

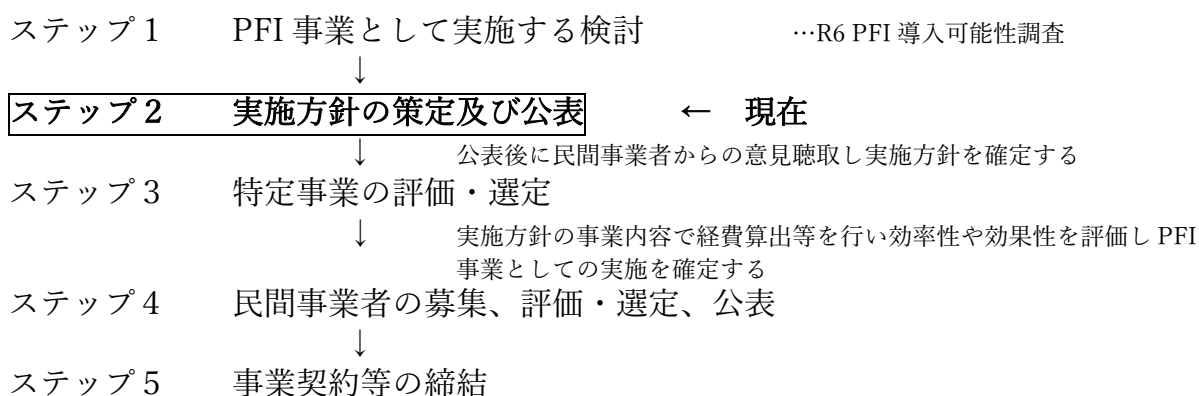
## (仮称)八戸市新学校給食センター整備・運営事業 実施方針等の公表について

(仮称) 八戸市新学校給食センター整備・運営事業は、「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」(「PFI 法」) に基づいた「PFI (BTO) 方式」で実施する方向で進めており、同法第 5 条に基づき、「実施方針」を定め公表するもの。

今後は、下記スケジュールに沿って、この実施方針等に対して民間事業者から意見聴取を行い、公平性及び透明性を持って事業を進める。

### I. PFI 事業実施のプロセスについて

(民間資金等活用事業推進会議「PFI 事業実施プロセスに関するガイドライン」参考)



### II. 実施方針について (主なもの)

#### 1. 事業内容

##### (1) 名称

(仮称) 八戸市新学校給食センター整備・運営事業

##### (2) スケジュール

| 時 期                      | 項 目       |
|--------------------------|-----------|
| 令和 9 年 3 月～令和 11 年 6 月   | 設計・建設期間   |
| 令和 11 年 6 月末             | 本件施設引渡し   |
| 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 |
| 令和 26 年 7 月末             | 事業契約完了    |

##### (3) 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。

| 業務名<br>センター名 | 設計 | 建設 | 運営 | 維持管理 |
|--------------|----|----|----|------|
| 新センター        | ○  | ○  | ○  | ○    |
| 西センター        |    |    | ○  | △    |

※西センターの維持管理は日常的な清掃と点検のみ。

## 2. 事業者の募集及び選定

### (1)事業者選定の基本事項

事業者の幅広い能力を総合的に評価し選定する。市の財政負担、提案サービス内容、各業務の能力等を総合的に評価するため、公募型プロポーザル方式で行い、審査は資格審査と提案審査の二段階とし、学識経験者や市職員等で構成される選定委員会を設置する。

### (2)選定スケジュール

| 時期             | 項目                                                  |
|----------------|-----------------------------------------------------|
| 令和7年12月～令和8年1月 | 実施方針及び要求水準書（案）の公表<br>→民間事業者からの意見聴取（現地見学会・直接対話・質問回答） |
| 令和8年6月         | 特定事業の選定<br>債務負担行為の設定（市議会の議決を得る）                     |
| 令和8年7月         | 募集要項及び要求水準書等の公表<br>→民間事業者の募集開始                      |
| 令和8年12月        | プロポーザル実施<br>→民間事業者の選定                               |
| 令和9年3月         | 事業契約等の締結（市議会の議決を得る）                                 |

### (3)応募者の参加資格要件（主なもの）

| 構成員の業種 | 要件                                                      |                                                                                                                                         |                            |
|--------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|        | 寒冷地の実績                                                  | その他                                                                                                                                     | 市内企業                       |
| 設計企業   | ・北海道・東北エリア内の延べ面積3,000㎡以上で、平成22年度以降に業務が完了した公共施設の実績を有すること | ・ HACCP対応施設に対する相当の実績を有すること                                                                                                              | ・ 市内に本店のある企業を1者以上含むよう努めること |
| 工事監理企業 |                                                         |                                                                                                                                         |                            |
| 維持管理企業 |                                                         |                                                                                                                                         |                            |
| 建設企業   |                                                         | ・ 建設業法に基づく総合評定値(建築一式工事)が市外に本店を有する者は1,200点以上、市内に本店を有する者は820点以上であること                                                                      | ・ 市内に本店のある企業を1者以上含むこと      |
| 運営企業   |                                                         | ・ 平成22年度以降に、4,000食/日規模以上のドライ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)において、元請けとしての調理実務の実績があること<br>・ 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があること |                            |
| その他企業  |                                                         |                                                                                                                                         |                            |

