

議題3 (仮称) 第1給食センター事業手法の基本的考え方等

○ 事業化手法の概要

(1) 民間活用手法(いわゆる狭義の民活手法=PPP手法)について

公共施設の設計、施工、運営、維持管理や資金調達などの一連の過程のうちの全部または一部を対象として、民間に委ねるもの。

民間の持つ技術的能力や経営能力などの多様なノウハウを活用することで、行政(市)として

- ① 良質な公共サービスの提供
- ② 事業費の節減、効率的な運営

を主な目的とする。

(2) 平成22年10月4日策定『福岡市学校給食センター再整備基本構想』における整理

事業手法選定の評価視点 ①安全・安心でおいしい給食の安定供給 ②事業の効率化 ③財政負担の長期平準化

■一体的事業範囲に調理業務を含む民活手法

事業手法		DBO方式				PFI(BTO)				PFI(BOT)			
説明・建設設備資金	方式説明	・PPP手法(1グループ2社) ・設計・施工から維持管理・調理まで民間に包括的に委託 ・資金の調達は市 ・施設は市の所有				・PPP手法(1グループ1社) ・設計・施工から維持管理・調理まで民間に包括的に委託 ・資金の調達は基本的に民間 ・施設は市の所有				・PPP手法(1グループ1社) ・設計・施工から維持管理・調理まで民間に包括的に委託 ・資金の調達は基本的に民間 ・施設は民間の所有(期間中)			
	事業内容	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理
	基本	民間				民間				民間			
	当初補助	市債				民間資金(市債活用も可能)				民間資金(市債活用不可)			
①安定供給	○必要経費を委託料で支払うことでの事業安定性 ○運営期間中のノウハウの蓄積				○サービス購入型の事業安定性 ○運営期間中のノウハウの蓄積				○サービス購入型の事業安定性 ○運営期間中のノウハウの蓄積 ・民間所有のため、市の緊急時対応等に制約がでる可能性				
②効率化	○事業全体での効率化が可能				○事業全体での効率化が可能				○事業全体での効率化が可能				
③平準化	○資金調達への市債活用が可能 ・初期投資(一般財源)が必要				○資金調達への市債活用が可能 ○初期投資の全額平準化が可能 ・民間資金の支払利息は割高				○初期投資の全額平準化が可能 ・民間資金の支払利息が割高				

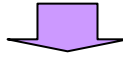
■一体的事業範囲に調理業務を含まない手法

事業手法		従来方式(分離発注方式)				DB方式				PFI(BTO)※維持管理型			
説明・建設設備資金	方式説明	・PPP手法でない ・設計、施工、維持管理及び調理の各工程毎に委託 ・資金の調達は市 ・施設は市の所有				・PPP手法 ・設計・施工を民間に包括的に委託 ・資金の調達は市 ・施設は市の所有				・PPP手法 ・設計・施工から維持管理まで民間に包括的に委託 ・資金の調達は基本的に民間 ・施設は市の所有			
	事業内容	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理	設計	施工	維持管理	調理
	基本	市/委託				民間				民間			
	当初補助	市債				市債				民間資金(市債活用も可能)			
①安定供給	○運営期間中の柔軟な変更が可能 ・単年度契約による事業者の変更の可能性				○運営期間中の柔軟な変更が可能 ・単年度契約による事業者の変更の可能性				○サービス購入型の事業安定性 ・単年度契約による事業者の変更の可能性				
②効率化	・設計、施工、維持管理及び運営が分離されているため、事業全体として効率化は限定的				・設計施工と維持管理・調理が分離されているため、事業全体として効率化は限定的				○事業全体での効率化が可能				
③平準化	○資金調達への市債活用が可能 ・初期投資(一般財源)が必要				○資金調達への市債活用が可能 ・初期投資(一般財源)が必要				○資金調達への市債活用が可能 ○初期投資の全額平準化が可能				

○ 事業手法選定の方向性

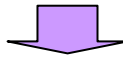
**学校給食の質的向上策**

- ・ 学校給食法「学校給食衛生管理基準」対応 …部屋区分、作業細分化による調理人員増
- ・ アレルギー対応 …専用調理室の設置、専従調理員の配置
- ・ 知的障がい特別支援学校加工調理対応 …加工調理場所の設置、加工調理員の配置
- ・ ランチプレートから個別食器への改善 …消毒保管場所の増大、洗浄人員増等



