

# 国立市立学校給食センター整備運営事業の概要

## 1. 実施方針について

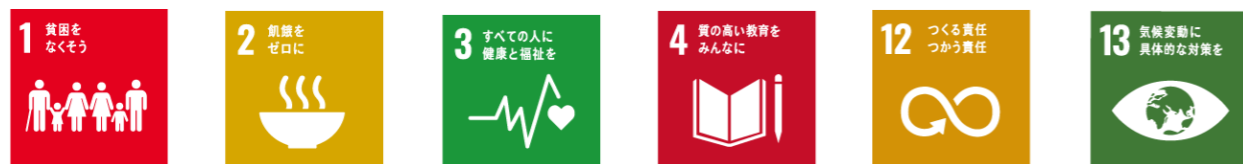
### (1) 事業の目的 (実施方針 P1)

国立市立学校給食センター整備運営事業（以下「本事業」という。）は、HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）の考え方を取り入れた新たな学校給食センター（以下「本施設」という。）を整備し、安全でおいしい給食を提供するものである。

なお、本事業を実施するに当たっては、「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」（平成 11 年法律第 117 号。以下「PFI 法」という。）に基づき、施設の設計、建設、維持管理及び運営業務を長期に、かつ、一体的に実施するもので、民間の資金、経営能力等の活用を図り、良好な施設の整備や維持管理、効果的な運営等により、児童生徒に喜ばれる、安全でおいしい給食の提供を目指し、あわせて長期的な観点で事業コストの削減を図るものとする。

また、本事業においては、安心安全で栄養バランスのとれたおいしい給食の提供だけでなく、市民サービスの向上や事業コストの削減、歳入の確保につながるような、付加価値の高い事業内容となることを目指している。

さらに、本事業を実施するに当たっては、平成 27（2015）年 9 月に国連持続可能な開発サミットで採択された持続可能な開発目標（SDGs）の 17 の目標の「貧困」、「飢餓」、「保健」、「教育」、「生産・消費」、「環境」といった学校給食と密接な関係にある分野の視点が必要となる。本事業は PFI 手法を用いて、市と事業者がともに協力して事業を行うことが重要であり、給食の提供及び付加価値の向上においては、民間事業者のこれまで培ったノウハウやアイデアの提案を期待している。



### (2) 基本方針 (実施方針 P1～)

本事業は、新たに一日あたり 5,000 食の調理能力を有する本施設を整備するとともに、所定の事業期間内において施設の維持管理及び運営を行うもので、以下に示す基本方針を十分に踏まえ、実施するものとする。

- ① 食の安全性の確保
- ② 市民・学校等と連携した給食づくり
- ③ 学校給食を通じた食育の推進
- ④ 労務環境および環境負荷への配慮
- ⑤ 付加価値の向上

### (3) 事業の内容 (実施方針 P3～)

#### ア 事業方式

事業者が、本施設の設計・建設等の業務を行い、本市に所有権を設定した後、事業契約により締結された契約書（以下「事業契約書」という。）に定める事業期間中、維持管理及び運営業務を遂行する方式（BT0: Build Transfer Operate）により実施する。

#### イ 事業期間

事業契約締結日より令和 20 年 7 月末日（維持管理運営期間約 15 年間）までとする

#### ウ 業務範囲

- ① 設計業務  
事前調査、設計（敷地造成を含む）、各種申請など
- ② 建設・工事監理業務  
給食センター建設（敷地造成を含む）、厨房機器の調達及び設置、什器・備品の設置、食器・食缶等の調達、工事監理、近隣対応・対策など
- ③ 維持管理業務  
建築物保守管理、建築・厨房機器等保守管理、什器・備品等保守管理、食器・食缶等の更新、外構等維持管理、環境衛生・清掃、警備保安、修繕など
- ④ 運営業務  
開業準備、検収補助、給食調達、給食配送・回収、配送校内における配膳、洗浄・残滓処理、食に関する指導の支援など
- ⑤ 自主事業（任意）  
地域の活性化や市民の健康増進等の市民性サービスに寄与するものなどとする。  
(a) 給食提供日以外（夏休みや土日など）における、施設や設備能力を活用した事業。  
(b) 食に係るセミナーや料理教室など食育事業。  
(c) 地元農家等と協力した地場製品の販売や PR を行う事業。  
(d) 施設愛称の命名権（ネーミングライツ）や、配送車や壁面広告に関する事業。  
(e) 他機能の施設との合築による自主事業や自動販売機の設置など主業務とかわりなくリスクを発生させない事業。
- ⑥ 事業期間（詳細）

