

事例 2

仙台市新野村学校給食センター整備事業

■ 事業の概要

公共施設の管理者	仙台市		 <p>給食センター施設外観</p>
施設概要	所在地	仙台市泉区野村字筒岫 86	
	敷地面積	14,818.03 m ²	
	延床面積	5,562.51 m ²	
	施設内容	学校給食センター	
事業期間	約 17 年 設計・建設約 2 年 維持管理・運営約 15 年		 <p>アレルギー専用調理室</p>
施設の所有形態	BOT方式		
事業類型	サービス購入型		
総事業費	約 100 億円 (税込、契約金額)		
選定事業者の業務内容	給食センター(11,000食規模)施設の設計・建設業務、維持管理、運営業務		
経緯	実施方針公表	平成17年12月 1日	
	特定事業選定	平成18年 2月13日	
	入札公告	平成18年 5月25日	
	落札者決定	平成18年10月16日	
	契約締結	平成18年12月15日	
	供用開始	平成20年 4月 1日	
<p>① 高い理念の実現とアレルギー食対応の導入</p> <p>② 食の安全に対する配慮</p> <p>③ 給食センターと地域との関わりの創出</p>			
<p>■ 仙台市では、事業担当課、PFI統括担当課等の体制が確立されており、「仙台市PFI活用指針」に沿って事業担当課が実務を実施している。</p> <p>■ アレルギー食対応への積極的な取り組み、ユニタリーペイメントや優れたサービスに対する減額ポイントの回復システムの導入、リスクコントロール、食数保証の設定や従前職員の再雇用等、様々な検討を詳細に行い、食の安全確保に対する高い理念の実現を試みている。</p> <p>■ イベント等による給食センターの開放を実施し、地域への理解を深めることに大きく貢献している。</p>			

1. 本事業の経緯・特徴

(1) 給食センターの老朽化による再整備計画

仙台市（以下、「市」という）は旧仙台市野村学校給食センター（第1調理場：昭和47年開設、第2調理場：昭和52年開設）の老朽化が進んだため、これに代わる新たな施設として新野村学校給食センター（以下、「本給食センター」という）の整備を行うこととした。

(2) PFI活用指針によるPFI実施検討体制と事業推進

市では「仙台市PFI活用指針」（以下、「本指針」という）を策定しており、事業担当課、PFI統括担当課等の体制が確立されている。本指針において、本事業はPFI導入可能性調査実施の検討を行う事業に該当するため、本指針に基づき手続が進められた。実務の主担当は事業担当課であるが、PFI統括担当課、コンサルタントの三者により打ち合わせ協議等を行っており、また庁内の事業手法検討関係課長会等はPFI統括担当課が主催している。

(3) 詳細な事業スキームの検討

市は本事業においては、調理運營業務の考え方を施設の設計・建設、厨房備品の調達、事業期間中の各種修繕等に反映させ、民間事業者の創意工夫を発揮させることが重要であることから、事業者が施設を所有するBOT方式が本事業に適していると考えた。また、サービス購入料の減額の対象に、維持管理・運営費だけでなく施設整備費も含めるユニタリーペイメントを採用していることも、BOT方式としている大きな理由のひとつである。入札参加企業からはユニタリーペイメントの適用に反対する意見があったが、BOT方式、ユニタリーペイメントを採用する考え方は、本指針に示す市のPFI導入に関する基本的な考え方とも合致している。

事業範囲の設定については、民間事業者がリスクコントロールすることが困難な既存施設の解体や食器・食缶の更新を事業範囲外とするなど、市も適切にその役割を担う方針で役割分担の検討を行った。また、児童生徒数の増減による需要変動等に伴うサービス購入料支払いスキームや、サービス購入料の最低保証を行うスキーム（最低保証食数の設定等）を導入し、事業者に過剰なリスク移転をすることのないように配慮した。

(4) 食の安全確保のための取り組み

学校給食の調理運営を民間に委ねるにあたって、食の安全に対する保護者等市民の不安を払拭することは、最重要課題の一つであった。そこで、PFI事業者募集に際しては、安全性の確保のため、全国の学校給食センター