**運営費の増加**

- ・ 施設規模の増 (衛生管理基準対応に伴う施設面積増)
- ・ 運営人員の増 (現在の約1.46倍)
- ・ 光熱水費の増



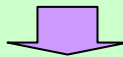
**基本的行政運営のあり方**

- 『最小の経費で最大の効果』
- 『民間ができることは民間に委ねる』

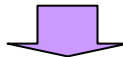
**財源の有効活用・長期平準化（財政負担の軽減）**



**（仮称）第1給食センター事業手法選定にあたっては、安全・安心、安定した給食提供を前提とし、効率性を最大限に発揮できる手法を検討する。**



- ・ 施設規模・仕様と運営・調理体制の両面で効率化を図れる事業手法
- ・ 民間事業者の経験・ノウハウを最大限活用することによりコストに反映できる事業手法
- ・ 長期契約により、安定した経営と、市のコスト低減が期待できる事業手法
- ・ 簡素な発注・契約体系により、事務の簡素化や人件費の節減が図れる事業手法



**『一体的事業範囲に調理業務を含む民活手法』からの選択を基本とする。**

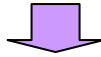
※ 『福岡市学校給食センター再整備基本構想』により整理した「市が給食センター事業において担う基本的役割及び機能」は公的部門において担保する。なお、②の安定供給や⑤における調理技術水準の向上や検証の場の確保については、第2センター以降の整備において考慮していく。

- |          |  |
|----------|--|
| ① 安全・安心  | …給食物資の選定・調達や検査の実施、衛生管理の徹底等による安全・安心な給食の提供 |
| ② 安定供給   | …物価高騰時や災害時等、様々な緊急的側面にも継続して安定供給できる給食環境の維持 |
| ③ 栄養バランス | …本市の実態を踏まえた栄養量によるバランスの取れた献立の作成           |
| ④ 食育推進   | …給食による食に関する正しい理解や知識の習得及び望ましい食習慣の確立       |
| ⑤ おいしい給食 | …子どもたちへのおいしい給食の提供に資する調理技術水準の向上や検証の場の確保   |
| ⑥ 効率性    | …行政改革プランを踏まえた、市民の理解が得られるコストでの運営体制        |
| ⑦ 環境への配慮 | …次世代環境型施設整備や、食べ残し・調理残渣の排出抑制と資源への有効利用の推進  |

○ DBO方式には慎重な検討が必要

**DBO方式の一般的課題**

- ・ 契約者2者（設計施工と調理運営）と本市間での責任分担の不明確化による訴訟等の危険性
- ・ 契約事業者自体の破綻による事業計画変更等の危険性
- ・ 資金調達手段が一般財源と市債に限定され、民間資金活用不可、初期投資が必要



**PFI（BTO）方式又はPFI（BOT）方式の何れかにより検討を進めることを基本とする。**  
 但し、PFI法の基本理念（下記参照）に留意しながら、最適な事業手法を選択する。

※PFI法の基本理念

第三条第一項（一部略） 公共施設等の整備等に関する事業は、地方公共団体と民間事業者との適切な役割分担並びに 財政資金の効率的使用の観点を踏まえつつ、行政の効率化又は国及び地方公共団体の財産の有効利用にも配慮し、民間事業者に行わせることが適切なものについては、できる限りその実施を民間事業者にゆだねるものとする。

○ 学校給食センター事業（低リスク・低収益のサービス購入型事業）におけるBTO方式とBOT方式のメリット・デメリットに関する定性面比較

	PFI（BTO）方式	PFI（BOT）方式
施設所有比較	・ 公設民営に沿った手法である。	・ 公設民営に準じた手法である。
	・ 運営期間中は市が施設所有するため、市として緊急事等の対応を取りやすい。	・ 運営期間中は事業者が施設所有するため、市として緊急事等の対応を取りにくい。
	・ 民間へのリスク移転は限定的となる。	・ 民間へのリスク移転が行いやすい。
資金調達比較	・ 民間資金が中心であるが市債も活用できる。	・ 民間資金が活用できる。
	・ リスク移転が限定的なことから、民間の積極的参入による競争性が期待できる。	・ リスク移転を図る場合は、民間による資金調達リスクの高まりから、民間の積極的参入の阻害要因（競争性の低下）になりかねない。

