(仮称)八戸市新学校給食センター整備・運営事業 実施方針等の公表について



1. 実施方針について

- ○(仮称)八戸市新学校給食センター整備・運営事業
 - ・新学校給食センターは、老朽化が進む北地区及び東地区 の両給食センターに代わる施設
 - ・令和6年度 八戸市新学校給食センター整備基本計画 策定
 - →整備手法 PFI方式 (PFI法に基づいて、民間資金、経営能力及び技術能力を活用)
- ○実施方針

同法に基づき、事業の実施に関する方針 を定めたもの



2. 事業スケジュール

時期	項目
令和7年12月~令和8年1月	実施方針等の公表→民間事業者からの意見聴取
令和8年7月	募集要項等の公表→民間事業者の募集開始 定
令和8年12月	プロポーザル実施→民間事業者の選定 期 間
令和9年3月	事業契約等の締結
令和9年3月~令和11年6月	設計・建設期間 → 施設引渡し
令和11年7月~令和11年8月	開業準備期間
令和11年8月~令和26年7月末	維持管理・運営期間(15年)

3. 主な事業範囲

新センターに加え、西センターに係るものの一部も含む。

	設計	建設	運営 (調理・配送等)	維持管理
新センター				
西センター	_	_		\triangle



※西センターの維持管理は日常的な清掃と点検のみ

4. 主な参加資格要件

要件 表冷地の実績 その他 市内企業 ・市内企業 ・北海道・東北工 リア内の延べ面積 3,000m以上の平成22年度以降に業務が完了した公共施設の実績 ・連設業法の総合評定値(建築一式工事)が市外に本店のある企業を 1者以上市内に本店を有する者: 1,200点以上市内に本店のある企業を 1者以上含めること ・平成22年度以降4,000食/日規模以上のドライシステムの大量調理施設(民間施設も含む)の調理実務の元請け実績・学校給食センターでの契約締結から3年以上の調理業務の実績 ※ドライシステムとは、床を濡らさずに乾燥した状態で作業するシステムとは、床を濡らさずに乾燥した状態で作業するシステムとは、床を濡らさずに乾燥した状態で作業するシステムとは、床を濡らさずに乾燥した状態で作業するシステムとは、床を濡らさずに乾燥した状態で作業するシステムとは、床を濡らさずに乾燥した状態で作業					
実冷地の実績 その他 市内企業 市内企業 ・市内企業 ・市内企業 ・北海道・東北工 リア内の延べ面積 3,000㎡以上の平成22年度以降に業務が完了した公共施設の実績 ・建設業法の総合評定値 (建築一式工事) が市外に本店を有する者: 1,200点以上市内に本店を有する者: 820点以上 ・市内に本店のある企業を1者以上含めること ・市内に本店を有する者: 820点以上 ・市内に本店のある企業を1者以上含めること ・平成22年度以降4,000食/日 規模以上のドライシステム石しくはドライ運用の学校給食又はドライシステムの大量調理施設 (民間施設も含む)の調理業務の実績・学校給食センターでの契約締結から3年以上の調理業務の実績 ・学校給食センターでの契約締結から3年以上の調理業務の実績 ・学校給食センターでの契約締結から3年以上の調理業務の実績 ・学校給食センターでの契約締結から3年以上の調理業務の実績 ・学校給食センターでの契約締結から3年以上の調理業務の実績 ・学校給食センターでの契約締結から3年以上の調理業務の実績 ・学校給食センターでの契約締結から3年以上の調理業務の実績 ・デライシステムとは、床を濡らさずに乾燥した状態で作業 するシステム	構成員の業種	要件			
 ・北海道・東北エリア内の延べ面積 3,000m以上の平成22年度以降に業務が完了した公共施設の実績 連営企業 ・平成22年度以降4,000食/日規模以上のドライシステムをはドライシステムの大量調理施設(民間施設も含む)の調理実務の実績・学校給食センターでの契約締結から3年以上の調理業務の実績※ドライシステムとは、床を濡らさずに乾燥した状態で作業するシステム 	1件以只り未任	寒冷地の実績	その他	市内企業	
#持管理企業 #持管理企業 #持管理企業 #持管理企業 # ・建設業法の総合評定値(建築一式工事)が 市外に本店を有する者:1,200点以上 市内に本店を有する者:820点以上 ・平成22年度以降4,000食/日 規模以上のドライシステム若しくはドライ連用の学校給食又はドライシステムの大量調理施設(民間施設も含む)の調理実務の元請け実績 ・学校給食センターでの契約締結から3年以上 の調理業務の実績 ※ドライシステムとは、床を濡らさずに乾燥した状態で作業 するシステム	設計企業	リア内の延べ面積 3,000㎡以上の平 成22年度以降に業 務が完了した公共	・HACCP対応施設に相当する実績		
#持管理企業 3,000㎡以上の平成22年度以降に業務が完了した公共施設の実績 ・建設業法の総合評定値(建築一式工事)が市外に本店を有する者:1,200点以上市内に本店を有する者:820点以上 ・	工事監理企業				
選談企業 ・建設業法の総合評定値(建築一式工事)が	維持管理企業		_		
・学校給食センターでの契約締結から3年以上の調理業務の実績 ※ドライシステムとは、床を濡らさずに乾燥した状態で作業するシステム	建設企業		市外に本店を有する者:1,200点以上	る企業を1者以上	
その他企業 – – – – – – – – – – – – – – – – – – –	運営企業	_	システム若しくはドライ運用の学校給食又はドライシステムの大量調理施設(民間施設も含む)の調理実務の元請け実績・学校給食センターでの契約締結から3年以上の調理業務の実績 ※ドライシステムとは、床を濡らさずに乾燥した状態で作業		
	その他企業	-	_		

5. 要求水準書(案)について

- ○要求水準書(案)市が事業者に要求する業務のサービス水準を示し、応募者に具体的な指針を示したもの。
- ○要求水準書(案)の基本的な事項
 - ①施設形態
 - ・学校給食衛生管理基準等への適合・遵守
 - ・HACCPの考えに基づく衛生管理の徹底
 - ②食数・献立方式
 - ・新センター6,000食/日 西センター9,000食/日
 - ・新センター及び西センターともそれぞれ小学校中学校別の 2献立
 - ③アレルギー対応食の提供
 - ・全てを西センターで対応
 - ・対応アレルギー原因食物は乳・卵・小麦



