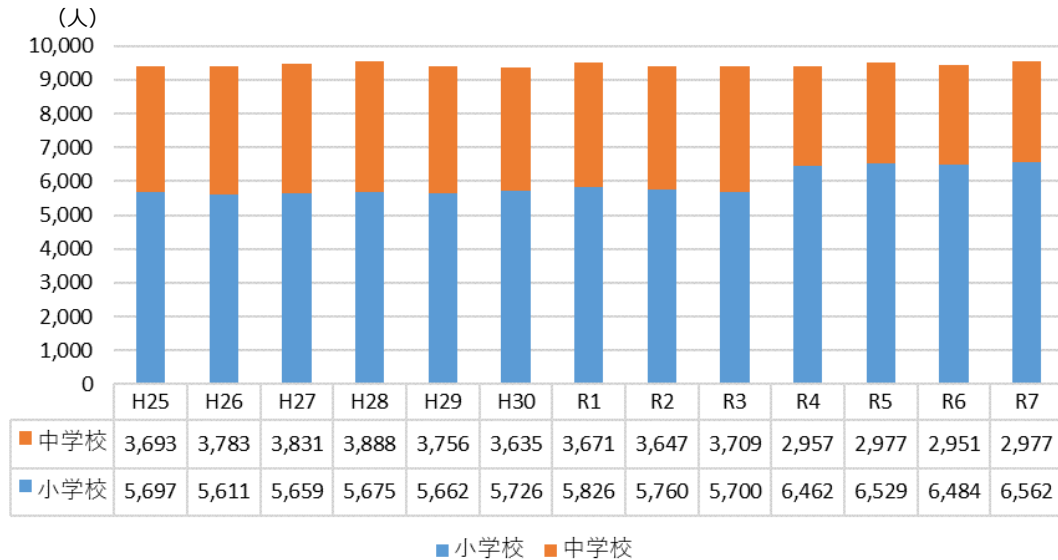
開業時は、小学校11校、中学校7校へ学校給食を提供していたが、令和4年9月からの東八千代調理場の運用開始（単独給食校廃止）に伴う配送校の変更を経て、令和8年3月末現在で小学校12校、中学校6校へ提供を行った。

提供食数及び配送校の児童生徒数は以下のグラフのとおり推移したが、令和元年度と令和2年度については、新型コロナウイルス感染症拡大防止措置に伴う小中学校の臨時休業期間があったことにより、提供食数は減少した。



※提供食数は、教職員等の食数を含む。

配送校の児童生徒数の推移



※各年度の5月1日時点の児童生徒数による。令和4年度以降は、令和4年9月からの単独給食校廃止に伴い提供を開始した新木戸小学校を含め、東八千代調理場の運用開始に伴い、西八千代調理場から東八千代調理場に担当調理場が変更となった萱田中学校を除いている。

(5) 利用者の評価等

本施設は食育推進を図るための見学コース等を整備している。学校給食を調理する過程の見学、エアシャワーや実物大の釜に触れる体験等ができ、来所した市民や児童生徒等からは、衛生管理の面や食物アレルギー対応食の提供をしていることについて、好評をいただいている。

また、学校給食の提供についても、事業者の不履行により給食提供が停止となった事象はなく、食中毒事故や異物混入による児童生徒等の負傷等の重大な事象も発生していない。

(6) 施設・物品の維持管理・保全の状況

施設の劣化状況としては、八千代市公共施設等個別施設計画（令和7年3月改訂版）において建物の外部、内部、設備の目視調査による評価と、工事履歴による経年評価を合わせた評価が示されている。一部、部分的に劣化している設備があるが、施設全体としては概ね良好な状態であり、適切に維持管理がなされていると考える。

なお、事業期間終了前には、事業者において「事業期間終了前検査」を実施し、劣化不具合部位の整理をしたうえで、劣化部位等の修繕を実施することとなっている。

【八千代市公共施設等個別施設計画（令和7年3月改訂版）より抜粋】

| 躯体の健全性 | 屋根・屋上 | 外壁 | 外部開口部 | 内部仕上 | トイレ | 電気設備 | 給排水衛生設備 | 空調設備 | 受変電設備 | 給水設備 | その他設備 |
|--------|-------|----|-------|------|-----|------|---------|------|-------|------|-------|
| 健全     | A     | A  | A     | A    | A   | A    | B       | B    | A     | A    | A     |

