

PFI 事業事後評価報告書
【久留米市中央学校給食共同調理場】

令和7年9月1日

久留米市

はじめに

久留米市（以下、「本市」という。）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、久留米市中央学校給食共同調理場整備事業を平成21年3月26日から開始し、16年の事業期間を経て、令和7年3月31日をもって終了した。

本報告書は、本事業の実施経過及び結果をまとめ、期間満了事業の検証を行い、PFI事業における課題や反省点を明らかにし、今後の事業方式の選定や事業内容の改善に活かすことを目的とするものである。

令和7年9月1日

—目次—

1. 事業概要	1
1.1. 事業名	1
1.2. 対象施設	1
1.2.1. 施設概要	1
1.2.2. 施設の特徴	1
1.3. 事業方式及び事業分類	2
1.4. 事業期間	2
1.5. 事業範囲	2
1.5.1. 施設整備業務	2
1.5.2. 開業準備業務	2
1.5.3. 維持管理業務	3
1.5.4. 運営業務	3
1.6. 事業費	4
1.7. 事業経過	4
1.8. 事業実施者（SPC）	4
2. 事業者選定方法等	5
2.1. 契約方法	5
2.2. 選定方法	5
2.3. 提案書の審査方法	5
2.3.1. 入札価格の確認	5
2.3.2. 提案内容の基礎審査	5
2.3.3. 提案内容の定量化審査	5
2.3.4. 最優秀提案者の選定	5
3. PFI 事業選定時における評価	6
3.1. 財政支出の削減効果	6
3.2. 審査講評	6
3.2.1. 事業計画	6
3.2.2. 設計・建設業務	6
3.2.3. 維持管理業務	6
3.2.4. 運営業務	7
4. PFI 事業終了時評価	8
4.1. 評価の考え方	8
4.2. 評価検証に用いる項目	8
5. 定性的評価による評価検証	9

5.1. 検証方法	9
5.2. 項目別評価	9
5.2.1. 事業目的達成状況及び契約内容の履行状況	9
5.3. 定性的評価結果	10
6. 定量的評価による検証	11
6.1. 項目別評価	11
6.1.1. 費用削減度	11
6.1.2. SPC の経営状況	12
6.1.3. 施設の利用状況	12
6.2. 定量的評価結果	13
7. PFI 事業に係る総括	13

1. 事業概要

1.1. 事業名

久留米市中央学校給食共同調理場整備事業（以下、「本事業」という。）

1.2. 対象施設

1.2.1. 施設概要

項目	内容
場所	久留米市野中町 1339 番地 1
整備手法	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に基づく手法（PFI 方式）
構造	鉄骨造一部 2 階建
敷地面積	約 6,545 平方メートル
延床面積	約 3,570 平方メートル（1 階：2,670 平方メートル、2 階：900 平方メートル）
供給能力	8,000 食/1 日（平成 23 年 5 月の食数：約 7,200 食）
配送校	城南中、江南中、櫛原中、牟田山中、諏訪中、良山中、明星中、宮ノ陣中、荒木中、筑邦西中、屏水中、青陵中、高牟礼中、三潴中の 14 校（荒木中および筑邦西中は従来からの給食実施校）

1.2.2. 施設の特徴

① 衛生管理の徹底

安全な給食を提供するため、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）の概念を取り入れ、「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）」等に基づき衛生管理の徹底を図る。

② 望ましい食環境の整備

生徒の正しい食習慣の形成に資するような食器類の導入を図るなど、望ましい食環境の整備に努める。

③ アレルギー対応食の提供

近年増加傾向にある食物アレルギーを持つ生徒に対する給食（除去食を基本とする。）の提供にも対応しうる機能設備等を兼ね備えた施設とし、これに応じた業務システムの構築に取り組む。アレルギー対応食数は 100 食程度を想定している。

