

横浜市中学校給食の実施方式検討におけるサウンディング型市場調査 実施結果

<結果概要>

1 経過

令和4年 5月26日(木)	対話実施の公表
5月26日(木)から6月6日(月)まで	対話実施事業者募集
6月10日(金)から17日(金)まで	対話の実施

2 対話参加状況

18事業者

3 対話の内容

中学校給食事業をセンター方式やデリバリー方式で実施した場合の参入の可能性の有無や実施にあたっての参加条件や準備期間など

4 御意見・御提案の概要

(1) 参入意欲のある事業者数の把握

センター方式： 13社

デリバリー方式： 10社

(2) 事業実施までの準備期間（契約後、施設整備等に要する期間）

センター方式： 2年～2年半

デリバリー方式： 工場新設の場合 1年半～2年 既存施設活用の場合 1年～1年半

(3) 契約期間に対する希望

センター方式： 10～30年の長期契約を希望

デリバリー方式： 工場新設の場合 10年～20年 既存施設活用の場合 5年

(4) 人員確保策について（両方式共通）

必要人員数：1箇所あたり100人程度 ※デリバリー方式の場合は規模による

確保策等：市内でのパート雇用、社内異動、新卒の募集、ネットでの求人などにより確保

工夫・課題等：・夏休み期間中の勤務が無いので保護者に人気がある

・立地が良くないので、従業員向けの駐車場を整備できると求人しやすい

・早朝の重労働で離職が多いが、外国人研修生の雇用が最も頼りになる

・工業地域だと、同様の求人が多いので、条件面での競争がある など

(5) 民間事業者による事業用地確保について

センター方式： 不可 ※すべての事業者が、市が事業用地を確保することが前提での参入

デリバリー方式： 可能性あり

(6) アレルギー対応について

センター方式： 建設時に専用レーンを設けることで対応可能

デリバリー方式： 可能性あり ※卵・乳の除去食、小部屋での製造など

(7) 地域貢献策のアイデア（両方式共通）

主な意見： 災害時支援、施設見学、食育セミナー、夏休みの学童への弁当提供※など

※給食以外の事業収益を得ることで設備投資の回収に充てられるという意見がある一方、夏休みは施設のメンテナンス期間であることや、夏休みに仕事が無いことがメリットの従業員の雇用条件等の課題があるという意見もありました。

(8) その他の意見

両方式共通： ・半導体不足の影響により、車両の手配に1年以上かかることがある

センター方式： ・光熱水費は市が負担してほしい。原油高の影響により、事業者負担となると、委託料を高く設定することになる。

5 今後の予定

いただいたご意見や、別途実施しているアンケート調査、外部有識者等への意見聴取をもとに検討を行い、今年の9月頃に次期中期計画素案の中で方向性を公表、12月頃予定している次期中期計画原案とあわせて、今後の中学校給食の在り方を公表する予定です。

<対話項目毎の御意見・御提案>

※複数事業者から同様の御意見・御提案をいただいた場合は、一つにまとめて記載しています。

<センター方式>

事業スキームについて	<ul style="list-style-type: none">・公設民営やPFI方式での事業参加を検討したい・業務を分離して発注してほしい
人員確保策について	<ul style="list-style-type: none">・社内や市内在住者の新規採用・求人会社と連携し、インターネットでも募集を行う・人員確保は難しいので、作業の効率化が重要・夏休み期間中の勤務がないので、保護者に人気がある・新規採用を基本と考えている・工場は立地が良くないので、従業員向けの駐車場を整備できると求人しやすい・1箇所の工場には100名程度必要・市内に6箇所の給食センターとなると人員確保が課題
工場の整備について	<ul style="list-style-type: none">・工場整備には2年程度かかる・12,000㎡から20,000㎡必要・500坪必要・敷地条件により整備期間が変動する。階数が多いと工事期間が長い・14,000食だと設計と工事で22か月程度かかる・公設民営であっても計画時に図面を確認したい・設計と工事で最低2年必要・14,000食だと延べ床面積が6,500㎡程度になる・14,000食であれば15,000㎡程度必要・敷地面積が不足する場合は、建物の複数層化や米飯の委託・パンの学校直送など工夫が可能