凡例

- |          |            |
|----------|------------|
| A 概ね良好   | C 広範囲に劣化   |
| B 部分的に劣化 | D 早急に対応が必要 |

施設の維持管理においては、H A C C Pに対応した施設であることを踏まえ、施設の衛生・環境に留意した事業者による点検等を定期的を実施することにより、適宜、予防保全や不具合箇所の修繕が行われ、学校給食の供給ができなくなるような重大な問題は発生しなかった。ただし、厨房機器の修繕は市の業務区分であり、経年劣化による不具合が多くなってきている。学校給食の提供に支障が生じることのないよう、優先順位をつけながら修繕対応を行っていく。

(7) 地域経済への貢献

運営業務における従業員（パートを含む。）について市内在住者を多く雇用し、また、市内配送企業を起用するなど、雇用を中心に地域経済に貢献したと評価する。

【従業員における市内在住者の人数】（令和8年3月末現在）

|      | 従業員数 | うち市内在住者    |
|------|------|------------|
| 正規社員 | 18人  | 5人（27.8%）  |
| パート  | 39人  | 32人（82.1%） |

(8) 事業者による自己評価

ア 施設の維持管理・保全の状況

施設の機器等維持管理においては、消耗部品や補修部材を保管し、また、不具合が発生した際の対応を迅速に行うことができる体制を構築し、事業期間中の学校給食提供に支障なく稼働させることができた。植栽剪定等においては、維持管理責任者が定期的に手入れを行い、施設の美観維持に努めた。その他、第三者によるモニタリング（建物点検、清掃）を実施することにより、より良い施設機能の維持が図られた。

イ 事業者の経営状況

融資銀行の要求するD S C Rを下回ることなく、十分な資金調達計画及び計画に基づいた事業運営の結果、資金ショートが発生することなく、キャッシュフローベースの長期収支計画通りに推移した。

## 4 事業の効果や課題・改善点

### (1) 契約条件の変更点

令和4年9月からの東八千代調理場の運用開始（単独給食校廃止）に伴い、配送校を変更した。

- ・ 契約時：18校（小学校11校，中学校7校）  
※八千代台東小学校・八千代台東第二小学校の統廃合が考慮された配送校数
- ・ 令和8年3月末現在：18校（小学校12校，中学校6校）

### (2) 財政負担額の削減効果

VFM※（Value For Money）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の考え方が示されている。施設整備・維持管理・運營業務における条件に大幅な変更はなかったことから、事業者選定時のVFM（1,300百万円・19.92%）が得られたものと評価する。

※VFM：支払い（Money）に対して最も価値の高いサービス（Value）を供給するという考え方。従来の方式と比べてPFIの方が総事業費をどれだけ削減できるかを示す割合。

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。

#### ア PFI事業導入決定（特定事業の選定時）における財政負担額の削減効果

PFI事業の特定事業選定のためにVFMを算定した。市が従来方式（PSC）により実施する場合とPFI方式により実施する場合の市の財政負担額を事業期間中にわたり年度別に算出し、現在価値換算で比較した。この結果、本事業を市が従来方式（PSC）により実施する場合と比較して、PFI方式により実施する場合は、事業期間中の市の財政負担が8.36%削減されるものと見込まれた。

#### イ 事業者選定時における財政負担額の削減効果

優秀提案者の入札価格に基づき、PFI事業として実施する場合の市の財政負担額を算定した。その結果、従来方式（PSC）と比較して、現在価値換算で19.92%削減されることとなった。

VFM の算定結果（現在価値換算額）

| 項目                         | 算定結果        |             |
|----------------------------|-------------|-------------|
|                            | 特定事業選定時     | 事業者選定時      |
| ①従来方式（P S C）               | 約 6,550 百万円 | 約 6,550 百万円 |
| ②P F I 方式                  | 約 6,000 百万円 | 約 5,250 百万円 |
| ③P F I 事業実施による削減額<br>①－②   | 550 百万円     | 1,300 百万円   |
| P F I 事業実施による削減割合<br>（VFM） | 8.36%       | 19.92%      |