<上記以外の市内企業の参画に向けた配慮>

- ・ 代表企業及び構成企業のいずれかにおいて、市内に本店又は支店等を有する者を1者以上含むこと。
- ・ 下請等の契約及び原材料の購入等の契約は、可能な限り市内に本店又は支店等を有する者との間で契約締結すること。
- ・ 応募者選定の評価においては、市内に本店又は支店等を有する者の活用等について加点する予定。

#### (4)特別目的会社(S P C)との契約手続

市は事業者選定で優先交渉権者を決定し、協議の上、その事業者が設立したS P Cと事業契約を締結する。

#### 3. リスク分担とモニタリングについて

各業務におけるものや物価変動など様々なリスクの予想と市と事業者の責任の明確化をし、事業の適切かつ確実な実施の確保を図る。

### III. 要求水準書(案)について

実施方針にあわせて、「要求水準書(案)」を公表する。

「要求水準書(案)」についても、実施方針にあわせて、民間事業者の意見聴取を行う。  
要求水準書(案)の主な事項については、別紙を参照。

## 1. 要求水準書の位置づけ

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。性能発注を基本とし、遵守を求めたい要件については具体的に規定。

## 2. 施設の基本的な要求性能

### 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
- ・ドライシステムの採用

### ②献立方式等

- ・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
- ・基本的な献立内容は、①主食、②主菜、③副菜、④汁物、⑤デザート等、  
⑥牛乳とし、基本的な献立の組合せは①+②+③～⑤のうち 2～3 品+⑥

### 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

### ④諸室の概要

|       | 区域区分    | 諸室等                                                                                                                                                           |
|-------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 一般エリア | 市専用部分   | 市職員用事務室、市職員用更衣室、市職員用給湯室、市職員用トイレ、書庫、倉庫 等                                                                                                                       |
|       | 共用部分    | 玄関（一般・市職員兼用）、来訪者用トイレ（多機能トイレ含む）、廊下等、会議室、試作調理室、備蓄倉庫 等                                                                                                           |
|       | 事業者専用部分 | 事業者用玄関、事業者用事務室、事業者用更衣室、事業者用トイレ、事業者用洗濯・乾燥室、事業者用休憩室・食堂、機械室・電気室・ボイラー室、配送員用控室、倉庫 等                                                                                |
| 給食エリア | 汚染作業区域  | <p>〔検収・下処理ゾーン〕</p> <p>食材搬入用プラットホーム、荷受室、検収室、皮むき室、下処理室、卵処理室、食品庫・調味料庫、調味料計量室、冷蔵庫、冷凍庫、器具・運搬用カート等洗浄室、可燃物庫・不燃物庫、油庫、倉庫 等</p> <p>〔洗浄ゾーン〕</p> <p>回収前室、洗浄室、生ごみ処理室 等</p> |
|       | 非汚染作業区域 | <p>〔調理ゾーン〕</p> <p>上処理室、揚物・焼物・蒸し物調理室、煮炊き調理室、和え物室、和え物準備室 等</p> <p>〔洗浄ゾーン〕</p> <p>器具・運搬用カート等洗浄室 等</p> <p>〔配送・コンテナプールゾーン〕</p> <p>配送前室、コンテナ室 等</p>                 |
|       | 一般区域    | 汚染作業区域前室、非汚染作業区域前室、調理従事者用トイレ、備品庫 等                                                                                                                            |
|       | 附帯施設    | 廃棄物置場、厨房除害施設、合併処理浄化槽、駐車場、門扉・フェンス、雨水流出抑制施設 等                                                                                                                   |

### 3. 各業務の主な事項

#### (1) 施設整備業務

汚染/非汚染作業区域の明確な分離、調理後 2 時間以内の喫食等の基本方針に基づき業務を行う。以下が主な事業者業務。

- ・ 設計(基本/実施)      ・ 工事監理      ・ 建設      ・ 調理設備調達
- ・ 調理備品調達      ・ 事務備品調達      ・ 配送車両調達    等

#### (2) 開業準備業務

運営業務及び維持管理業務を確実に開始できるよう円滑かつ効率的な業務実施体制の構築等の基本方針に基づき業務を行う。以下が主な事業者業務。

- ・ 開業準備期間中の維持管理      ・ 各種設備備品等の試運転
- ・ 従業員等の研修/訓練      ・ 調理・配送・配膳リハーサル    等

#### (3) 維持管理業務

予防保全、施設が有する機能及び性能等の良好な保持等の基本方針に基づき業務を行う。以下が主な事業者業務。

- ・ 建築物、建築設備、調理設備等、運営備品等、事務備品等の保守管理
- ・ 修繕（西センターは点検のみ）      ・ 清掃
- ・ 光熱水使用量等管理      ・ 警備(新センターのみ)
- ・ 長期修繕計画作成(新センターのみ)    等

#### (4) 運営業務

市が作成する献立や調理指示書等に従った学校給食の調理及び配送等の安全、確実、衛生的、効率的な実施、学校給食衛生管理基準等の遵守、合理的かつ効率的な運営等の基本方針に基づき業務を行う。以下が主な事業者業務。

- ・ 食材検収補助      ・ 調理（通常食、西センターのみアレルギー対応食）
- ・ 配送回収      ・ 衛生管理      ・ 受配校内での配膳
- ・ 食育・喫食促進支援    等