

新大河原町学校給食センター整備事業に対する評価

- ①評価項目に対する必要性、妥当性など、また検討を要する点があるかを評価願います。
- ②事業内容について修正、見直しが必要な場合は検討内容を付してください。
- ③事業内容を最善に組み立てるために必要があれば附帯意見を付してください。

(会議後の追加質問あり)

| 番号 | 評価項目 | 評価内容 | 回答 |
|----|----------------------------|--|--|
| 1 | 事業が社会経済情勢から見て必要であること。 | | |
| 2 | 町が事業主体であることが適切であること。 | | |
| 3 | 事業を行う時期が社会経済情勢から見て適切であること。 | | |
| 4 | 事業手法が適切であること。 | <ul style="list-style-type: none"> ・整備面積、プランニング、設備の話も含めて設定根拠を明解にした方がよい。 | <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食センターは文部科学省が指導する「学校給食衛生管理基準」に則って計画するものであり、必要な設備等はこの基準に沿って計画しました。 ・整備面積は近年、同規模(2000~3000食)、同条件(炊飯設備無し)で建設された同施設の面積を調べて設定しました。(別紙参照)1食あたり0.74㎡ 2500食として約1850㎡となります。 |
| | | <ul style="list-style-type: none"> ・安全安心が掲げられているが、計画にどう入れて、施設にどう反映しているのか。 | <ul style="list-style-type: none"> ・安全安心な給食提供には「学校給食衛生管理基準」を遵守した衛生管理の強化が必須となります。衛生管理に必要なポイントは以下4点 ①明確な衛生区画⇒汚染区・非汚染区の明確化 ②作業動線の整備⇒一方通行で交錯しない動線 ③温度管理・時間管理⇒食中毒の危険性のない調理温度と調理時間、室温25℃の実現、調理後2時間以内の喫食 ④ドライシステムの採用⇒床が常に乾いた状態を保ち、菌を繁殖させない これらを今後の計画に反映していくことが重要です。 |

| 番号 | 評価項目 | 評価内容 | 回答 |
|----|---------------|--|---|
| 4 | 事業手法が適切であること。 | <ul style="list-style-type: none"> ハサップに対応した施設づくり、汚れた空気、温度管理などのくらいできるのか。 | <ul style="list-style-type: none"> HACCPとは安全性を確保するために開発された食品の「品質管理」の方法です。起こる可能性のある「危害」を調査分析し、調理過程でどのような対策を講じていけば安全性を確保できるか、記録に残していきます。学校給食センターでは異物や状態の悪い食材荷受の防止、調理工程や調理温度の記録、調理時間や喫食までの時間管理などの「記録」を残していくことが重要です。施設計画としては衛生区画と作業動線を整備して対応します。 空調設備については、第1種換気(強制給気+強制排気)によって室内の空気を正圧とし、強制的に空気を循環します。給気は虫や埃を除害するフィルター付とし、さらに空調設備によって湿気を除害したフレッシュエアーを給気します。これによって室内は異物の侵入を防ぎ、結露を防止して常に衛生的な環境ができます。 文部科学省の基準では「室温25℃以下・湿度80%以下」を保つことが要求されています。出来るだけコストを抑えてこの基準をクリアする必要があります。 |
| | | <ul style="list-style-type: none"> DBO方式で建設工事費が211百万円減のうち面積150平米減による影響はどの程度か。従来方式とDBO方式は仕様書が同じなのか。(例えば見学施設、会議室等は規模規格を含め仕様書に盛り込まれているか) | <ul style="list-style-type: none"> 仕様については今後作成する「要求水準書」に最低限必要な仕様を記載し、それを遵守した上での計画となります。事務室や会議室、見学施設など、必要と思われる諸室は「要求水準書」に記載し、計画に折り込むことを要求しますので、従来方式と仕様は同じとなります。 DBO方式の場合、プロポーザルの段階で運営企業が参画するため、運営企業の考え方を施設計画に反映でき、運営企業の工夫により過度な施設計画とはならず、面積の圧縮が期待できます。従って150㎡減としても影響はありません。 |
| | | <ul style="list-style-type: none"> プロポーザルにより業者選定する場合の採点基準は価格と価格外でどの程度の比率を見込んでいるか。 | <ul style="list-style-type: none"> 近年のPFI・DBO物件では「価格30%、提案内容70%」が多くあります。この比率についてはDBO要項作成時に検討していきます。 |