(3) サービス対価の契約額と支払い実績の比較 ※令和7年度までの実績

市がPFI業者に支払うサービス対価について、サービス対価Aにおいては、割賦利息の減少により、支払い実績が減少した。サービス対価Cにおいては、事業期間内の物価上昇に伴い金額が増加した。

（単位：円，税抜き）

| 区分      | 契約額<br>(A)    | 実績<br>(B)     | 差引き<br>(B－A) | サービス対価の<br>内訳        |
|---------|---------------|---------------|--------------|----------------------|
| サービス対価A | 2,743,905,000 | 2,723,677,000 | △20,228,000  | 設計・建設，調理<br>設備・備品調達等 |
| サービス対価B | 31,885,000    | 31,885,000    | 0            | 開業準備業務               |
| サービス対価C | 3,455,124,348 | 3,569,408,041 | 114,283,693  | 施設の維持管理，<br>運営業務等    |
| 合計      | 6,230,914,348 | 6,324,970,041 | 94,055,693   |                      |

※契約額については、事業契約書に記載している金額による。

(4) 設計，施工，維持管理・運営の一体事業化の効果

S P C構成各社が知恵を出し合いながら、運営しやすく衛生的な施設づくりがなされ、問題の発見や、それに対する迅速な対応がとられるなど、設計施工から維持管理・運営まで民間事業者のノウハウを活用することができた。要求水準と、それを満たす事業者の提案・実施内容とコストの最適化が図られたものと考えられる。

(5) リスク分担の適切性

- ・ 経費の変動リスクの分担について

要求水準に沿って問題なく事業が実施された。他方で、事業者より、物価の急上昇の面において、サービス対価の改定が物価上昇に追い付かず事業者にとって負担となったという意見があった。

- ・ 修繕リスクの分担について

学校給食の提供に支障が出るような問題は生じなかった。

- ・ 不可抗力について

新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年3月から6月中旬にかけて、学校給食実施日が減少した。本件は想定外の事案であったが、協議により、サービス対価Cの支払いについては、固定料金は減額せず、変動料金は事業契約書に基づき予定給食数から200食／日を減じて算定・支払うこととし、リスク分担を明確化した。内閣府から令和2年7月7日に発出された通知によると、PFI事業者と公共施設管理者双方の責に帰すことができない「不可抗力」によるものとして、管理者等においては、各PFI事業契約や「契約に関するガイドライン」の考え方を踏まえた対応を基本としつつ、PFI事業者と誠意をもって協議を行い、柔軟かつ適切に対応するものと示されており、適切なリスク分担ができていたと判断する。

その他、リスク分担について大きな支障が生じた事例はなく、本事業におけるリスク分担は適切であったと判断する。

(6) 要求水準の適切性

前述(2)のとおり、事業者選定時の財政負担額の削減効果が得られたものと評価する中で、「3 事業実施状況概要」のとおり、良好に業務が履行されている。また、後述(7)のとおり、事業者による自己評価においても要求水準の適切性について、問題点等は指摘されておらず適切であると考えられていることから、要求水準は適切であったと判断する。

(7) 事業者による自己評価

ア 設計から運営までの一括契約効果

設計施工から運営、維持管理業務までSPC構成各社が知恵を出し合いながら、問題の発見や、迅速な対応をとることができた。また、設計段階において運営企業のノウハウが反映され、運営しやすく、衛生的な施設づくりがなされた。

イ リスク分担の適切性

厨房機器修繕・食器等の更新、光熱水費が自治体の業務区分であったことから、価格高騰リスクを事業者は回避することができ、安定した運営がなされた。ただし、令和3年度から始まった物価の急上昇に関して、サービス対価の改定基礎となる日銀の企業向けサービス価格指数が、前年度の9月1日時点に公表されている最新の指数であるため、改定が物価の上昇に追いつかず事業者の負担増となった。また、維持管理業務においては、建物サービス指数が採用されているが、より適切な他の指数を採用していくことについても、今後の課題と考えている。なお、施設の維持管理状況については、小修繕と定期的な計画修繕を行っているため、現状、大規模修繕を伴う不具合には至っていない。