④ 環境負荷の低減

クリーンエネルギーの利用等、省エネルギー設備の導入や生ごみの減量化・再資源化への対応など環境負荷の低減に取り組む。

⑤ コスト縮減の追求

施設の建設から維持管理・修繕、調理・運営等全般に渡るいわゆるライフサイクルでのコスト縮減を可能な限り追求する。

⑥ 食育の推進

全中学校での給食実施により、学校における食育を推進するとともに、本施設において、食育に関する情報発信や地場農産物の積極的な活用などに取り組む。

1.3. 事業方式及び事業分類

PFI 法に基づき、本市と事業契約を締結し、事業者自らが本件施設を設計・建設し、本件施設の所有権を本市に移転した後、本件施設の維持管理及び運営等を行う BTO (Build Transfer-Operate) 方式とする。

1.4. 事業期間

本事業の事業期間は、平成21年3月26日から令和7年3月31日までとする。

1.5. 事業範囲

本事業は、久留米市中央学校給食共同調理場の建物本体、建築設備、調理設備、付帯施設、外構等を含むすべての施設及び配膳室について整備し、本件施設の開業準備を行い、本件施設の維持管理・運営を実施するものである。

本市は本事業への参加を希望する民間事業者の募集、評価及び選定を行う。選定された民間事業者は、本事業の実施のみを目的とする特別目的会社（以下「SPC」という。）を設立し、以下の業務を実施する。

1.5.1. 施設整備業務

本事業を実施する者として選定された者（以下「選定事業者」という。）は、次に掲げる設計、建設及び工事監理並びにこれらに付随する業務を行う。

- a. 事前調査業務
- b. 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）
- c. 設計業務
- d. 建設業務
- e. 調理設備調達・搬入設置業務
- f. 配送車両調達業務
- g. 什器備品調達業務
- h. 食器・食缶等調達業務
- i. 外構整備・植栽整備業務
- j. 配膳室整備業務
- k. 工事監理業務
- l. 竣工検査及び引渡し業務

1.5.2. 開業準備業務

選定事業者は、本市の要求する維持管理・運営業務の内容に基づき、業務開始に当たって以下の準備業務を選定事業者の提案により行うこと。

- a. 設備等の試稼動
- b. 開業準備期間中の施設の維持管理
- c. 本件施設及び運営備品の取扱いに対する習熟
- d. 従業員等の研修
- e. 調理リハーサル

-
- f. 配送リハーサル
 - g. 給食提供訓練業務
 - h. 試食会(保護者対象)の開催支援

1.5.3. 維持管理業務

選定事業者は次に掲げる維持管理業務を行う。なお、配膳室の維持管理は本市が直接行うものとし、事業範囲外とする。

- a. 建築物保守管理業務（建築物の点検・保守、その他一切の修理・修繕業務を含む）
- b. 建築設備保守管理業務（設備の点検・保守、運転・監視、その他一切の修理・修繕業務を含む）
- c. 調理設備保守管理業務（設備の点検・保守、運転・監視、その他一切の修理・修繕及び更新業務を含む）
- d. 植栽・外構維持管理業務
- e. 清掃業務
- f. 警備業務
- g. 配送車両維持管理業務
- h. 配送車両更新業務
- i. 什器備品保守管理・更新業務
- j. 食器・食缶等保守管理・更新業務

事業期間中に発生する修繕業務は、すべて事業範囲に含むものとする。

本市は、事業期間終了後、下記に示す大規模修繕を想定しているが、その時期、内容及び金額については、選定事業者は事業終了前に提案・助言を行うこと。

※大規模修繕

建物：内外装の全面更新

電気：機器の全面的な更新

機械：機器の全面的な更新

調理設備：機器の全面的な更新

1.5.4. 運営業務

選定事業者は次に掲げる運営業務を行う。

- a. 検収補助業務
- b. 調理業務
- c. 給食運搬・回収業務（米飯・パンの残滓については、本市が別途発注した業者による回収ではなく、選定事業者による回収とする。）
- d. 洗浄業務
- e. 残滓処理業務（米飯・パンの残滓についても残滓処理対象とする。）
- f. 衛生管理業務

なお、運営業務のうち、本市が実施するものは、以下のとおりである。

- a. 献立作成業務
- b. 食材調達・検収業務
- c. 広報業務(見学者対応を含む)
- d. 給食費の徴収管理業務
- e. 配膳等業務(配膳室から各クラスまで)
- f. 食数調整業務
- g. 米飯・パン、デザート類及び牛乳の調達・配送校への運搬業務(本市が別途発注した業者が実施)
- h. 米飯・パン、デザート類及び牛乳の容器等回収業務(本市が別途発注した業者が実施)

