八戸市新学校給食センター整備・運営事業に関する市場調査

(令和7年10月実施)の結果概要

新学校給食センター整備・運営事業の実施方針(案)及び要求水準書(案)の作成、並びに事業上限額算出にあたり、民間事業者が参画しやすい公募条件等を検討するため、令和7年10月に公募型市場調査を実施しましたので、その結果の概要を報告します。

1. 新学校給食センターの整備内容

提供食数 6,000 食/日程度

提供範囲 西センターの受配校を除く小・中学校

事業手法 PFI (BTO) 方式の導入を検討

事業用地 八戸市大字美保野2番地

2. 実施日程

実施内容	実施期間
実施要領の公表	令和7年9月11日(木)
対話申込期限及び回答提出期限	9月30日(火)
対話の実施	10月8日(水)~10月10日(金)

3. 参加事業者

(1) 参加事業者数

24 者

(2) 参加事業者の属性

ア 業種別

区分	参加者数
設計企業	3者
建設企業	7者
運営企業	5者
維持管理企業	3者
調理設備企業	4者
その他(設備企業等)	2者
合計	24 者

ィ 本社支店等の区別

区分	参加者数
市内に本社がある者	5者
市内に支店等がある者	1者
市内に本社・支店等がない者	18 者
合計	24 者

4. 回答概要

- (1) 施設整備計画(敷地の造成・下水管工事)に関すること
 - ① 敷地の造成を事業者範囲とした場合、現在想定している事業スケジュール等 への妥当性

主な意見	回答数
敷地の造成等を事業範囲に含めた場合でも工期はおおむね妥当	2者
敷地の造成の工期の見通しが不明の為、工期が短い	4者
敷地の造成は本事業とは別に発注が望ましい	2者

くその他意見等>

敷地造成費を事業者負担とすることに関し、工事費及び許可申請等にかかる土木設計費を事業費に盛り込んでもらいたい。

敷地内の法定外公共物や埋設物の有無が不明で、造成費用算出が出来ないため必要な資料の 公開を希望する。

提案者により造成仕様や造成工事費に大きな差を生じ、公平な工事費比較が困難と思われるので、造成工事は市で行いその造成図を基に提案を募るべき。

建設予定地の整地・造成や排水路の整備の詳細がわからないが、設計期間中に施工出来れば問題ない。

事業者選定後の許認可申請手続きが必要となった場合は、事業スケジュールを考慮してもらいたい。

冬期の降雪は少ないかと思われるが、道路凍結などによる搬出入車両の影響が心配される。

② 敷地外の下水道(雨水)布設工事を事業範囲とした場合、事業者として懸念される事項

主な意見	回答数
雨水量、放流先などの情報を提供いただければ本事業の範囲とすることに	3者
懸念はない	
下水道設置工事は本事業とは別に発注が望ましい	2者

くその他意見等>

市で想定している敷地内の雨水量や管径、布設後の配管の取扱い(市への移譲など)の確認及び事業者負担とすることに関して、敷設工事に係る設計費・工事費を事業費に盛り込んでもらいたい。

道路の利用状況や地盤状況が不明なため、工事範囲や工事費に大きな差を生じる可能性がある。

下水道工事は地元建設企業への業務発注が多い印象であるので、実績のある地元建設企業との組成ができれば問題は少ないと考える。

想定されている計画排水量があれば、対応する管径等の検討が可能である。また、運営維持 管理事業終了後の責任の所在について明確にする必要性から、将来的に維持管理に支障が無 いような事業条件・内容などの設定が必要であると考える。

工事期間中に工事車両が混雑するため、工期への影響が懸念される。

本件ほどの長さの下水道の敷設は事例がなく、また雨水貯留槽などの容量についても事前に詳細を指示してもらいたい。

放流先を明確にしてもらいたい。

(2) 西センター運営維持管理業務に関すること

① 西センターを事業範囲に含めるにあたり、市に求める配慮や提示を希望する 情報、資料等、意見。

主な意見	回答数
調理員の再雇用に必要なため、現行の雇用条件(給与、勤務日数、賞与の	3者
有無 等)について、公募時に開示を希望	
保守管理、清掃業務、廃棄物処理業務の仕様書、廃棄物処理業務の過去収	1者
集量データを希望	
コンテナ有効寸法や棚段数及び現状の積載状況、学校の配膳台等の規格、	3者
カゴごと洗浄カゴの詳細がわかる資料を希望	