ウ 要求水準の適切性

要求水準書を遵守した結果、問題なく現在まで事業が進められたため適切と考える。

## 5 事業手法等の妥当性検証

---

### (1) 財政負担の軽減

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の考え方が示されている。

「4 事業の効果や課題・改善点」の「(2)財政負担額の削減効果」のとおり、市が自ら実施した場合の財政負担額とPFI方式により実施する場合の市の財政負担額を比較した結果、事業者選定時の金額において、現在価値換算で19.92%削減されることとなった。

また、施設整備費の一部に民間資金を活用し、15年間の管理運営期間にわたり事業者に支払うことにより、本施設の整備に係る市の財政支出の平準化を図ることができた。

### (2) 設計、施工、維持管理・運営の一体事業化の効果

設計、施工及び維持管理・運営に至るまで、事業者のノウハウを活用することができ、VFMの向上につながったものと考えられる。

さらに、一体事業化により設計、施工期間の縮減並びに分割した場合に要する各種契約事務等の不要による業務の縮減も図られた。

### (3) 創意工夫の発揮によるサービス水準の向上

「3 事業実施状況概要」の「(2)事業目的達成状況及び契約内容の履行状況（要求水準・事業者提案等）」のとおり、事業者提案の内容が達成され、長期に渡り安全・安心な学校給食の提供が成された。

### (4) その他

これまで事業者の責任による業務不履行等に伴うサービス対価の減額はなかった。また、徹底された衛生管理のもと事業が実施され、食中毒など衛生上の重大な事故も発生しなかった。

### (5) PFI手法導入の妥当性の確認

前述の(1)から(4)に示すとおり、PFI手法の導入により財政負担額が削減されたとともに、事業者のノウハウが活かされながら適切に業務が実施され、安定的に安全・安心な学校給食が提供された。このため、本事業におけるPFI手法の導入は妥当であったものと判断する。

## 6 次期事業について

---

- (1) 事業運営における課題、次期事業に向けた意見等（各構成企業からのヒアリング内容）  
S P C の各構成企業に現事業や次期事業に関する率直な課題や意見をヒアリングした。これらの意見等についても今後の事業のあり方を検討していく際の参考とする。

### ア 現在の課題等

- ・ 近年の物価上昇が想定以上に顕著になっており、設備や備品の更新・補充等に係る経費が財務状況を圧迫している。
- ・ 調理設備等の経年劣化が進んでおり、安全・安心な給食を安定して提供するために、調理設備の修繕・更新を速やかに行う必要がある。

### イ 現在の事業期間終了後の課題、契約期間等に関すること。

- ・ 各種設備等については、耐用年数を経過したものや、今後、早期に耐用年数を迎えるものがあることから、ボイラー設備（付帯装置含む）、空調設備（EHP／OHU）、水銀灯・蛍光灯照明器具、受変電設備、高圧ケーブル、厨房除害の躯体、ELV、自動火災報知設備、放送設備、ITV設備等の更新が必要である。
- ・ 調理設備及び床改修工事、天井回り改修工事等の大規模改修工事を実施する際には、夏休み等の期間だけでは工事を終わらせることが難しいこともあると考える。これらの大規模改修工事を実施する際には、給食の提供に支障が及ばないように、工期・工法について十分な工夫・配慮が必要になるものとする。
- ・ 事業開始前に今後の大規模修繕を正確に予見することは困難であり、事業者の業務範囲となった場合、リスクを回避するために応札額に一定の費用を見込まざるを得なくなる。結果として無用の費用負担を市に強いることにもなり、市・事業者ともに利点がないと考える。
- ・ 市側の発注方式とすると対応が遅れる可能性があることから、業務委託とする場合には、事業者の業務範囲に備品、建築設備、建築物等の更新費用を含んだ内容とすることが望ましいと考える。また、契約年数については、長期の物価状況が読めないため10年程度が望ましい。
- ・ 近年の物価高騰や人件費の上昇は、政府の指標以上に顕著な推移を示していると感じており、予想がつかない状況である。ある程度長期の業務委託とする場合には、対価の見直しについて、より柔軟な対応をとってもらえると、事業者としては助かると思う。
- ・ 大規模修繕・更新などが次期事業期間で発生する事が予想されることから、多くの運営維持管理業務委託（10年程度）の受託実績に基づく経験からすると、業務委託とする際は、あまりに長期の契約になると、事業者としては修繕や更新等の予測が困難になるものとする。
- ・ 調理設備更新の観点から、調理設備更新業務と調理設備の維持管理業務の全てを含めて業務委託とした場合の契約年数については、10年が望ましいと考える。調理設備の更新を委託事業者の業務範囲に含めない場合は、現PFI事業契約と同様に市の業務範囲とすることが望ましいと考える。