1.6. 事業費

契約金額 4,994,264,233円に物価変動による増減額及び食数変更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

内訳 施設整備費相当額：1,952,366,233円 維持管理・運営費相当額：3,041,898,000円

1.7. 事業経過

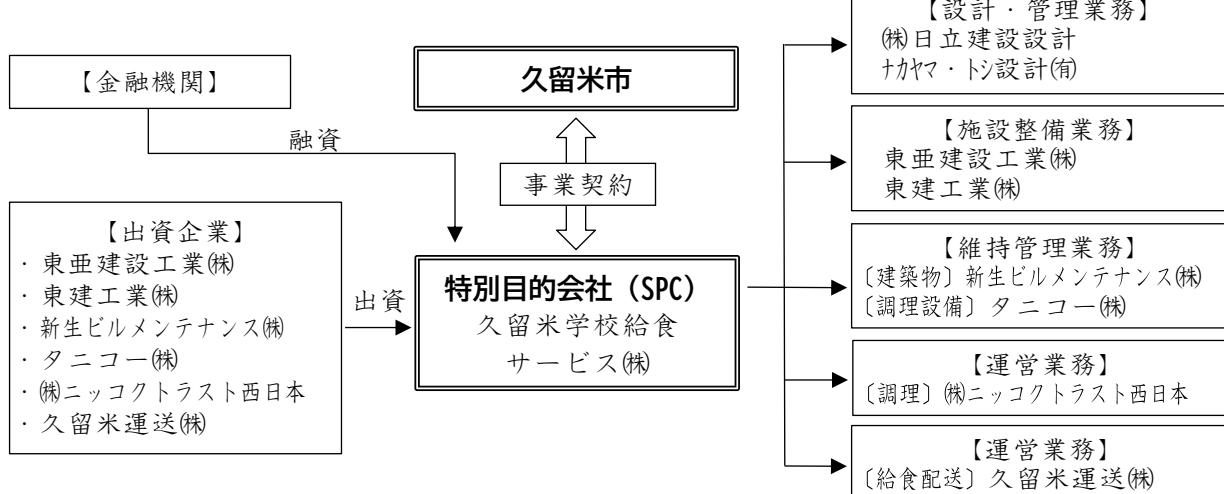
平成 20 年 7 月 7 日	入札公告
平成 20 年 8 月 20 日	第一次審査(資格審査)
平成 20 年 11 月 7 日	提案書受付け、入札及び開札
平成 20 年 12 月 22 日	最優秀提案者の選定
平成 20 年 12 月 25 日	落札者の決定・公表

1.8. 事業実施者 (SPC)

グループ名	代表企業	構成員
東亜建設工業グループ	東亜建設工業 (株)九州支店	<ul style="list-style-type: none"> ・東建工業(株) ・新生ビルメンテナンス(株) ・タニコー(株)久留米営業所 ・(株)ニッコクトラスト ・久留米運送(株) ・(株)日立建設設計 ・ナカヤマ・トシ設計(有)

《実施体制》

[構成企業] ※SPCとの直接契約



2. 事業者選定方法等

2.1. 契約方法

総合評価一般競争入札により落札者を決定する。

2.2. 選定方法

あらかじめ公表した落札者決定基準に従って、学識経験者等 7 名の委員で構成する久留米市中央学校給食共同調理場整備事業に伴う PFI 事業者選定委員会（以下、「選定委員会」という。）による提案書審査を行い、選定された最優秀提案を基に本市が落札者を決定した。

2.3. 提案書の審査方法

4 グループから提案書が提出され、以下の審査を行った。

2.3.1. 入札価格の確認

各グループの入札価格が予定価格の範囲内であるか確認した。

2.3.2. 提案内容の基礎審査

落札者決定基準に示す基礎審査項目を満たしているか確認した。

2.3.3. 提案内容の定量化審査

選定委員会が提案書に記載された内容について、落札者決定基準に示す得点化基準に従って評価し、得点の合計が最も高い提案を最優秀提案として選定した。

2.3.4. 最優秀提案者の選定

入札価格に関する事項及び定量化審査を得点化し、得点の合計が最も高い応募グループを最優秀提案に選定した。

なお、最優秀提案者は一部改善が望まれる点があるものの、提案全体において、本市の意図を的確に捉え、具体的かつ丁寧な提案がなされており、安心感のある提案となっていた。