・ 事業契約締結	令和 3 年 6 月
・ 事業期間	事業契約締結日～令和 20 年 7 月末日
・ 設計・建設期間	事業契約締結日～令和 5 年 6 月末日
・ 開業準備期間	施設引渡し日～令和 5 年夏期休業末日
・ 運用開始日	令和 5 年 2 学期始業日
・ 維持管理期間	施設引渡し日～令和 20 年 7 月末日
・ 運営期間	運用開始日～令和 20 年 7 月末日

### (4) 特定事業の選定及び公表 (実施方針 P9～)

#### ア 特定事業選定の基本的考え方

従来の手法により実施した場合と比較して、事業期間全体を通じた本市の財政負担の削減が期待できる場合、又は、財政負担が同一の水準である場合においては、サービスの水準の向上が期待できる場合に、特定事業として選定する。

## 国立市立学校給食センター整備運営事業の概要

### (5) 事業者の募集及び選定（実施方針 P10～）

#### ア 募集及び選定方法

価格のみならず、民間のノウハウ並びに創意工夫を総合的に評価することが必要であるため、「総合評価一般競争入札方式」により行うものとする。

#### イ 募集及び選定スケジュール（予定）

日 程	内 容
令和2年8月3日	実施方針等の公表
令和2年8月中旬	実施方針等に関する質問及び意見受付締切
令和2年8月下旬	実施方針等に関する質問及び意見への回答の公表
令和2年9月上旬	特定事業の選定及び公表
令和2年10月中旬	入札の公告、入札説明書等の公表
令和2年10月下旬	入札説明書等に関する説明会、配送校見学会の開催
令和2年10月下旬	入札説明書等に関する第1回質問受付締切
令和2年11月上旬	入札説明書等に関する第1回質問・回答の公表
令和2年11月中旬	入札説明書等に関する個別対話
令和2年12月上旬	入札説明書等に関する個別対話結果の公表
令和2年12月上旬	参加表明書、資格審査書類の受付締切
令和2年12月中旬	資格審査結果の通知
令和2年12月下旬	入札説明書等に関する第2回質問受付締切
令和3年1月上旬	入札説明書等に関する第2回質問・回答の公表
令和3年2月上旬	入札及び提案に係る書類の受付締切
令和3年3月下旬	落札者の決定及び公表
令和3年4月中旬	基本協定の締結
令和3年5月下旬	仮事業契約の締結
令和3年6月下旬	市議会の議決

#### ウ 参加資格要件

入札参加者は、複数の企業で構成するグループとする。

業務の遂行において、可能な限り多くの市内業者を登用すること。なお、「市内業者」とは、本店または支店が国立市内にある企業をいう。入札参加者が提出した提案書の評価にあたっては、市内業者の活用等について評価することを予定している。評価方法の詳細については、入札公告時に公表する落札者決定基準において示す。

