

1. 第 2 回 第 3 給食センター（仮称）整備計画検討委員会での検討結果

給食の安定供給，事業の効率化などの観点から，「施設整備・維持管理・調理を長期一括発注」する 3 つの事業手法に絞り，給食の質的向上，事業費削減，民間事業者へのヒアリング等について検証を行うこととする。

2. 想定される事業手法

(1) DBO方式

- ・設計，建設と維持管理，調理を一括で委託
- ・設計，建設業務を行う事業者，維持管理，調理を行う事業者それぞれと契約を締結
- ・資金の調達は市が行う
- ・施設は市の所有

(2) PFI (BTO) 方式

- ・設計，建設と維持管理，調理を一括で委託
- ・設計，建設業務から維持管理，調理業務を包括した事業契約を，民間事業者が設立する特別目的会社（SPC）と締結
- ・資金の調達は基本的に民間
- ・施設は市の所有

(3) PFI (BOT) 方式

- ・設計，建設と維持管理，調理を一括で委託
- ・設計，建設業務から維持管理，調理業務を包括した事業契約を，民間事業者が設立する特別目的会社（SPC）と締結
- ・資金の調達は民間
- ・施設は民間の所有（事業期間中）

事業手法		①DBO 方式				②PFI(BTO)方式				③PFI(BOT)方式			
説明・建設設備資金	方式説明	・施設整備・維持管理・調理までを長期一括発注											
		・施設は市の所有				・施設は市の所有				・施設は民間の所有（期間中）			
	・資金の調達は市				・資金の調達は基本的に民間				・資金の調達は民間				
	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
		民間		民間		民間				民間			
基本	市債				民間資金（市債活用も可能）				民間資金（市債活用不可）				
当初	一般財源				一般財源不要				一般財源不要				
補助	国庫補助金（竣工時）				国庫補助金（竣工時）				国庫補助金（事業終了時）				

3. 各事業手法の比較

(1) 概算事業費及びVFM

	従来方式	DBO方式	PFI(BTO)方式	PFI(BOT)方式
事業費(概算)※	172.2億円	155.6億円	158.2億円	160.0億円
VFM	—	9.65%	8.16%	7.13%

※事業費は現時点での概算額であり、今後、仕様の詳細を決定していく中で増減する。

(2) 定性面

	DBO方式	PFI(BTO)方式	PFI(BOT)方式
安定供給	○事業者のセルフモニタリングと市のモニタリングによる効果が期待できる ○市が施設を所有するため、市による緊急対応を行いやすい	○事業者のセルフモニタリングと市のモニタリングによる効果が期待できる ○金融機関によるモニタリング効果が期待できる ○市が施設を所有するため、市による緊急対応を行いやすい	○事業者のセルフモニタリングと市のモニタリングによる効果が期待できる ○金融機関によるモニタリング効果が期待できる ●事業者が施設を所有するため、緊急時の対応に制約がでる可能性がある
事業の効率化	○設計・建設から維持管理・運営まで一体的に実施することによる、サービス水準の向上や事業の効率化 ●建設、運営それぞれの事業者と契約を結ぶことによる、リスク分担の不明確化	○設計・建設から維持管理・運営まで一体的に実施することによる、サービス水準の向上や事業の効率化	○設計・建設から維持管理・運営まで一体的に実施することによる、サービス水準の向上や事業の効率化
平準化	●初期投資が必要(施設整備費)	○民間事業者が資金を調達するため、施設整備に係る初期投資が不要(財政負担の平準化が可能)	○民間事業者が資金を調達するため、施設整備に係る初期投資が不要(財政負担の平準化が可能)

4. 民間事業者ヒアリング

(1) 概要

- ・本事業への参画可能性のある民間事業者へアンケート調査を実施
- ・対象： 建設事業者9社 給食調理事業者7社 厨房機器事業者5社 計21社

(2) 実施結果

- ・約90% (21社中19社) が本事業に関心・参画意向ありと回答
- ・全社 (21社中21社) がPFI(BTO)方式が望ましいと回答

※16社はPFI(BTO)のみ、4社はPFI(BTO)方式とDBO方式を選択
1社はどの方式でも構わないと回答

1. 基本仕様

(1) 基本方針に基づいた第3給食センター基本仕様

(ア) 安全・安心な給食のための衛生水準，危機管理の徹底

- ・学校給食衛生管理基準，大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守
- ・HACCP（危害分析・重要管理点）の考え方に基づく衛生管理
- ・人や食材が衛生的に移動可能な相互汚染防止に配慮した施設の計画
- ・作業場内の温湿度や労働負担の軽減など，調理従事者の作業環境への配慮
- ・荒天時や機器トラブルなどの緊急時においても給食を安定提供できる体制の構築

(イ) アレルギー対応食が提供できる給食環境の整備

- ・除去食又は代替食の提供が可能なアレルギー対応専用調理室等の設置
- ・個人専用容器による配送など，アレルギー事故防止対策の徹底

(ウ) 食育に資する望ましい給食環境の整備

- ・PEN樹脂製個別食器の導入
- ・調理室見学通路の設置
- ・生徒・児童や保護者，市民等への分かりやすい給食情報の提供

(エ) より豊かでおいしい給食のための調理環境の充実

- ・高機能調理機器及び高性能断熱食缶の導入
- ・中学校給食に準拠した知的障がい特別支援学校給食の提供
- ・二次加工食調理室等の設置

(オ) 高品質かつ効率的な施設設備の整備及び運営

- ・提供食数及び献立方式並びに作業空間に応じた機能的な施設整備
- ・建設から維持管理・運営に渡るライフサイクルでのコスト効率化
- ・学校配膳室の改修による混雑解消及びバリアフリー化
- ・「ユニバーサル都市・福岡」や障がい者雇用推進の理念を踏まえた施設整備及び運営

(カ) 環境負荷の低減

- ・河川への雨水流出抑制など，周辺地域の環境保全
- ・省エネルギー設備の導入，再生可能エネルギーの利用
- ・残滓の減量化及び再生利用の継続

(2) 第3給食センターで新たに求める機能

(ア) 災害時における対応

- ・災害時における機能維持，早期回復・復旧への配慮

- ①災害発生時に極力被害を受けない堅固な施設とするとともに，一部のライフラインが停止した際にも炊き出しが可能となるよう熱源のハイブリッド化やそれに対応した調理設備の導入を目指す
- ②災害時における炊き出し（1日1,000食×3回）を踏まえ，3日程度調理可能な災害用自家発電設備を設置すること
- ③災害支援物資の中継拠点となった場合，配送車の活用等，市が行う避難所支援への協力を行うこと

- ・市及び公益財団法人福岡市学校給食公社と連携した炊き出し支援

- ①災害時に施設の調理設備等を使用しての炊き出しの実施を想定しているため，施設内容や災害時の運用方法について事業者の工夫及び提案を求める
- ②炊き出し用として，災害時に単独で利用できるように調理釜（1釜，1,000食程度）を整備する。使用する釜の熱源は，電気，ガス等の供給遮断を考慮し，災害時での使いやすさ，熱源調達の容易さを踏まえ，事業者提案とする

(イ) 市全体での継続的かつ安定的な給食の提供

- ①第1，第2給食センターでの設備トラブルや食中毒の発生による営業停止など，給食提供に影響のあるさまざまな事故，事案が発生した場合に，第3給食センターでどのような補完が可能か，事業者提案を求める