

第5章 PFI事業の事業スキームについて

1 従来方式の事業の整理

(1) 施設整備業務

施設の整備を行うにあたり、必要な業務は次のとおりとなる。従来方式の場合は、これらの業務について、直営、委託又は請負契約により、市が実施することとなる。

施設整備業務

測量等事前調査業務
設計業務（基本設計、実施設計）
各種許認可申請等業務
工事監理業務
建設業務
既存施設解体・撤去業務
調理機器の調達・設置業務
調理備品（食器・食缶含む）、家具、什器等調達業務

(2) 開業準備・維持管理・運營業務

学校給食センターの開業準備・維持管理・運営にあたり、必要な業務は次のとおりとなる。従来方式の場合は、これらの業務について直営、委託又は請負契約により市が実施することとなる。

開業準備業務

業務内容	概要
開業準備	調理リハーサル、配送リハーサル等

維持管理業務

業務内容	概要
建築物保守管理	建築各部の点検、保守、修繕等
建築設備保守管理	消火設備、電力・ガス供給設備、ボイラーの保守点検、給水・給湯・給蒸気設備、排水設備、空調・換気設備、照明設備、生ごみ処理設備、昇降機設備の日常点検・保守や法定点検、修繕等
調理設備保守管理	設備の日常点検・保守や定期点検・保守、修繕等
建物内外清掃	施設・設備の清掃および防虫・防鼠等
外構保守管理	植栽の害虫駆除、剪定、外構の清掃等
施設警備	防犯警備、防火・防災等
修繕業務	経年劣化した部位や機器の性能を原状回復させる又は使用上支障のないレベルにまで修理等
大規模修繕	修繕のうち、以下のような条件に当てはまるもの。 (建築):建物の一側面、連続する一面全体または全面に対して行う修繕 (電気):機器、配線の全面的な更新を行う修繕 (機械):機器、配管の全面的な更新を行う修繕
光熱水費負担	光熱水費の支払い

運營業務

業務内容	概要
献立作成	献立の作成
食材料調達	食品納入業者の選定、食品の選定、購入
食材料検収	食品納入への立ち会い、検収
給食費の徴収管理	保護者からの給食費の徴収・管理
食数調整	食数の予測・調整
調理	給食調理、配缶
検食・保存	給食の検食、保存食の保存
衛生検査	施設、設備等の衛生検査
備品の調達	調理器具、食器、配送車の調達・維持管理
職員教育研修	調理員の教育研修
配送・回収	給食の各校への配送、残飯及び食器の回収
食器洗浄・残飯処理	食器の洗浄、残飯処理
食育支援	食育に関する情報提供等
廃棄物処理	野菜くず、残菜等の廃棄物処理
リサイクル業務	牛乳パックの回収、圧縮作業

2 PFI事業における事業範囲、市と民間事業者との役割分担

学校給食センター施設整備・維持管理・運営について、本事業を仮にPFI事業とした場合の役割分担を示す。

本事業における事業範囲

凡例 ○:PFI事業対象 △:補助・支援業務のみPFI事業対象 ×:PFI事業対象外

業務内容	業務分担	考 察
測量等事前調査業務	○	設計を行う民間事業者が調査するが、一部、提案を受け付けるために必要な調査(測量調査等)は、市が実施する。
配送校配膳室改修業務	×	学校施設の改修は市の業務であるため。
設計業務 (基本設計、実施設計)	○	建設工事や維持管理・運營業務と一括発注することにより、LCCを考慮して事業が行われる。
各種許認可申請等業務	○	建設工事を行う民間事業者が行う。
工事監理業務	○	設計を行う民間事業者が通常は行う。
建設業務	○	設計や維持管理・運營業務と一括発注することにより、LCCを考慮して事業が行われる。
既存施設解体・撤去業務	○	建設工事と一体的に実施することで効率のよい業務が行われる。
調理機器の調達・設置業務	○	設計や維持管理・運營業務と一括発注することにより、LCCや業務の効率化を考慮して事業が行われる。
調理備品(食器・食缶含む)、家具、什器等調達業務	○	設計や調理機器の調達・設置と一体的に行うことにより、効率化が図られる。
開業準備業務	○	運営を行う民間事業者を中心に行う。