## (2) 次期事業の前提条件の整理等

### ア 維持管理・運營業務の前提条件の整理

#### ・ 維持管理業務

現事業における維持管理業務については、施設の修繕等は事業者が行い、調理設備等の修繕等は市が行っており、特段の支障は生じていない。

このため、次期事業においても基本的には同等の業務内容で問題はないと考えるが、後述の「ウ 修繕・更新業務の扱い」に記載のとおり、各種設備等（ボイラー設備、洗浄機・厨芥処理機、冷機器等）が耐用年数を迎えることや経年劣化に伴い、維持管理のリスク増が見込まれる。

このため、劣化診断や劣化判定等を適宜行い、修繕や更新等が必要とされる不具合については、市と事業者が協議の上で、劣化等の判断、修繕・更新等の決定を行っていく。

#### ・ 運營業務

現状と同等の業務内容で特段の問題はないが、学校給食衛生管理基準等に基づき、安全・安心な学校給食を提供し、引き続き、民間ノウハウ等の活用により、給食を喫食する児童生徒の満足度を高める取り組みが必要である。

また、次期事業期間においては、西八千代地区の中学校対策として、「西八千代地区中学校対策に係る今後の方針」により、県立八千代西高等学校の跡地施設の活用を優先案としているため、学校給食提供食数・配送校等が増える見込みである。

### イ 事業期間の検討

事業の安定性・効率性等の観点から、事業期間は一定程度の長期間が望ましいと考える。ただし、前述(1)で現事業者からヒアリングした内容にあるとおり、あまりに長期の契約となると施設・調理設備等の状態（修繕・更新等）を正確に見込むことが困難となること。また、近年の急激な物価高騰等のリスクを事業者が見込むと市側の財政負担が増す傾向になると考えられる。

### ウ 修繕・更新業務の扱い

本施設については、「3 事業実施状況概要」の(6)のとおり、現状の施設の状況は概ね良好であるが、各種設備等（ボイラー設備、洗浄機・厨芥処理機、冷機器等）が耐用年数を迎えることや経年劣化に伴い、今後、修繕・更新等が生じる見込みである。

引き続き、安全・安心で安定的な給食の提供に資するため、大規模な施設修繕や各種設備等の修繕・更新については、八千代市公共施設等総合管理計画及び八千代市公共施設等個別施設計画等に位置づけることや関係部局との調整を図り、市が計画的に修繕・更新等を進める。

## (3) 次期事業手法の整理

本施設の次期事業の実施にあたって想定される事業手法の概要について整理する。

### ア 従来手法（個別発注方式）

市が自ら資金を調達し、施設の修繕・更新、維持管理及び運営について、業務ごとに仕様を定めて民間事業者に単年度または複数年度の業務として個別に発注を行う手法。

### イ P F I 手法（R O 方式）

民間事業者が自ら資金調達し、施設の大規模修繕を実施した上で、維持管理及び運営を一括して行う方式。なお、次期事業で採用の可能性がある P F I 手法としては、R O (Rehabilitate Operate) 方式が想定される。

#### ウ 包括的民間委託

施設の維持管理及び運営を包括化し長期間の業務として委託する手法。市と民間事業者は長期包括委託契約（包括的業務委託契約）を締結する。なお、業務の実施者としては、運営企業と維持管理企業にそれぞれ委託するほか、運営企業と維持管理企業が共同企業体（運営 J V）を組成することや現 P F I 事業と同様に特別目的会社（S P C）を設立し実施することが想定される。