3. PFI 事業選定時における評価

3.1. 財政支出の削減効果

本市が従来方式により直接事業を実施する場合と、落札者の提案に基づき事業を実施する場合の市の財政支出を比較したところ、現在価値換算で 11.45 億円（23.1%）の削減が期待できる。

市が自ら実施する場合の市の財政負担額（現在価値換算額）	4,955（百万円）
PFI 方式により実施する場合の市の財政負担額（現在価値換算）	3,810（百万円）
VFM（現在価値換算）	1,145（百万円）
VFM（%）	23.1%

3.2. 審査講評

3.2.1. 事業計画

要求水準に記載した市の事業目的を理解した上で、事業者独自の目標や役割などを具体的に設定している点が高く評価された。

実施体制として、給食 PFI 経験者を統括責任者として配置するプロジェクトマネジメント体制が評価された。

金融機関から市にとって有利な条件を引き出しており、資金調達の確実性と妥当性が評価された。

リスク管理については、給食 PFI 事業リスクをよく分析しており、具体的リスク管理方法、対応、またバックアップサービスの適切な確保が評価された。

地域経済への貢献については、地元企業・資源・人材の活用において、久留米市の地域実情を踏まえた、積極的かつ具体的な提案が高く評価された。

3.2.2. 設計・建設業務

市が求める条件について、明確に認識を持っており、また、コンセプトが適切に設計に反映されている点が評価されたが、食育の場としてより親しまれる建物とするなど、さらなる工夫が望まれた。

敷地内の車両動線に回遊性のある提案であり、周辺建物から適切な距離を保った施設配置であり、評価された。

建築本体での環境負荷低減やメンテナンスへの配慮がなされており、評価された。

事務室において、各種搬出入が目視できる提案であり、よく検討されている点が高く評価された。

内部空間、外部空間共に、全体的に無駄のないスムーズな動線、配置計画がなされており高く評価された。

アレルギー食調理室は広く確保され、安全な対応が期待できることが評価された。

配膳室工事のスケジュールについては、より深い検討による提案が望まれた。

3.2.3. 維持管理業務

すべての維持管理業務について網羅的に適切に記載されており、さらに緊急時の対応についても具体的な提案がなされている点が評価された。

修繕については余裕を持った丁寧な引継ぎ・サポート体制が提案されており、評価された。

3.2.4. 運営業務

市の要求事項を適切に理解し、独自に適切な運営基本方針を挙げている点が評価された。

全国での多数の学校給食実績や、実績のある有資格者や責任者の配置などの、安心できる実施体制が評価された。責任者不在時のバックアップ体制として、同等の能力の責任者確保に配慮されており、適切であり高く評価された。

作業過程において、メニューに応じた明確な班体制やアレルギー対応に関する具体的で安心できる提案が評価された。

配送の専門業者による安心できる配送が評価された。適切な配送計画ではあるが、トラックの学校への出入りの多さや、配送車両台数の余裕のなさがやや懸念された。

食品リサイクルの趣旨から、残滓処理機の安定性や継続的な堆肥の活用という点がやや懸念された。

緊急時の対応として、原因究明方法、対応内容共に妥当であり、実際の記載内容の実行性の担保方法についても、よく検討されており、高く評価された。

地域に密着した各種の興味深い食育支援提案が多数なされており、高く評価された。

運営段階での実効性のある環境負荷低減提案などの意欲ある提案が評価された。

4. PFI 事業終了時評価

4.1. 評価の考え方

PFI 事業終了時の評価にあたっては、「PFI 基本方針（民間資金の活用による公共施設等の整備等に関する事業の実施に関する基本方針（平成 30 年 10 月 23 日閣議決定））」の選定の基準及び「PFI 事業における事後評価等マニュアル」（令和 3 年 4 月）の評価項目を参考に、サービス水準の向上及び財政削減効果に対して、定性的評価と定量的評価の両面から検証を行う。