業務内容		業務分担	考 察
維持 管理 業務	建築物保守管理	○	設計・建設業務を行う民間事業者が実施することにより、効率的に行われる。また、業務全体を一括発注することにより、LCCや業務の効率化を考慮して事業が行われる。
	建築設備保守管理		
	調理設備保守管理		
	建物内外清掃		
	外構保守管理		
	施設警備		
	修繕業務		
	大規模修繕	×	民間事業者の予測が困難であり、担保としてリスクプレミアム※4を加える恐れがあるため。
光熱水費負担※5	○	光熱水費を民間事業者の負担とすることで、LCCの抑制に繋がる省エネルギー施設の積極的な導入が期待できる。	
運営 業務	献立作成	△	文部科学省通知により委託の対象にしないこととされているため、献立作成に係る助言・提案のみ事業対象とする。
	食材料調達	×	学校給食における食材費は、学校給食法第11条の規定により保護者の負担とされている。保護者から収納した食材費により、良質かつ安全な食材料を適切な価格で調達し、児童生徒に提供することは、学校給食を実施する者が負うべき責務であるため。
	食材料検収	△	食材料調達と食材料検収を分離すると責任の所在やリスク分担が曖昧となるために市が行い、計量や記録等の補助業務のみPFI事業の対象とする。
	給食費の徴収管理	×	各学校からの振込納入であり、その全額を食材料調達の費用としているため。
	食数調整	×	食数調整は市の業務であるため。
	調理	○	現在は市で実施しており、民間事業者に任せることにより効率化が図られる。
	検食・保存	○	調理を行うものが包括的に実施することにより効率的に行われる。また、リスク管理の観点からも一括で民間事業者任せることにより、責任の所在が明らかとなる。
	衛生検査	○	
	備品の調達	○	
	職員教育研修	○	
	配送・回収	○	
	食器洗浄・残飯処理	○	
	食育	△	
	廃棄物処理	○	民間事業者のノウハウの活用により、廃棄物の発生及び排出の抑制、減量化が期待できるため。
リサイクル業務	○	調理を行うものが包括的に実施することにより効率的に行われる。	

※4：リスクプレミアムとは、リスクのある投資に対して、そのリスク分について求める超過収益（上乗せ利益）のこと。

※5：既に学校給食センターPFI事業は、全国で60以上の事例があり、そのほとんどで光熱水費を事業者負担としている。また、民間事業者もこれまでの実績から光熱水費の予測が十分に可能と考えられ、光熱水費を事業者の負担とすることで、LCCの抑制に繋がる省エネルギー施設の積極的な導入が期待できることから、光熱水費負担は、PFI事業の範囲とする。

3 PFI事業の対象外とする業務範囲

学校給食センターの施設整備・維持管理・運営に係る業務のうち、PFI事業の対象外とする業務は次のとおりである。

ア 配送校配膳室改修業務

学校施設の改修は市の業務であるため。

イ 大規模修繕

修繕の規模や費用について民間事業者の予測が困難であり、担保としてリスクプレミアムを加える恐れがあるため。

ウ 献立作成

文部科学省通知「学校給食業務の運営の合理化について」(昭和60年1月21日、文体給第57号)により委託の対象にしないこととされている。

エ 食材料調達

学校給食における食材費は、学校給食法第11条の規定により保護者の負担とされている。よって、保護者から収納した食材費により、良質かつ安全な食材料を適切な価格で調達し、児童生徒に提供することは、学校給食を実施する者が負うべき責務であるため。

オ 食材料検収

食材料の調達と検収の業務を分離すると、責任の所在、リスク分担が曖昧となるため、一連の業務として、同一のものが行うことが望ましい。

カ 給食費の徴収管理

各学校からの振込納入であり、その全額を食材料調達の費用としているため。

キ 食数調整

食数調整は市の業務であるため。

4 事業期間

PFI事業においては、公共施設整備によって生じる市の単年度あたりの負担を軽減しながらPFI事業者が中長期投資として妥当な利益回収を行える期間を想定し、設定する。

また、施設の整備から維持管理・運営に係るLCC設計・管理に関する民間事業者のノウハウを可能な限り導出する意図に基づいて、PFI事業では施設供用開始から10~30年間の維持管理運営期間を設定し、これに設計・建設期間を加えて事業期間とすることが一般的である。

学校給食センター事業の場合は、大規模修繕を竣工後15年から20年目に実施する事例が多いことや、金融機関からの固定金利調達に対する償還設定可能範囲は一般に最長でも15年であり、それ以上の期間を設定する場合は、金利の見直し等の金利変動リスクを市が負担する必要があるため、維持管理・運営期間を15年とし、これに設計・建設期間を加えた期間を事業期間とする。

なお、事業期間終了日以降の施設の維持管理・運営に関しては、必要に応じて事業者の意見を聴きながら、市が事業期間内に決定する。