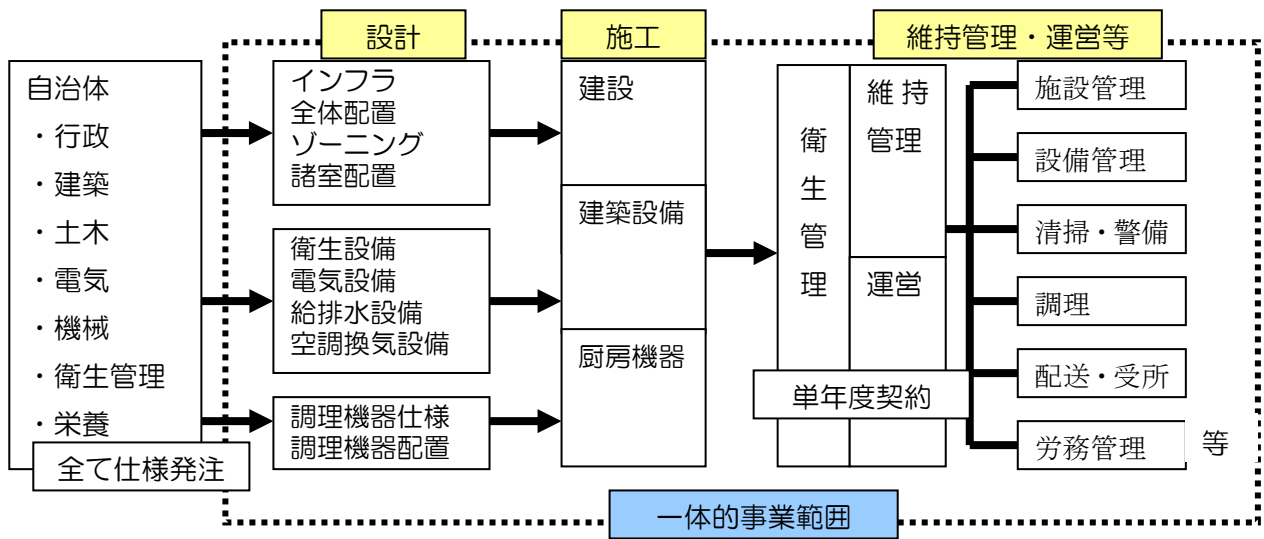
※リスク…例えば物価変動や施設損傷・瑕疵、配送遅延など、不確実な要因によって起きる影響の可能性とその責任の所在

※リスク移転…市と民間事業者側で分担するリスクのうち、民間事業者に対してリスクを割り振る事

※資金調達リスク…様々なリスクのうち、事業のための資金を調達における市場金利の変動や資金の確保遅延など

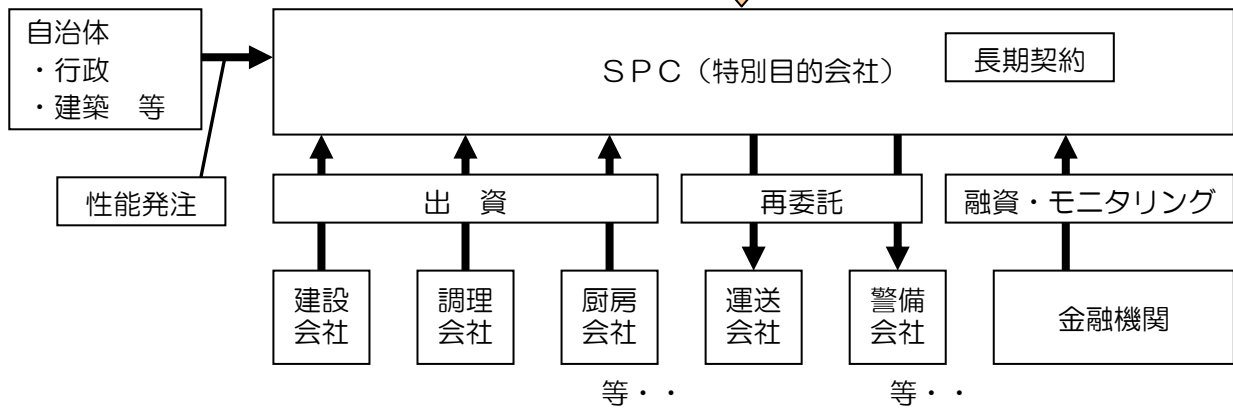
(参考) 学校給食センター事業における従来方式と民活方式（PFI方式例）の類型比較

従来方式の場合の例



上記業務を一括請負  
(施設整備と管理体制の簡素化)

民活方式の場合の例（PFI方式の場合）



※ 長期にわたり、効率的・安定的給食提供を確保する必要から、衛生面・機能面、操作性、メンテナンス性、保守点検、修繕、省エネ等の多面的機能全体において、最適動線確保、交差汚染防止、人員省力化及び設備コスト低減等を図るため、建設設備側のノウハウと調理運営側のノウハウの効果的なコラボレーションによって、施設規模・仕様と運営・調理体制の両面で効率化が図れる事業手法である。

※ 地域経済への配慮等については、他都市の先進事例等も踏まえて検討していく。