PFI 基本方針（一部抜粋）

- (1) 公共施設等の管理者等は、PFI 事業の完了にあたって、財政負担の軽減やサービスの向上などの PFI 手法を導入することによって達成しようとした事業目的が達成されたかどうかについて、事後評価等を実施することにより適切に評価する必要がある。
- (2) 事後評価等の結果については、その後、当該施設の運営・活用方法等の改善に活かされるとともに、類似事業を新たに実施しようとする管理者等にとっても参考となることを十分に意識し、客観性、中立性、透明性が確保されたものとなるよう努める必要がある。
- (3) PFI 事業の事後評価等にあたっては、従来の事業評価の体制等に加えて、特別な手続き・体制等は必ずしも必要ではなく、PFI 事業におけるモニタリング（「モニタリングに関するガイドライン」参照）による情報収集やその評価体制を活用しつつ、必要に応じ評価項目等を追加し、実施することが効率的である。

PFI 事業における事後評価等マニュアル（一部抜粋）

事後評価における評価項目

- 項目 1 事業実施状況概要
- 項目 2 事業効果や課題・改善点
- 項目 3 事業手法の妥当性検証
- 項目 4 次期事業について

※本資料では、本事業終了後の事業を「次期事業」とする。

4.2. 評価検証に用いる項目

評価検証には、本施設のサービス提供内容等を踏まえ、以下の項目を用いる。

項目	小項目	評価項目
定性評価	要求水準達成度	<ul style="list-style-type: none">・施設整備 (既存事業の目的) が達成されているか (工期の達成度、施設の特徴等)・運営・維持管理 (既存事業の目的) が達成されているか
	事業者提案達成度	<ul style="list-style-type: none">・施設整備 (提案項目) が達成されているか (施設計画、周辺配慮など)・運営 (提案項目) が達成されているか (調理、残滓削減、運営支援など)
定量評価	費用削減度	<ul style="list-style-type: none">・費用実績と事業開始前の試算の比較
	SPC の経営状況	<ul style="list-style-type: none">・SPC の経営状況の評価
	施設利用状況	<ul style="list-style-type: none">・センター稼働率、給食提供数実績
	市内企業の活用	<ul style="list-style-type: none">・市内企業への発注額

5. 定性的評価による評価検証

5.1. 検証方法

既存事業契約期間において、要求水準書・事業契約書等に規定されるサービスの適正な水準を確保するために、市は定期的なモニタリングを実施しており、市及び事業者と協議を行い、課題や改善点がなかったかについて整理を行う。

5.2. 項目別評価

5.2.1. 事業目的達成状況及び契約内容の履行状況

本事業は本市にとって最初のPFI事業であり、また、本市にとって急務である、未実施の中学校給食の完全実施において、①衛生管理の徹底、②望ましい食環境の整備、③アレルギー対応食の提供、④環境負荷の低減、⑤コスト縮減の追求、⑥食育の推進、の実現が求められる。

主な要求水準・事業者提案に対する達成状況は以下のとおりである。

【施設整備業務】

要求水準	<p>■ 基本方針</p> <p>1) 機能的な施設整備</p> <ul style="list-style-type: none">a. HACCP の概念を基礎とした衛生管理への配慮がなされた、機能的なゾーニング、配置、動線計画の実現。b. ユニバーサルデザインへの配慮。c. 食育施設としての機能の充実。d. フレキシビリティ、将来の更新性等への配慮。 <p>2) 機能的な調理設備、備品等の実現</p> <ul style="list-style-type: none">a. HACCP の概念を基礎とした衛生管理への配慮がなされた、調理設備の導入。b. 機能性、安全性、保温性、耐久性等が確保された食器・食缶等の採用。 <p>3) 社会への配慮</p> <ul style="list-style-type: none">a. 本施設が地域へ与える影響（臭い、音等）への配慮。b. 周辺環境との調和。c. 良好的な景観形成への寄与。 <p>4) 環境負荷低減施設の実現</p> <ul style="list-style-type: none">a. 施設のライフサイクル（設計、建設、維持管理、運営、廃棄）を通じて生じる環境負荷低減への配慮。 <p>5) 安全性への配慮</p> <ul style="list-style-type: none">a. 災害、事故、犯罪等の未然防止への配慮。b. 災害、事故発生時の機能維持、早期復旧への配慮。
事業者提案	<ul style="list-style-type: none">• HACCP の概念を理解した上で、「大量調理衛生管理マニュアル」、「学校給食衛生管理の基準」を遵守し、「安全」「教育」「環境」「地域」に関するコンセプトのもと、衛生性・安全性・作業性に優れた施設を提供
達成状況	<ul style="list-style-type: none">• 要求水準を満たす事業提案のとおり、HACCP の概念を取り入れた衛生管理体制、機器選定が図られ、ワンウェイ動線を確実に実施できるゾーニングを行った。• 食育施設としての機能として、見学ルートの計画や、見学者が操作できる WEB カメラを設置し、モニターにより調理員の手元作業も見学可能とした。• 臭いや音、車両の出入りに配慮した機器の設置、施設配置が行われた。• エネルギーの高効率利用や自然エネルギーの利用が実現された。• 構造や設備に配慮し、地震時・火災時の調理機器の事故防止策がなされた。