契約について	<ul style="list-style-type: none"> ・公設民営であれば5年から10年程度 ・公設民営であれば30年程度 ・PFI方式であれば15年程度 ・長期契約が望ましい ・長期契約としても年度毎に見直しができる契約が望ましい ・3年に1度は契約金額の見直しが必要 ・20~30年だと、機器更新や物価変動など様々な問題が生じる
事業の実施体制について	<ul style="list-style-type: none"> ・公設民営であれば、事業開始の1年前に事業者を決定してほしい ・公設民営の調理委託であれば、6か月前に事業者を決定してほしい ・PFI方式であれば、2年から2年半前に事業者を決定してほしい ・PFI方式であれば2年半から3年前に事業者を決定してほしい ・半導体不測の影響により、車両調達に1年以上かかる見込み ・センターでの事業開始を9月にしてほしい
地域貢献等について	<ul style="list-style-type: none"> ・配送業務の市内企業への委託 ・親子料理教室 ・学童への提供 ・給食室建て替え小学校時への提供 ・災害時の炊き出し拠点 ・サテライトキッチン ・会議室の夜間土日開放 ・給食センターでのセミナー ・見学コースの設置
その他について	<ul style="list-style-type: none"> ・光熱水費は市の負担としてほしい ・原油高の影響により、光熱水費が事業者負担となると、委託料を高く設定することになる ・実施方式の変更は学校への負担が増えるので、学校の協力は必須 ・83,000食分のセンターを一度に整備するのは事業者確保がかなり厳しい ・工場の用地は市が用意してほしい ・アレルギー対応は、建設時に専用レーンを設けることで対応可能

<デリバリー方式>

事業スキームについて	<ul style="list-style-type: none"> ・現在の事業スキームで問題なし ・実施方式の変更はリスクがある ・同じ施設で他の事業の弁当を製造したい
人員確保策について	<ul style="list-style-type: none"> ・製造食数に応じたスタッフを年間契約で雇用 ・10名程度の増員で対応 ・早朝の重労働で離職が多いが、外国人研修生の雇用が最も頼りになる ・工場地域だと同様の求人が多いので、条件面で競争がある ・既存従業員や新卒の確保

	<ul style="list-style-type: none"> ・工場には100人程度働いている ・夏に仕事がなくなるので、夏に子供が家にいる主婦が多い場所であれば採用が行いやすい
工場の整備について	<ul style="list-style-type: none"> ・500坪程度は必要 ・工場整備に2年間 ・1年半程度あれば工場を新設することができる ・自社の土地がある ・契約期間など条件が合えば工場を整備する ・土地の仮押さえ金や施設の設計費などのために、給食提供開始前に着手金が必要 ・民設民営のほうが土地も建物もコンパクトにできる。また、学童への配食サービスなど、他事業展開への融通が利くので設備投資費の回収もでき、市からの委託料を抑えることができる ・市内に土地を探すことは可能だが、タイミングよくいい物件があるかは不透明 ・市内の土地は、市外と比べ土地単価が高い ・条件付き定期借地で市有地を貸与していただきたい。期間終了後は更地にして市に返却するか、市が建物の残存価値で買い取る等の条件を付せば、契約後も市として給食事業の継続を担保できる ・過去に市内の土地を探した際、とても苦労した。事業用地は市が用意してほしい
契約について	<ul style="list-style-type: none"> ・工場を整備するなら20年の契約期間が必要 ・10年程度の契約であれば工場を新設できる ・既存の工場で業務を行うなら契約期間は5年でよい ・長期契約であれば、設備投資ができる ・長期の契約期間が望ましい ・事業者で土地を確保する際の銀行融資のために、早期に契約締結する必要がある
事業の実施体制について	<ul style="list-style-type: none"> ・2年程度の準備期間が必要 ・既存工場での業務であれば1年間から1年半の準備期間でよい
地域貢献等について	<ul style="list-style-type: none"> ・会議場の夜間土日開放 ・学童への弁当を提供 ・子ども食堂向けの夜食の製造 ・納品立ち合い、調理見学、盛付け体験、洗浄体験などの実習体験 ・地産地消 ・夏休みはメンテナンス期間で雇用条件の整理も必要のため、他事業のことは考えていない
その他について	<ul style="list-style-type: none"> ・市有地であれば参入の可能性あり ・公設民営やPFI形式であれば参入を検討したい

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">・アレルギーについては、除去食（卵・乳）であれば対応可能・アレルギーについては、小部屋で製造することで対応可能・既存の工場ではアレルギー対応はできない・デリバリー方式なら生徒数減に対応できる・既存の工場で食缶での提供を行うと、製造食数が半減する・既存の工場では食缶での提供はできない |
|--|--|