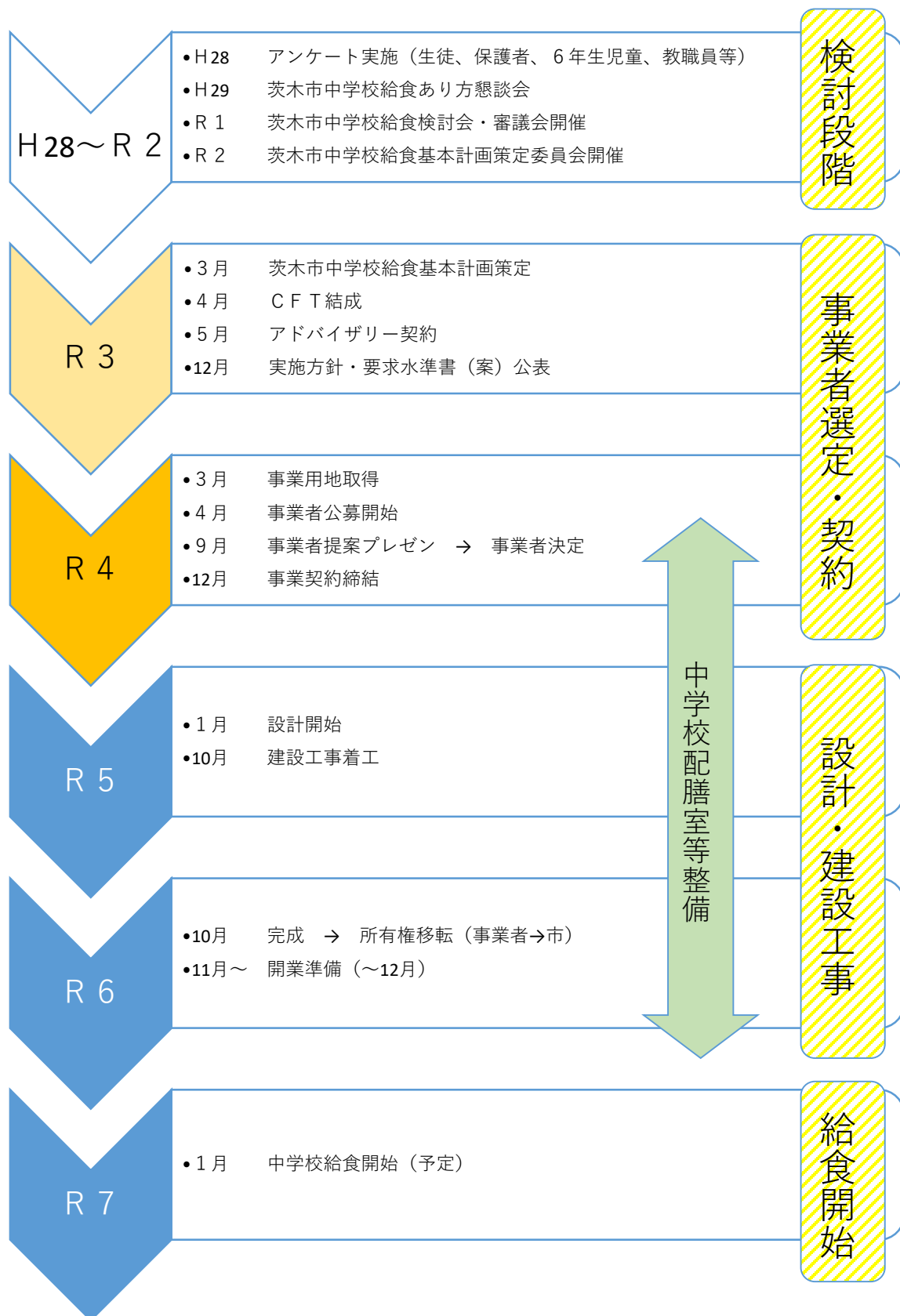




(仮称) 茨木市中学校給食センター整備運営事業実施方針・ 要求水準書(案) 概要版

資料2-3

教育総務部 学務課

1 センター概要

(1) 建設候補地

茨木市彩都はなだ一丁目2番3、2番4、3番1 (17,687 m²)

(2) 事業手法

民間の資金と経営能力・技術力(ノウハウ)を活用し、公共施設等の設計・建設や維持管理・運営を一括で行うPFI(BTO)方式を採用予定。当該事業を行うために設立される特別目的会社(SPC)と、設計・建設・維持管理・運営業務を長期の包括契約として、一括契約するという特徴がある。

