

北部学校給食共同調理場等の運営手法にかかる調査検討業務

仕様書

1 業務名

北部学校給食共同調理場等の運営手法にかかる調査検討業務

2 目的

本業務は、豊橋市（以下「本市」という。）がP F I 事業として令和6年度に契約終了を迎える北部学校給食共同調理場（以下「北部調理場」という。）について、契約終了後も引き続き民間活力を活用した事業手法に基づき運営を行っていくことを前提に、最適な運営形態、民間事業者等との契約形態等を検討し、最適な事業手法等について評価することを目的とする。併せて、現在直営に行っている南部学校給食共同調理場（以下「南部調理場」という。）の維持管理業務の委託化についても検討を行う。

3 業務内容

(1) 施設の現況等を踏まえた修繕・更新項目の検討

対象となる北部調理場、南部調理場の修繕・更新項目（大規模修繕項目を含む）の検討を行うため、以下の事項について現況確認を行う。

項目	実施内容
①建築物の現況調査	・建築物の各種現況調査（目視） ・修繕履歴等の確認（机上）
②建築設備の現況調査	・熱源、空調等の設備の現況調査（目視、ヒアリング等） ・修繕履歴等の確認（机上） ・熱源、空調等の設計耐用年数の確認（机上）
③厨房設備・備品等の現況調査	・厨房設備・備品の現況調査（目視、ヒアリング等） ・厨房設備・備品の設計耐用年数の確認（机上） ・修繕履歴等の確認（机上） ・（北部調理場のみ）厨房設備・備品の所有状況の確認（机上）

※ヒアリング等は、厨房機器メーカーや現P F I 事業者等施設運営者に対して行う。

※耐震診断及び建物内外部に仮設を設置して実施する目視調査は想定しない。

(2) 北部調理場のP F I 事業終了後の状態に係る検討

令和6年度に契約終了となる北部調理場について、(1)の検討結果及び現P F I 事業契約、要求水準書、市と現P F I 事業者間での合意事項等の経緯を踏まえ、現P F I 事業者が契約終了時に行っておくべき修繕等（あわせて、市の大規模修繕項目となる事項との振り分けの検討を含む）を行い、北部調理場のP F I 事業終了時点で想定される施設の状態について整理する。

(3) 事業スキームの構築

①官民役割分担及び業務範囲の検討

P F I 事業期間終了後の北部調理場、南部調理場の運営について、維持管理（大規模修繕を含む）及び運営に係る業務内容を整理し、その官民役割分担を検討し、民活事業の対象とする業務範囲を

検討する。また、北部調理場、南部調理場を同一の事業者に行わせるか否かについても考察する。

②事業方式の検討

本施設の施設特性等を踏まえて、民活事業として実施する場合の事業方式（RO方式、包括委託等）について検討する。

③事業期間の検討

大規模修繕の考え方や本施設の需要等を踏まえながら、民活事業として実施する場合の適切な事業期間を検討する。

④リスク分担の検討

大規模修繕発生時を含め、民活事業として実施する場合のリスク分担について、現PFI事業との相違点も含め、合理的なリスク分担案を作成する。

(4) 財政負担額等の算定

①概算事業費の算定

施設・設備の修繕・更新に必要となる概算事業費を算出し、(3)の検討結果を踏まえて初期対応すべき事項、将来的に発生が想定される事項について分類して整理する。また、維持管理費・運営費についても(3)①の官民役割分担の業務範囲の設定等を踏まえ、現状の委託費の見直しを行う。

②市の財政負担額の概算

(3)③にて設定した事業期間中の市の財政負担額を概算する、なお、PFI事業（RO方式等）を採用する場合は、概算のVFMを算定する。

(5) 民活事業方式導入の適性評価

前項までの調査結果を踏まえ、本事業への民活事業方式の導入の適性について、総合的に判断を行う。

(6) 発注形態の検討

北部調理場のPFI事業終了後に、円滑に次期事業に移行するための事業者等の公募方式や、公募スケジュール等について検討する。

(7) 今後の課題の整理

調査結果を踏まえ、今後の課題等について整理する。

(8) 業務打合せ・協議

業務着手時、中間4回、業務最終納品時等とする。

納品後においても、電話や電子メール等により市への助言を行う。

4 委託期間

契約締結日から令和3年3月31日まで。

5 成果品

提出物：報告書3部（A4版、縦型、横書き、左綴じ、簡易製本）及び電子データ一式。

締切：令和3年2月10日まで。

<基礎データ>

	南部調理場	北部調理場
所在地	豊橋市橋良町字向山 4-41	豊橋市石巻本町字枇杷 21-5
建築年※	H13	H22
構造	鉄骨造折板葺一部二階建	鉄骨造鋼板葺二階建
敷地面積	5,602.49 m ²	6,116.34 m ²
建物面積	3,101.39 m ²	3,690.13 m ²
調理能力	10,000 食	10,000 食
運営業務 (調理・配送等)	民営 (委託)	民営 (PFI)
維持管理業務	市	
学校受入業務	学校給食協会	学校給食協会

※いずれも建て替えた年。南部調理場については、一部、建て替え前の設備等（S44 建築当時のもの（除害施設等））を継続して使用している。