#### (4) 事業手法の比較・評価

従来手法、P F I 手法及び包括的民間委託の特徴を整理・比較し、評価を行う。

##### 【各事業手法の整理・比較】

| 項目          | 従来手法<br>(個別発注方式)                          | P F I 手法<br>(R O 方式)                                                                           | 包括的民間委託                                                         |
|-------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 概要・特徴       | 市が自ら資金調達し、施設の維持管理、運営を個別かつ単年度または複数年度で発注する。 | ・ P F I 法に基づいて、資金調達、施設の大規模修繕、維持管理・運営を民間事業者に一括で発注する。<br>・ S P C との契約は、長期の契約として、一括で性能発注により行う。    | 施設の維持管理、運営業務（例えば、施設・設備の保守点検、警備、清掃等の維持管理や、調理、配送業務）を長期かつ包括して発注する。 |
| 資金調達        | 公共                                        | 民間                                                                                             | 公共                                                              |
| 発注方法        | 分離発注、仕様発注                                 | 一括発注、性能発注                                                                                      | 一括発注、性能発注                                                       |
| 事業者公募<br>期間 | 短期間<br>指名競争入札による。<br>複数回手続き発生             | 期間を要する。<br>総合評価一般競争入札による。                                                                      | 期間を要する。<br>プロポーザル方式による。                                         |
| 事業期間例       | 1 ～ 3 年程度                                 | 5 ～ 2 0 年程度                                                                                    | 5 ～ 1 0 年程度                                                     |
| リスク分担       | 全て市の負担となる。                                | 官民で適切なリスク分担を構築できる。                                                                             | 官民で適切なリスク分担を構築できる。                                              |
| メリット        | 業務ごとでの契約となるため、各事業者の参入機会が確保されやすい。          | ・ 民間事業者のノウハウの活用や創意工夫の発揮、包括的な事業実施による効率化やコスト低減が見込まれる。<br>・ 割賦支払いにより、契約期間が長期であるほど、毎年の歳出負担額が軽減される。 | ・ 民間事業者のノウハウの活用や創意工夫の発揮、包括的な事業実施による効率化やコスト低減が見込まれる。             |

|       |                                                                                                                               |                                                                                                                                                           |                                                                                                                |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| デメリット | <ul style="list-style-type: none"> <li>・民間の事業者のノウハウの活用が少ない。</li> <li>・業務ごとに発注・契約手続きが必要となる。</li> <li>・各業務の連携が煩雑となる。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・民間事業者の選定・契約等の事務手続きが煩雑になる。</li> <li>・民間資金調達にて生じる金利負担等による事業費の増加が見込まれる。</li> <li>・従来手法と比べ、各事業者の参入機会が減少する。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・民間事業者の選定・契約等の事務手続きが煩雑になる。</li> <li>・従来手法と比べ、各事業者の参入機会が減少する。</li> </ul> |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

(5) 次期事業手法の設定

前述の(1)～(4)の内容を踏まえ、次期事業手法を次のとおり設定する。

- ・ (2). ウのとおり、施設・設備の改修・更新については、市が直接行うことから、PFI手法（RO方式）に該当しない。
- ・ 安全・安心で安定的な給食の提供を図るためには、包括的な事業実施が不可欠であり、さらに民間事業者のノウハウの活用や創意工夫の発揮による業務の効率化等を図るため、事業手法は包括的民間委託とする。
- ・ 昨今の地政学リスクや急激な物価高騰を鑑み、事業期間は5年程度とする。

(6) その他、次期事業において考慮していくこと

現事業では、配送車両を事業者が10台調達（リース）し配送業務を行っているが、約15年が経過し相応の走行距離となっており、時折、故障を起こしている状況である。

また、今後、西八千代地区を中心とした児童生徒数及び学校数の増加に伴う配送ルートが増加が見込まれることから、費用を抑えながらも、安定的な配送に支障を来たさないよう、現在使用している車両10台を引き続き使用しながら、入れ替えや増車を図っていく。