【維持管理業務】

要求水準	<p>■ 維持管理基本方針</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 関係法令等を遵守すること。 b. 予防保全を基本とすること。 c. 施設が有する機能及び性能等を良好に保つこと。 d. 創意工夫やノウハウを活用し、合理的かつ効率的な業務実施に努めること。 e. 施設の環境を安全、快適かつ衛生的に保ち、利用者の健康被害を未然に防止すること。 f. 物理的劣化等による危険・障害等の発生を未然に防止すること。 g. 環境負荷を抑制し、環境汚染等の発生防止と省資源、省エネルギーに努めること。 h. ライフサイクルコストの削減に努めること。
事業者提案	<ul style="list-style-type: none"> ・ HACCP の概念を取り入れ衛生管理を徹底し、環境負荷の低減に取り組むなど効率的維持管理を遂行する。日常管理における予防保全を実施するとともに、日常の業務内容は、逐次データ管理し、点検や修理状況等の管理を行う。
達成状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 定期的な巡回点検及び計画に基づく点検を実施して劣化状況や不具合箇所を把握し、適切に修繕や更新が行われた。 ・ 各種設備が耐用年数を迎えており、配管などの劣化や現在使用している水銀灯の生産終了に伴う LED 照明への更新などの課題があり、次期事業では設備の耐用年数や劣化状況、本市の財政状況に応じて適切に改修内容を計画する必要がある。

【運営業務】

要求水準	<p>■ 運営基本方針 安全でおいしい給食を、事業期間にわたり確実に生徒等に提供することを目的とする。</p>
事業者提案	<ul style="list-style-type: none"> ・ 一本化した指示系統の業務体制を確立し、従事者の最適シフト体制など柔軟に対応も実施する。 ・ 専門性を活かした企業を登用し、最新ノウハウを活かした業務を行う。 ・ 事業契約から開業までの間、市と運営上の協議する場として運営部会を設置する。 ・ 業務全般の管理と指揮の実績を持つ人材を調理企業より選任する。
達成状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各種マニュアルに従い衛生管理を実施するとともに、定期衛生検査を実施してマニュアルの履行状況のチェック等を行った。 ・ 調理過程の安全性を確保するため、適切な人員配置を行った。 ・ 事業契約書に基づいて減額ポイントを付与されたことはあるものの、食中毒など衛生上の重大な事故も発生しなかった。

5.3. 定性的評価結果

施設整備について、要求水準に従って①衛生管理の徹底、②望ましい食環境の整備、③アレルギー対応食の提供、④環境負荷の低減、⑤コスト縮減の追求、⑥食育の推進、の実現に努めており、民間事業者独自のコンセプトやノウハウも含めて整備が行われた点は評価できる。

維持管理について、予防保全を基本とした点検・保守管理が提案され、計画に基づいた適切な維持管理が行われた。一方で、各種設備が耐用年数を迎えており、配管などの劣化や現在使用している水銀灯の生産終了に伴う LED 照明への更新などの課題があり、現時点では致命的な問題は生じていないものの、施設の品質を著しく損なうことなく次期事業に引き継げないことが懸念される。そのため、次期事業では設備の耐用年数や劣化状況、本市の財政状況に応じて適切に改修内容を計画する必要がある。