#### 【業務実施企業の参加資格要件】

##### ① 設計業務を行う者

- ・ 建築士法の規定により、一級建築士事務所の登録を受けた者であること。

- ・ 入札参加表明時点で、東京電子自治体共同運営電子調達サービスにおいて本市に登録があり、申請業種が建築設計であること。
  - ・ HACCP 対応施設に対する相当の実績等を有していること。
  - ・ 平成 21 年 4 月以降に着手した延べ面積 2,000 m<sup>2</sup>以上の公共施設の設計実績（基本設計又は実施設計）を有していること。
  - ・ 平成 21 年 4 月以降に着手した学校給食センター又は集団調理施設（以下「学校給食センター等」という。）の新築若しくは改築工事の実設計実績を有していること。
- ② 建設業務を行う者
- ・ 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）第 3 条第 1 項の規定により、建築一式工事につき特定建設業の許可を受けた者であること。
  - ・ 入札参加表明時点で、東京電子自治体共同運営電子調達サービスにおいて本市に登録があり、申請業種が建築工事であること。
  - ・ 建築一式工事において、延べ面積 2,000 m<sup>2</sup>以上の公共施設の施工実績を有していること。
  - ・ 電子調達サービスにおいて、建設業法による経営事項審査の結果、建築一式工事の総合評定値 P 点が 900 点以上（市内業者は 700 点以上）であること。総合評定値 P 点については、最新のものに限る。
- ③ 厨房機器等の調達及び設置業務を行う者
- ・ 入札参加表明時点で、東京電子自治体共同運営電子調達サービスにおいて本市に登録があり、申請業種が厨房であること。
  - ・ 平成 21 年 4 月以降に着手した学校給食センター等又は調理施設を有する学校の厨房機器等の調達及び設置業務の実績を有していること。
- ④ 工事監理業務を行う者
- ・ 建築士法（昭和 25 年法律第 202 号）第 23 条第 1 項の規定により、一級建築士事務所の登録を受けた者であること。
  - ・ HACCP 対応施設に対する相当の実績等を有していること。
  - ・ 平成 21 年 4 月以降に着手した延べ面積 2,000 m<sup>2</sup>以上の公共施設の工事監理実績を有していること。
  - ・ 平成 21 年 4 月以降に着手した学校給食センター等又は調理施設を有する学校の新築若しくは改築工事の工事監理実績を有していること。
- ⑤ 維持管理業務を行う者
- ・ 入札参加表明時点で、東京電子自治体共同運営電子調達サービスにおいて本市に登録があること。
- ⑥ 運営業務を行う者
- ・ 入札参加表明時点で、東京電子自治体共同運営電子調達サービスにおいて本市に登録があること。
  - ・ HACCP に対する相当の実績等を有していること。
  - ・ 給食調理業務を行う者については、平成 21 年 4 月以降に学校給食センターにおいて、調理業務の実績を有していること。

## 国立市立学校給食センター整備運営事業の概要

### エ 事業者の責任の明確化（実施方針 P18～）

#### ① 基本的な考え方

- a 市と事業者が適正にリスクを分担することにより、より低廉で質の高いサービスの提供を目指す。
- b 事業者の担当する業務については、事業者が責任をもって遂行するが、事業者が事業者のみでは対応することが難しいと認められるリスク及び本市が対応すべきと認められるリスクについては、本市が責任の一部又は全部を負担することとする。

#### ② 事業の実施状況のモニタリング

- ・ 本事業の目的を達成するために、事業者が定められた業務を確実に遂行し、要求水準書に示されたサービス水準を達成しているか否かを確認するため、本市でモニタリングを行う。本市から事業者に対して支払われるサービスの対価の算定等に反映され、要求水準書に示されたサービス水準を一定限度下回る場合には、サービスの対価の支払の延期や減額のほか、改善勧告、契約解除等の措置の対象となる。

## 国立市立学校給食センター整備運営事業の概要

### 2. 要求水準書案について

#### (1) 敷地概要（要求水準書（案）P10）

所在地：国立市泉1丁目3-6

用途地域：準工業地域

敷地面積：3,823,76 m<sup>2</sup>

#### (2) 事業概要・施設の特徴（要求水準書（案）P4～）

ア 提供食数：5,000食/日

イ 献立方式：2献立（4品程度）

ウ 食物アレルギー対応：最大60食/日

エ 作業環境：ドライシステム

オ 食器食缶：食器はPEN樹脂製食器とし、保温食缶はあらゆる市調理済食品の温度管理が行え、保温65℃以上、保冷10℃以下を2時間保持できる機能を有する機器であること。

