

八戸市新学校給食センター整備に係る P F I 等導入可能性調査業務委託（抜粋版）

令和7年2月

1 事業範囲の検討

(1) 新センターの事業範囲

本事業で想定する新センターの事業範囲は以下のとおりです。

業務内容	概要・備考
施設整備業務	
事業用地外の排水路設計・工事	・新センターの事業用地内外の排水路の整備にかかる業務
事前調査（敷地測量、地質調査等）	・新センター整備に必要な情報等の調査
設計	・新センター整備に係る設計業務
工事監理	・新センター整備に係る工事監理業務
建設	・新センター整備に係る建設業務
外構整備	・新センター整備に係る外構整備業務
各種許認可申請等	・新センター整備に必要な各種許認可申請業務
厨房機器の調達・設置	・調理釜等の厨房機器の調達、設置工事業務
調理備品（食器・食缶含）の調達・設置	・運営業務に必要な調理備品（食器・食缶含）の調達、設置業務
家具、什器等事務用品の調達・設置	・運営業務に必要な家具、什器、事務備品等の調達、設置業務
開業準備	・機器や設備の試運転、調理・配送・回収等のリハーサルに係る業務
維持管理業務	
建築物保守管理	・施設、設備の保守管理点検等の業務
建築設備保守管理	・建築設備の保守管理点検等の業務
厨房機器保守管理	・厨房機器の保守管理点検等の業務
調理備品の調達	・調理器具、食器の調達、維持管理
建物内外清掃	・施設の設備及び施設周辺の清掃及び整理整頓
外構保守管理	・植栽の管理、剪定、冬季の敷地内及び進入路の除雪、外構の点検、除草等
修繕	・経年劣化した部位や機器の性能を原状回復させる又は使用上支障のないレベルに修理する修繕業務
施設警備	・防犯警備、防火防災等の施設警備業務
光熱水費使用量等管理	・施設使用にかかる光熱水量の適切使用の管理
運営業務	
献立作成	・提供する給食の献立作成業務
食材調達	・献立に合わせた食材の調達業務
食材検収	・調達した食材の検収業務
検食・保存食の管理・保存	・給食の検食、保存食の保存
調理（アレルギー対応食の調理含）	・給食調理、配缶等
配膳・下膳業務	・受配校における給食の配膳・下膳業務
廃棄物処理	・調理に伴い発生した残菜、受配校から回収した食べ残し、ごみなどの収集・搬出処理
配送車両維持管理	・配送車両の維持管理
衛生管理	・施設、設備等の衛生管理
配送車両の調達	・配送車両等の調達、維持管理

業務内容	概要・備考
職員教育研修	・調理職員の教育、研修
配送・回収	・受配校への配送、残飯、ごみ及び食器等の回収
食器等洗浄	・食器、食缶、調理備品等の洗浄
食育支援	・学校訪問や試食会等への協力、食育に関する情報提供等

(2) 西センターの事業範囲

本事業で想定する西センターの事業範囲は以下のとおりです。

業務内容	概要・備考
運営業務	
献立作成	・提供する給食の献立作成業務
食材調達	・献立に合わせた食材の調達業務
食材検収	・調達した食材の検収業務
検食・保存食の管理・保存	・給食の検食、保存食の保存
調理（アレルギー対応食の調理含）	・給食調理、配缶等
配膳・下膳業務	・受配校における給食の配膳・下膳業務
衛生管理	・施設、設備等の衛生管理
配送車両の調達	・配送車両等の調達、維持管理
職員教育研修	・調理職員の教育、研修
配送・回収	・受配校への配送、残飯、ごみ及び食器等の回収
食器等洗浄	・食器、食缶、調理備品等の洗浄
食育支援	・学校訪問や試食会等への協力、食育に関する情報提供等
清掃・警備等	・防犯警備、防火防災等の施設警備、清掃等

2 事業スケジュール

本事業で想定する事業スケジュールは以下のとおりです。