運営について、各種マニュアルによる衛生管理が実施されるなど、給食提供に影響を及ぼすことなく、要求水準書・事業契約書等に規定されるサービスは適正に履行されていた。

6. 定量的評価による検証

6.1. 項目別評価

6.1.1. 費用削減度

VFM (Value For Money) の評価にあたっては「PFI 事業における事後評価等マニュアル」（令和3年4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いう考え方が示されている。

PFI 事業における事後評価等マニュアル（別紙）（一部抜粋）

財政負担の軽減

特定事業選定時または事業者選定時のVFM、及び大きな経済条件変更の有無を確認します。

当初条件から重大な変更がない場合は、【1-1. 事業概要（特定事業選定時または事業者選定時のVFM等）】をもとに整理します。

重大な変更がある場合、最終的に事業期間中に発生した管理者等側の歳入・歳出の変動についても整理します。

本事業においては、平成20年度の契約締結以降、下表に示した事由により契約金額の変更を複数回行った。

契約金額変更年度	変更事由
平成22年度	事業契約書第49条第5項及び別紙6イの規定に基づく「サービス対価A支払い金利」の改定
平成22年度	事業契約書第49条第5項及び別紙6エの規定に基づく「サービス対価C支払額」の物価変動による改定（維持管理業務の改定率：0.9718）
平成24年度	事業契約書第49条第5項及び別紙6エの規定に基づく「サービス対価C支払額」の物価変動による改定（維持管理業務の改定率：0.9892）
平成26年度	事業契約書第49条第5項及び別紙6エの規定に基づく「サービス対価C支払額」の物価変動による改定（維持管理業務の改定率：0.9859）
平成28年度	事業契約書第49条第5項及び別紙6エの規定に基づく「サービス対価C支払額」の物価変動による改定（運営業務の改定率：1.0188）
平成29年度	事業契約書第49条第5項及び別紙6エの規定に基づく「サービス対価C支払額」の物価変動による改定（運営業務の改定率：1.0234）
平成30年度	事業契約書第49条第5項及び別紙6エの規定に基づく「サービス対価C支払額」の物価変動による改定 (維持管理業務の改定率：1.0198、運営業務の改定率：1.0209)
令和元年度	事業契約書第62条第1項、第3項及び別紙14.2(1)の規定に基づく消費税変更（消費税率：8%→10%）
令和2年度	事業契約書第49条第5項及び別紙6エの規定に基づく「サービス対価C支払額」の物価変動による改定（運営業務の改定率：1.0245）
令和3年度	事業契約書第49条第5項及び別紙6エの規定に基づく「サービス対価C支払額」の物価変動による改定 (維持管理業務の改定率：1.0097、運営業務の改定率：1.0516)
令和4年度	事業契約書第49条第5項及び別紙6エの規定に基づく「サービス対価C支払額」の物価変動による改定（維持管理業務の改定率：1.0213）
令和5年度	事業契約書第49条第5項及び別紙6エの規定に基づく「サービス対価C支払額」の物価変動による改定 (維持管理業務の改定率：1.0104、運営業務の改定率：1.0114)
令和6年度	事業契約書第49条第5項及び別紙6エの規定に基づく「サービス対価C支払額」の物価変動による改定 (維持管理業務の改定率：1.0113、運営業務の改定率：1.0251)

契約金額の変更を加味して VFM を算出した結果、8.94 億円（18%）の削減効果が得られた。このことから、人件費や物価の変動、消費税の変更に伴うサービス対価の見直しにより、当初算定した財政支出より多く発生したが、PFI 事業実施により、一定の財政負担の軽減効果があったことが示された。