| 番号 | 評価項目 | 評価内容 | 回答 |
|----|------------------------------------|--|--|
| 5 | 事業の実施場所 が適切であるこ と。 | <ul style="list-style-type: none"> ・地盤の心配。地震による地層、水平力から見た地盤は大丈夫なのか。緊急措置に対する対応はどこまでするのか。 | <ul style="list-style-type: none"> ・今後、建設予定地の地質調査を行い結果を要求水準書に添付します。そのデータを踏まえ安全な基礎形式の提示を求め、設計及び施工の各段階で確認していきます。 |
| 6 | 事業が社会経済 情勢から 見て効果的であ ること。 | <ul style="list-style-type: none"> ・食育をどう進めるのか。明解な仕様書をつくって事業者はそれに沿って実施しないと単なる工場になる。 | <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食センターで可能な食育対策は以下4点あります。 ①見せる＝見学通路やAV機器の整備によって調理風景を見せる ②学習する＝研修室や展示ホールなど、学習する場所を確保する ③体験する＝調理実習室や擬似体験設備を整備し、体験する場所を確保する ④食べる＝おいしく多様な給食の提供 ①②③は食の重要性に関して「興味を持たせる」方法ですが、最も重要なことは④「おいしく食べる」ことです。そのため、調理設備を充実させ、手作りや特徴のある給食作りが重要となってきます。 |
| 7 | 事業の実施に伴 う環境への影響 が少ないこと。 | <ul style="list-style-type: none"> ・汚水、臭気の問題、田畑への問題点のレベルをどこまで考慮しているのか。災害対策、水の問題、貯水槽の対応。 | <ul style="list-style-type: none"> ・排水は厨房除害設備により、下水道放流基準まで水質を下げて下水道に放流します。 ・臭気は「調理臭気」と「厨房除害設備の臭気」2つに分かれます。調理臭気は脱臭装置によって対処可能ですが、排出方向や方法の工夫により、脱臭装置をつけなくても問題ない場合もあります。一番問題になりやすいのは厨房除害施設の臭気です。排水する時間、量、処理方法を正確に把握し、適確な脱臭装置を装備して対応します。 ・田畑への影響は日照問題ですが、敷地に対する建物の場所、高さを検証し、影響のないように計画します。 ・水は一日の使用量の半分程度の容量を持つ「受水槽」を整備します。これにより周囲への水圧減を無くし、万一の災害対策にも役立ちます。 |
| 番号 | 評価項目 | 評価内容 | 回答 |

| | | | |
|---|----------------|---|---|
| 8 | 事業の経費が適正であること。 | <ul style="list-style-type: none"> 整備費や運営費が、どの比較において妥当か、町の財政負担が適正か、数字で示してほしい。町にとって十分返済が可能なのか。 | <ul style="list-style-type: none"> 整備費は近隣市町村同規模実例を参考に算出。運営費は2社より見積徴収しています。DBO方式を採用し、整備費、運営費ともに従来方式で実施するよりも、一定の品質を確保した上で安価な提案を期待します。 今回の学校給食センター整備に関する、借入金(公債費)については、9億2,000万円を見込んでおります。これを25年間で償還(返済)することになりますので、1年あたり元金3,680万円、利子(年利0.2%と想定)184万円の計年3,864万円となることから、1年約4,000万円の返済金額が増えると想定します。 さて、本町の財政状況ですが、本町の公債費(借金)現在は約60億円であり、この返済に毎年5億5千万円前後の返済をしております。近年では繰上償還を続け総額を減らしている状態であり、確実に公債費は少なくなっている状況です。 そのようなことから、公債費の現在高比率も県内市町村の平均を大きく下回っております。(平成27年度県内町村平均137.4%、大河原町117.3%) また、予算における償還金の割合について、近隣の町と比較すると、お隣の町が予算に対し10~15%の公債費であるのに対し、本町は7.1%の割合となっております。 これに、給食センター分の年額4,000万円を追加しても、7.6%であります。 なお、将来負担比率という将来に対する借金の割合を見る指標もありますが、俗にいう赤字再建団体に陥る、財政の不健全数値が350%とされています。この指標につきましても、近隣町は70~130%となっておりますが、本町は給食センター分の4,000万円を加算しても、35.5%に止まると見込んでおります。 以上の財政予測を踏まえ、今回の給食センター整備を決定したところです。 |
| | | <ul style="list-style-type: none"> 予算、設備の精査、設備のレベル、人件費、管理費のバランスの問題がお金だけなので検討してほしい。建設に関するレベルをどこにもっていくのか。周辺市町レベルか、先を見越したものか。 | <ul style="list-style-type: none"> 建設や設備、運営のレベルとしては近隣市町村同規模の経費としていますが、DBO方式による要求水準書を作成する過程で将来性を含めて検討していくものであります。 |
| | | <ul style="list-style-type: none"> 整備にかかる借金を25年返済でするにも毎年3千何百万円かかり、これからの子どもたちへの負担が重くないか。 | <ul style="list-style-type: none"> 現在の子どもたちはもとより次世代にわたり、学校給食による恩恵は今後25年間にわたり続くものと考えますので、次世代にかけて負担いただくことは適性であると考えます。なくてはならない行政サービスとしてご理解いただくよう説明いたしたいと思えます。町財政での安全性を確保している点は前記のとおりです。 |
| | | <ul style="list-style-type: none"> 柴田町と一緒に運営できることで、借金負担軽減、余力を持ったセンターづくりになるのではないか。 | <ul style="list-style-type: none"> 柴田町との給食センター共同整備をアプローチした結果、施策の優先順位の違いにより共同できない返事でありました。共同とするためには柴田町が整備するタイミングまで待たなければなりません。本町は一刻も早く安心な給食を提供することを第一としていますので、単独での整備を進めることといたしました。 |