カ 配送：調理後2時間以内に喫食を実現

キ 配送校：国立市内の小・中学校計11校

ク 施設稼働日数：約195日/年

ケ 本事業を通じた食育の推進：施設見学や試食会の積極的な実施ができるよう、調理場の様子がよく分かる見学通路や魅力的な展示スペースの整備を行う。また、本市が実施する食に関する指導の取組について、情報提供や実施支援等を行うこと。その他にも、事業者の経験やノウハウを活かし、食育の推進について本市への積極的な提案を行い、実施すること。

コ 手作り給食：基本的には冷凍加工品を使わず、調理は手作りする。

サ 防災備蓄倉庫：非常食を保管するため、30m<sup>2</sup>程度の防災備蓄倉庫を設ける。

シ 自主事業の実施（任意）：公共施設の有効活用の観点から、地域の活性化や市民の健康増進等の市民サービスの向上に寄与する自主事業を事業者の提案に基づき、本市が許可した場合に、自主事業を実施することができる。

ス セルフモニタリングの実施：事業者が実施する業務の水準を維持改善するよう、事業者自らセルフモニタリングを実施する。

#### (3) 設計業務（要求水準書（案）P15～）

##### ① 意匠計画

a 敷地全体のなかでのバランスや維持管理の方法及びセキュリティー対策等を考慮に入れ、均衡のとれた、死角の少ない施設配置とすること。

b 本事業により整備される各諸室は、維持管理・運営を効率的かつ効果的に行うことができるように配置するとともに、緊急時においてもスムーズに避難できるよう、適正な動線計画とすること。

i. 食材の搬入から調理済食品の発送までの流れに基づき、作業諸室をワンウェイになるようにレイアウトすること。

ii. 各諸室の作業内容を分析し、清浄度区分に応じたゾーニングを行うこと。

c 仕上計画については、周辺環境との調和を図るとともに、維持管理についても留意し、清掃しやすく管理しやすい施設となるよう配慮すること。

##### ② 周辺環境・地球環境への配慮

a 地域及び事業予定地周辺との調和を図りつつ、地域に親しまれる景観を創ること。

b 建設工事中も含めて、周辺への騒音や振動、臭気による影響を最大限抑制する計画とすること。

c 環境への負荷の少ない設備等の導入を検討するとともに、エネルギーの供給には、省エネルギー性、環境保全性、経済性に配慮したシステムを採用すること。

##### ③ 防災安全計画の考え方

a 安全性の確保として、地震等の自然災害発生時や非常時において安全性の高い施設とするほか、火災時の避難安全対策や浸水対策、強風対策及び落雷対策に十分留意すること。

b 事業対象地は多摩川の浸水想定区域となっているため、浸水リスクを低減し、被災時には早期に給食提供が再開できるよう施設の計画を行うこと。

#### (4) 建設・工事監理業務（要求水準書（案）P41～）

各種関連法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画書に従って建設・工事監理を実施すること。

#### (5) 維持管理業務（要求水準書（案）P49～）

事業者は、維持管理業務仕様書、維持管理業務計画書、事業契約書、本要求水準書、入札時の提案書類に基づき、本施設及び敷地等の機能を維持し、給食の提供に支障を及ぼすことがなく、かつ、作業等が快適にできるように、その性能及び機能を常時適切な状態に維持管理すること。