(3) 食数の規模

14中学校に9,000食を配膳(主食と汁物、主菜、副菜の献立を基本 ※アレルギー対応食含む)

(4) スケジュール

年度	概要
令和3年(2021年)度	要求水準書(案)、実施方針の公表<12月>
令和4年(2022年)度	事業者公募<4月>、事業者選定<9月> 契約締結<12月>
令和5年(2023年)度~	設計、建設、開業準備
令和7年(2025年)1月	供用開始(予定)

<イメージ>



(樹脂製)

2 実施方針とは

実施方針は、PFI手法の導入を進めようとする場合に策定し、その事業内容や募集方法、リスク分担などについて、具体的に公表を行うことで、対外的に事業を進める意思表示を行うもの。本事業は、これまでの多くのご意見や議論(中学校給食あり方懇談会、検討会、審議会など)を踏まえ策定した、4つの基本方針に基づき実施するものとする。

1 安全で安心な学校給食の提供

- 1 適切な衛生管理環境・体制の構築
- 2 食物アレルギー対応

2 栄養バランスの優れた魅力的な学校給食

- 1 中学生にふさわしい献立
- 2 五感で楽しめる魅力的な学校給食

3 持続可能な学校給食の提供

- 1 安定した学校給食の提供
- 2 将来変動にも対応できる学校給食
- 3 災害時における早期復旧、学校給食の早期再開・継続並びに地域貢献

4 食育・地産地消の推進

- 1 生きた教材となる学校給食
- 2 様々な食体験ができる学校給食
- 3 地域とつながる学校給食

3 要求水準書とは

要求水準書は、一般的な委託業務や請負業務における仕様書に相当する文書であり、要求水準書には、PFI事業者に対し要求する必要最小限の業務の範囲、実施条件、水準を示すことになる。これにより、民間事業者の創意工夫を発揮する余地が増え、事業費の縮減や、事業のサービスの質の向上を期待することができる。

4 業務内容

(1) 設計・建設業務【令和4年(2022年)12月～令和6年(2024年)10月】

設計、建設、設備の調達及び各種申請事務などの業務

<Point>

- HACCPに基づいた作業区域確保及び衛生管理を実現
- 食物アレルギー対応食のための専用調理室を配置
- 安全性、耐震性、耐久性、災害時における機能維持や早期回復・復旧に配慮

<参考>市が行う業務

- 開業準備業務
各中学校配膳室整備
- 維持管理業務
事業者調達備品等除く配膳室維持管理
- 運營業務
献立作成、食材調達、食育、広報、給食費の徴収 など

(2) 開業準備業務【令和6年(2024年)11月～12月】

供用開始に向けた準備やリハーサル、竣工式等に向けた業務

<Point>

- 維持管理・運營業務を円滑に実施し、質の高いサービスを提供できるように準備を行う

(3) 維持管理業務【令和6年(2024年)11月～令和21年(2039年)7月】

建物、建築設備、調理設備の保守管理、修繕等の業務

<Point>

- 予防保全を基本とし、経年劣化等による危険・故障等の未然防止に努める
- 事業者の創意工夫やノウハウを活用し、合理的かつ効率的な業務実施に努める
- 省資源、省エネルギー、ライフサイクルコストの削減に努める

(4) 運營業務【令和6年(2024年)11月～令和21年(2039年)7月】

調理、配送、配膳、廃棄物処理など運営に関する業務

<Point>

- 市が作成する献立や調理指示書等に従い、学校給食の調理及び配送等を安全、確実、衛生的、効率的に行う
- 食中毒、異物混入、アレルギー対応食へのアレルギー混入及び遅配・誤配等の給食事故の未然防止に努めるとともに、各業務に必要な人員の適正配置、業務従事者への研修等により、安全でおいしい給食を安定的に提供する

5 給食センター諸室構成イメージ(案) ※茨木市中学校給食基本計画から

給食エリアにおいては、作業諸室への動線が一方方向となるようなレイアウトとする。

また、作業動線の交差による相互汚染を防止するため、汚染作業区域（赤色部分）と非汚染作業区域（青色部分）とを明確に区分し、食材の搬入、調理済み食品の配送、食器・食缶の回収までの一連の作業工程及び作業動線を考慮した提案を求める。