6.1.2. SPC の経営状況

SPC の事業年ごとの貸借対照表、損益計算書により検証を行う。

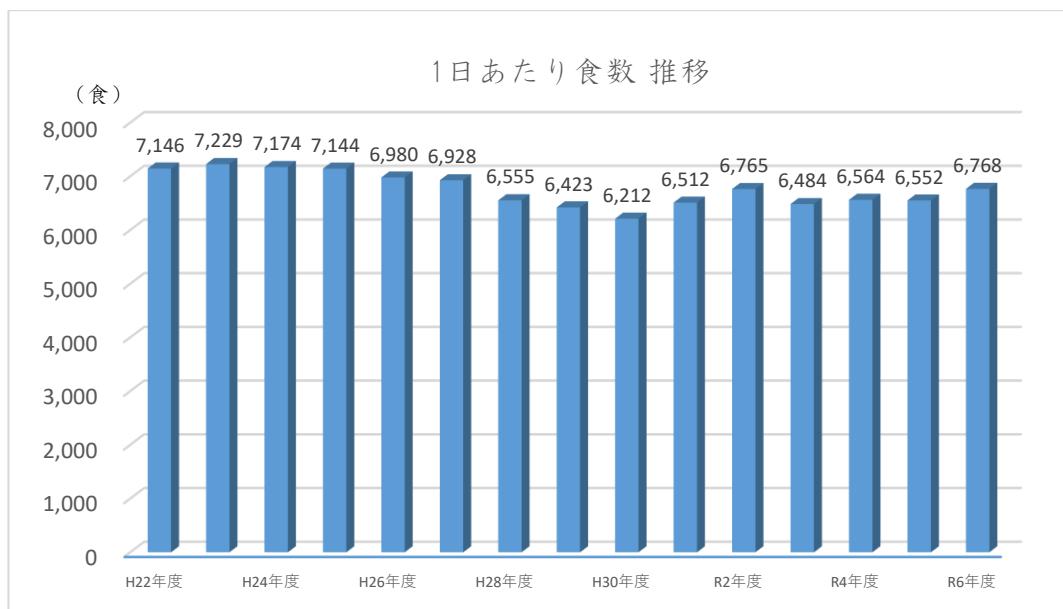
本事業はサービス購入型により事業に係る対価として、建設及び運営並びに維持管理に要する費用を SPC に支払うことでの売上高は順調に推移しており、SPC はプロジェクトファイナンスを前提に金融機関から融資を受け、資金調達の安定性を確保していた。

また、本事業において、給食センターの多様な事業リスクが内包されていることに鑑み、事業の中途解約等のペナルティ等に対応するため、内部留保を充分に確保していた。

充分な資金調達及び計画に基づいた事業運営の結果、資金ショートを生じることなく、突発的な問題が生じたとしても継続して事業を実施できる安定した経営状況であったと判断する。

6.1.3. 施設の利用状況

1 日当たりの提供食数の合計は平成 30 年度にかけて減少傾向であったが、その後は緩やかに増加を続け、各年度 7,000 食前後を維持している。



6.2. 定量的評価結果

定量的な観点で評価をした結果、既存事業は PFI 事業として実施した効果があったといえる。財政負担の削減効果については、人件費や物価の変動、消費税の変更に伴うサービス対価の見直しにより、契約金額の増額があったことで VFM が減少したものの、その増額幅が上限価格以内に収まることで一定以上の VFM が発現した。

また、SPC の経営状況も良好であり、安定的な資金調達やリスクヘッジを適正に行っていいたと判断できる。

本施設における稼働状況は、平成 30 年度にかけて減少傾向であったが、その後は緩やかに増加を続け、各年度 7,000 食前後を維持していた。

7. PFI 事業に係る総括

定性的・定量的評価の結果、本事業を PFI 事業として実施したことによる財政支出削減効果及びサービス水準の向上効果が認められ、民間の有するノウハウを活用しつつ、より効率的・効果的なサービスの提供ができており、当初期待した通りの効果を得ることができた。

衛生管理を基本とした施設整備・運営が実施され、事業期間中は安定的な給食提供を続けた。また、予防保全を基本とした点検・保守管理が実施されたことから施設の水準を著しく損なうことなく施設が維持された。

一方で、各種設備が耐用年数を迎えており、配管などの劣化、水銀灯の生産終了に伴う LED 照明への更新などの課題があり、次期事業では設備の耐用年数や劣化状況、本市の財政状況に応じて適切に改修内容を計画する必要がある。

事業全体としては、一定の財政負担額軽減効果、安定的な SPC の経営などが評価できる。