i) 維持管理は、予防保全を基本とすること。

ii) 本施設が有する性能を保つこと。

iii) 建築物の財産価値の確保を図るよう努めること。

iv) 合理的かつ効率的な業務実施に努めること。

v) 本施設の環境を安全、快適かつ衛生的に保ち、調理員等の健康を確保するよう努めること。

vi) 劣化等による危険及び障害の未然防止に努めること。

vii) 省資源及び省エネルギーに努めること。

viii) ライフサイクルコストの削減に努めること。

ix) 環境負荷を低減し、環境汚染等の発生防止に努めること。

x) 故障等によるサービスの中断に係る対応を定め、回復に努めること。

xi) 上記の項目を実現するための具体的な取り組みについて、事業期間中の工程を定め、実施すること。

#### (6) 運営業務（要求水準書（案）P59～）

配送対象の各小中学校に食中毒や異物混入のない衛生的で安全な給食を、適切な時間に提供するとともに、より効率的な施設運営を実施すること。

## 国立市立学校給食センター整備運営事業の概要

- ① 手作り給食
  - a 素材の味を活かすため、削り節、昆布、煮干し等それぞれの料理に合った食材からだしをとり、化学調味料等は使用しない。
  - b 味付けは素材本来の味を損なわないよう塩分や糖分は控え、薄味に仕上げる。
  - c 揚げパンやピザトースト等のパン調理にも対応する。
  - d シチューやカレーのルーは、小麦粉と油脂類で炒めた手作りとする。
  - e フライ、天ぷら、唐揚げ等は、衣をつけて揚げる。
  - f 主菜のタレかけやソースがけは、調理した主菜に別調理したタレやソースをかける。
  - g 紙カップ等の容器を使用した手作り調理ができる。
  - h 和え物等の調味料を基礎調味料から手作りする。
  - i デザートも可能な限り手作りする。
- ② アレルギー対応食調理
  - a 「除去食」または「代替食」により提供すること。
  - b 対象原因食品については、初年度は2品目（卵・乳）とし、状況に応じ対象品目を拡大するものとする。
- ③ 緊急時の対応

本市は、事業契約締結後速やかに、事業者と「緊急時における給食支援業務等の協力に関する協定書」を締結する。事業者は、大規模災害や感染症拡大などの緊急時の際には、当該協定書に基づき、本市の指示に従い、食の提供、調理場での炊き出し、避難所へ配送、その他食料供給に協力すること。
- ④ 食に関する指導の支援

事業者は、本市が実施する食に関する指導の取組について、本市への情報提供や資料作成支援、実施支援等を行うこと。具体的には、事業者は次の i) ～ iii) に示す業務を行うこととするが、さらに、事業者の経験やノウハウを活かし、食に関する指導について本市への積極的な提案を行い、実施すること。支援等を行うこと。

  - i) 食育事業補助業務：施設見学補助、各学校（年1回以上）の食育事業補助
  - ii) 試食会の実施支援：配膳、下膳
  - iii) 広報事業補助業務：啓発イベントの実施協力、資料の作成、情報提供

### 3. 長期休暇中の学童保育所への給食提供について

市では、保護者の負担軽減を目的として、長期休暇中の学童保育所への食事提供を検討している。現在のところ、その提供方法等については未定であるが、新しい学校給食センターを活用して給食提供を行う方針決定があった場合には、事業契約とは別契約とし、事業者は本市との協議に応じること。下記に想定される実施条件を示す。

#### 【想定される実施条件】

- (1) 給食センター施設及び設備、備品を活用する。
- (2) 実施日数は、設備機器等のメンテナンスに必要な期間を考慮しつつ、可能な限り多くの日数を確保する。また、夏季休暇中においては、大規模な修繕を行う年度を除き、20日程度の実施日数を確保する。  
なお、学童保育所の登所日数の目安は夏季休暇：30日程度、冬季休暇：5日程度、春季休暇：10日程度である。
- (3) 新しい学校給食センターを活用して提供を実施する場合には、令和6年度から実施する。
- (4) 保護者からの注文受付や費用の徴収は市が行う。
- (5) 令和2年度の入所児童数は850人である。
- (6) 配送先は市内8小学校の学童保育所を基本とし、配送は事業者が行う。配膳については市が行う。
- (7) 各学童保育所での昼食時間にあわせ、調理後2時間以内喫食が行えるようにする。また、弁当容器等は使用せず、学校給食と同様、食缶での配食を行う。昼食開始時間については配送計画に合わせて11:30から12:30の間とし、事業者から提案を求める。
- (8) 献立は市が作成する。
- (9) アレルギー対応食については、学校給食と同様の条件で提供を行うこと。
- (10) 夏休み期間は気温が高い状況が続くため、食中毒の発生について十分な防止策を講じる。
- (11) 委託契約の契約金額については、国立市立学校給食センター整備運営事業の運営業務に係る金額を勘案し、協議のうえ決定するものとする。