くその他意見等>

公共事業の公平性の観点から、現在の運営事業者が評価・加点されることとならないよう審査基準を定めてもらいたい。

地区給食センターの運営業務と維持管理業務の実態がわかる情報の公開を希望する。

運営について、現行業務の引継ぎ(調理員の引継ぎ)前提であれば、可能である。

定期点検・法定点検も事業者の業務範囲とすることで維持管理費低減に寄与できる。

警備業務については市の業務範囲となっているが、夜間・休日の発報時の対応等は SPC の事業範囲とするのが望ましい。

調理設備の修繕更新は市が行うとのことだが、事業者が助言等を行えるよう長期修繕計画等の提示を希望する。

西センターを施工した業者しか提供できない製品・サービスがあるため、そのような条件は 排除されることを希望する。

コンテナ有効寸法や棚段数及び現状の積載状況、学校の配膳台等の規格、カゴごと洗浄カゴ の詳細がわかる資料を希望する。

② 西センターの食器、食缶等の調達を事業範囲に含め、食器洗浄機やコンテナは既存のものを継続して使用する予定である。この場合の食器・食缶の調達に対応についての意見。

主な意見	回答数
食器・食缶については、メーカー毎に大きさが異なることから、同じ製品	4者
が調達可能、同等物への変更が可能であれば対応は可	
食缶及び食器かごについて対応不可	1者
既存の食器・食缶以外の使用に際して、試行を事前に実施を希望	2者

<その他意見等>

新センターにおいても、同様の仕様が求められ、洗浄機の型やコンテナの消毒方法等に制約が出てくる場合に、現在西センターの厨房企業が、洗浄機等の調達において価格競争力の点で優位になる可能性がある。

既存の食器食缶以外の使用に際して、試行するのであれば、その日数は確保してほしい。

物価高騰を考慮されたい。

食缶は西センターで使用している食缶と寸法が異なる提案となることを考慮し、事前に西センターのコンテナ収納図等の提示を希望する。

本事業開始時に西センターの食器食缶も更新していただくことが望ましい。

懸念事項が多くあるため、維持管理の食器具、配膳具、食器かごの更新は新センターの事業 とわけるのが望ましい。

西センターの食器の導入については実施方針公表前、できるだけ早くに検討を開始したいと 考える。

(3) アレルギー対応食の対応に関すること

アレルギー対応食については、新センターには専用調理室を設けず、西センターにおいて新センター受配校を含む、アレルギー対応食の調理及び配送を行う計画です。これについて御意見があれば御聞かせください。

主な意見	回答数
対応可能	4者
走行距離が増えるため、2時間喫食についての配慮が必要	1者

くその他意見等>

西センターのアレルギー調理室での対応可否の検証が必要。また、最大配送を考慮すると配送車も複数台が必要になるとともに、人員も同様に必要となる。 配送数に対して物量が少ないため、専用の車両等で巡回する形になる。

学校側の荷受けが通常食と時間が分かれるため配送計画への工夫が必要に感じる。

全て西センターで行い、新センターでは関わることが無ければ問題ないと考える。

(4) 応募条件に関すること

本事業の応募条件として、各種実績や市内企業の参画について、一定の条件を設定する想定です。応募条件について、御意見を御聞かせください。

主な意見	回答数
市内企業への配慮を希望	6者
ある程度の市内企業への条件付けは必要	2者
市内企業(市内本店)への応募条件を求めることは限定的な条件となるこ	6者
とから望まない	
電気工事、機械設備業者等の応募条件を希望	1者
電気工事、機械設備業者等の応募条件を求めることは限定的な条件となる	1者
ことから望まない	

くその他意見等>

複数企業による JV を組成する場合、1 社が要件を満たした場合、その他の企業は実績要件が無くとも応募が可能である場合、該当実績が無い企業が参画していた場合における評価点へ影響はどうか懸念がある。

応募条件の実績条件に関して、より多くの事業者が参加可能なように道県の表示修正を希望

する。

PFI 事業のノウハウがあるかにより、コンソーシアムの円滑な運営などにつながってくると考える。

営業所及び支店の定義を示し、明確化してほしい。

本社と支店どちらでも参加可能とする場合は、評価基準に差を付ける事が望ましい。

維持管理業務の実績要件でいう業務完了とは契約期間終了を指しているのか、明確に示してほしい。

厨房がメインの施設であるが、厨房設備事業者には特段の条件を設定されてないので、必要ではないかと考える。

どの方式であっても特定の企業しか対応できない製品サービスが条件となる場合、懸念がある。

(5) 上記以外に関すること

上記以外の部分について、御意見があれば御聞かせください。

意見等

インフレスライド条項の基準日(始基準)は、募集要項の公告日を希望する。

物価変動の指数は市場に適したものを希望する。

要求事項の内容を事業者提案に委ねる割合を増やすことを希望する。

予定価格の適正を希望する。

公平な審査基準の設定を希望する。

敷地測量、地質調査等の事前の提供を希望する。

働き方改革の影響を鑑み、十分な工期設定を願う。

既設センターの配送方法・システムの公表を願う。

西センターの運営会社が属するグループが有利であると想定されるため、積極的な情報公開を望む。

西センターと新センターの運営を別会社にした場合、窓口がそれぞれに別れてしまい、市側の管理業務が煩雑になる可能性がある。そのため、実施要項に記載の通り、事業の範囲には新センター及び西センターの両方受託とされるのが良いと思われる。