の食中毒発生状況を分析し、調理企業に対しては、過去の食中毒発生事故の経歴に基づき二段階審査を行うこととし、厳格な入札参加資格要件を定めた。

(5) 民間企業とのコミュニケーション

市は、本給食センターの整備に先立ち、2003年に本給食センターと同規模の荒巻学校給食センターを新設整備、稼働させていた。市が意図する業務要求水準の内容を事業者に的確に伝えるために、荒巻学校給食センターを参照する方法が効果的であると考えられたため、実施方針公表後に、入札参加希望者を対象として荒巻学校給食センターの見学会も実施している。

また、地元企業の事業参画促進を意図して、導入可能性調査段階に民間企業向けの勉強会を実施するなど、早期から事業者選定を見据えた取組みを行った。

(6) 民間収益事業の成立困難

公募にあたって事業者に収益事業（付帯事業）の提案を許したが、審査における特段の加点要素としなかったこともあり、提案は得られなかった。立地条件や学校給食センターの事業特性もあったため、無理に収益事業を組み込むことはリスクの増加要因になるという意見が多かった。

2. PFI手法を採用したことの評価

(1) 従前職員の再雇用促進の取組み

従前の旧野村学校給食センターの調理業務は民間委託であったが、受託事業者の設立に行政が関わっていた経緯を踏まえ、その調理員の処遇について留意しなければならなかった。そこで、本事業では、審査基準において、“地域における雇用促進”の視点を設定し、事業者提案に期待することとした。結果として、従前の調理員のほとんどが、本事業で再雇用されている。

(2) 基本コンセプトを実現するための協働

本給食センターでは、「衛生管理の徹底」「調理機能の充実」「望ましい食環境の整備」「アレルギー対応食の提供」「環境負荷の低減」「コスト縮減の追及」という6つの基本コンセプトを掲げ、高い衛生管理水準と高品質な給食提供を目指している。選定された事業者は大規模な学校給食センターの調理運営実績が乏しく、学校給食センターの運営に関しては市がより多くのノウハウを有する分野もあったが、市からノウハウを事業者に積極的に提供するなど、良好な協力関係を築いて目標を実現している。

(3) アレルギー対応への積極的な取組み

アレルギー対応食の提供については、市の学校給食センターとして初め

での取り組みであったことから、この対応に関する市の考え方について意見募集（パブリックコメント）を実施するなど、関係者の意見を積極的に取り入れた。また、開業前の保護者との面談には市のみならず事業者も同席し、保護者の意向把握に有効なものとなった。

残念なことではあるが、開業1年足らずでアレルギー対応食の誤配事故が起こった。事故後は事業者と市が共同して速やかな対応により不安解消に努め、アレルギー対応食の提供を続けている。なお、事業者の提案により設置されていたビデオカメラが、事故原因の究明に役立った。

（４）財政支出の削減

P F I 手法の導入によって、従来方式における公共の財政支出に比べ、8%のV F M（コスト削減効果）が発揮された。

3. 事業者選定後の状況等

（１）イベント開催等による地域との積極的な関わり

従来、市の給食センターでは取り組んでこなかった施設開放によるイベント開催等の事業を事業者の提案により実施し、特に保護者からは好評を博している。一般的には迷惑施設とも受け取られる可能性がある給食センターを市民に開放することは、地域の理解を深めることに大きな貢献を果たしている。

（２）モニタリングの状況等

事業者から提出される業務報告書（日報・月報）による業務実施状況の確認に加え、必要に応じて施設巡回等を行っている。さらに、業務実施状況の報告や連絡調整のため、市と事業者による事業推進連絡会議を2ヶ月に1回開催している。

モニタリング結果によるサービス購入料の減額の対象に施設整備費も含めるユニタリーペイメントを導入する一方で、優れたサービス提供があった場合には減額ポイントを減算する規定を設けており、サービス購入料の減額や減額ポイントの減算共に比較的頻繁に行われている。モニタリング指標については、公募資料段階において比較的具体的な事象を規定したが、維持管理運営業務が一定期間経過していることから、これまでの蓄積を踏まえたより客観的な評価指標の設定について、市は今後、事業者と協議をしながら検討する必要があると考えている。