運営・維持管理に関しては最低賃金の推移等に対応できる物価スライド条項を設けていただけるとありがたい。

設計・建設期間の大幅なインフレも考えられるため、物価スライドの基準を募集要項の公 告日から事業契約締結12ヶ月後等、期間を設けてもらいたい。

サービス対価の改定について、既存の指標にこだわらず、実勢価格を反映できる手法の導入(実際の発注価格の推移を参考に協議可能等)の検討を願う。

他の工事と同様に、物価改定を設備・備品も対象とするよう希望する。ステンレスや石油 の高騰に伴う物価上昇についても配慮いただきたい。物価上昇は年間 10%で、設備機器 のモーターなどは上昇が続いている。

新センター+西センターの運営のみの事業体系であれば可能性はある。

物価スライドについて一般的に用いられる指標では網羅できていない部分が発生する恐れがあるため、事業契約後も協議が行えることを希望する。

現地見学会を募集要項前の早い時期に開催いただきたい。

28か月の工期は長くはないが不可能ではない。気候気象条件を加味した期間にしていただきたい。

(6) 追加質問に関すること(設計企業)

ドライシステムでも調理場の床を清潔に保つための水洗いはある程度発生すると思うが、水による床などの劣化防止策を設計に関する要求水準書で行うのは可能か。

主な意見	回答数
補修しやすい床材や排水桝などの整備等、提案することは可能	4者

<その他意見等>

補修しやすい塗床の仕様を提案する。

排水桝や排水側溝を設けるなどをして対策している。修繕のことを鑑み塗床材はシートを採用している。特殊防滑シートは摩耗性にも対応できると考える。耐荷重性はある。 ノースリップの床仕上げ(シート状)で清掃がしやすいものを採用する事例が多い。

(7) 追加質問に関すること(運営企業)

① 配膳業務について

業者から学校へ直接配送される物資の一部は、配膳員の業務時間外に到着しており、教員が受け取りや冷蔵庫への入庫を行っているものがある。 こうした現状は、冷蔵庫入庫忘れ等のリスク管理の観点や、社会的な課題である教員の繁忙解消の観点からも解消されるべきことと捉えている。

学校側に依存せずに物資の受領や管理ができる有効な対策を取り得るか。

主な意見	回答数
配膳員の出勤時間を早めることでの対応となるが、配膳員の業務時間、拘	4者
束時間が長くなる。	
納品時間をコンテナの到着時間に近い時間とするか、センター経由とする	2者
か等の対応が想定される。	

くその他意見等>

牛乳やチーズは直配としている事例は多い。

直接搬入品を減らし、センターから運ぶのがよいと考える。

データローダで配送元から配送先までの温度管理の確認は可能だが、納品業者が管理することはできるが、受け取る側が管理できない。

② 配送・回収業務について

協力会社として参画する場合、複数のグループに参加可能とすることを考えている。このことについて御意見があれば、教えて欲しい。

主な意見	回答数
情報漏洩など、追及が困難であることから望ましくない	2者
自社で配送を実施するため、条件提示は特に問題ない	2者

くその他意見等>

関心表明で複数グループと締結している事例もある。守秘義務については覚書を交わしてはいるが、情報漏洩について追及は難しい。

③ ドライシステムについて

ドライシステムでも調理場の床を清潔に保つための水洗いはある程度発生すると思うが、ドライ仕様の床の劣化防止は運営企業の創意工夫で可能と考えるか。 (事前に現事業者に通知が必要か)

主な意見	回答数
運用の中で床の劣化防止を図ることは可能	4者

<その他意見等>

自社で行っている給食センターでは、15年で床の張替えを行っていない。水洗いを明確に 行っていないため、耐久性を担保できている。

最近は塗床から、クッションフロアのような厨房用の長尺シートを採用している。部分的な 補修も可能。疲れの軽減、設計での対応となる。

全体的なコストバランスになる。民間のノウハウ次第である。

床を汚さないように配慮しながら使用はするが、定期的な水洗いは必要である。水洗いが多いエリアは床材を長期もつものを使用している。

早期修繕、早期発見により劣化防止を図っている。

④ 従業員や雇用条件等の情報提供について

- ・現在の調理等委託業者の従業員数や雇用条件等を情報提供されたいとの 意見があるが、他の自治体でも同様の情報は提供しているのか。
- ・それはいつ時点で提供しているのか。

主な意見	回答数
事業者のノウハウに係ることから、情報提示はあまり行っていない。	4者
情報提供は委託会社の意向次第となる	