

（仮称）川西市中学校給食センター整備・運営 P F I 事業の概要

事業名 （仮称）川西市中学校給食センター整備・運営 P F I 事業

市の財政負担が同一水準にある場合において、施設の設計、建設、維持管理、運営等の水準の向上が期待できること。

1. 実施方針について

（1）事業の目的（実施方針 P1）

市立中学校全校において、全員喫食の完全給食を実施するために、給食センターの整備・運営を行い、安全安心で魅力ある学校給食を実現することを目的とする。

また、民間事業者の有するノウハウを活用し、より効率的で良質な給食サービスの提供を実現するため、「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」（以下、「P F I 法」という。）に基づく事業手法の導入を図る。

（2）基本理念（実施方針 P3）

P F I 法に基づき、P F I 事業者が本件施設を整備し、事業期間内において施設の維持管理及び運営を行う。事業は以下の点を踏まえ、実施するものとする。

- ア 生徒及び教職員の喫食数を賄い、全員喫食の完全給食を全校一斉に実施する。
- イ ドライシステムによる施設整備とし、学校給食衛生管理基準を満たすとともに、H A C C P の概念に基づく高度な衛生管理を実施し、食の安全衛生管理において万全の対策が可能な施設とする。
- ウ P F I 手法を活用し、イニシャルコスト及びランニングコストにおいて最大限のコスト抑制を図る。
- エ 週5日の完全米飯給食、手作り調理など、小学校給食での実施内容を引き継ぎ、中学生の発達段階に応じた食育の充実を図る。

（3）事業の内容（実施方針 P3～）

ア 事業方式

市が所有する土地に事業者が設計及び建設し、完工後は市に所有権を移転し、事業者が事業期間中の維持管理及び運営等業務を実施する B T O 方式とする。

イ 事業期間

事業契約締結日から令和 19 年 8 月末日まで。

（維持管理・運営期間を 15 年とし、これに設計・建設期間の 2 年間を加えた 17 年間を事業期間とする。）

ウ 業務範囲

設計・建設業務

事前調査、設計（基本設計、実施設計）、給食センター建設、工事監理、調理設備・備品の調達、食器・食缶等の調達、配送校の配膳室及びエレベーター整備・備品等調達、配送車調達など

開業準備業務

設備・備品等の試運転、開業準備中の施設の維持管理、従業員研修、調理及び配送リハーサルなど

維持管理業務

建築物・建築設備及び調理設備の保守管理、建物内外の清掃、外構保守管理、施設警備、修繕など

運営業務

食品検収・保管、調理、配送・回収、配膳、食器洗浄・消毒、食育推進促進、広報支援など

（4）特定事業の選定及び公表（実施方針 P6～）

ア 特定事業選定の基本的な考え方

市が本事業を実施する場合と比較して、民間事業者が実施することにより効率的かつ効果的に事業が実施されることが見込まれる場合、本事業を特定事業として選定する。

イ 選定基準

施設設計、建設、維持管理、運営等が同一水準にある場合において、市の財政負担の縮減が期待できること。

（5）事業者の募集及び選定（実施方針 P8～）

ア 事業者の選定方法

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 事業者の募集及び選定のスケジュール（予定）

令和元年 9月27日（金）	実施方針等の公表
令和元年 10月7日（月） ～10月8日（火）	第1回配送校見学会
令和元年 10月8日（火） ～10月11日（金）	実施方針等への質問及び意見の受付
令和元年 10月16日（水） ～10月18日（金）	個別対話①の受付
令和元年 10月28日（月） ～11月1日（金）	個別対話①
令和元年 11月7日（木）	実施方針等への質問に対する回答公表
令和元年 11月下旬頃	特定事業の選定の公表
令和2年 1月上旬頃	入札公告及び入札説明書等の公表 事前エントリー制度の受付
令和2年 1月中旬頃	入札説明書等に関する説明会及び第2回配送校見学会
令和2年 1月下旬頃	入札説明書等に関する質問受付締切
令和2年 2月中旬頃	入札説明書等に関する質問に対する回答公表
令和2年 2月下旬頃	入札参加資格審査書類の受付締切
令和2年 2月下旬頃	個別対話②
令和2年 3月上旬頃	入札参加資格審査結果の通知
令和2年 3月下旬頃	事前エントリー制度の受付締切
令和2年 4月上旬頃	入札及び提案書の受付締切
令和2年 5月中旬頃	提案書に関する事業者ヒアリング（プレゼンテーションを含む）
令和2年 5月下旬頃	落札者の決定及び公表
令和2年 7月頃	落札者との基本協定締結
令和2年 8月頃	仮契約締結
令和2年 9月頃	事業契約締結

ウ 参加資格要件

以下のすべての条件を満たした構成員を含む複数の企業のグループにより応募

【構成員及び入札参加資格要件】

令和2年の川西市一般競争入札参加有資格者名簿に登録していること。

設計企業

- ・建築法の規定に基づく一級建築士事務所の登録を受けていること。
- ・延床面積 2000 m²以上の公共施設（平成 21 年 4 月以降の竣工）の実施設計の実績を有していること。
- ・ドライシステムの学校給食施設（または民間調理施設）の実施設計の実績を有していること。

建設企業

- ・建設業法の規定により、建築一式工事につき特定建設業の許可を受けていること。
- ・建設業法に定める経営事項審査の結果において建築工事一式の総合評価値が 1200 点以上であること。
- ・延床面積 2000 m²以上の公共施設（平成 21 年 4 月以降の竣工）の施工実績を有していること。

(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業の概要

工事監理企業

- ・建築士法の規定に基づく一級建築士事務所の登録を受けていること。
- ・延床面積 2000 m²以上の公共施設（平成 21 年 4 月以降の竣工）の工事監理実績を有していること。
- ・ドライシステムの学校給食施設（または民間調理施設）の工事監理実績を有していること。

調理設備企業

- ・ドライシステムの学校給食施設への調理設備の調達・納入の業務実績を有していること。

運営企業

- ・ドライシステムの学校給食施設の運営実績を有していること。

エ 地域経済への配慮（実施方針 P17）

構成員及び協力企業には、可能な限り市内企業を加えるように努めるとともに、事業期間中に、必要な物資・飲食物・消耗品費等を市内企業から調達するなど、市内企業の育成や地域経済の振興に配慮すること。本事業への参加を希望する市内企業と市内企業の活用を検討する参加者がコンタクトをとるための登録を行う事前エントリー制度を実施予定。

オ 事業者の責任の明確化（実施方針 P19～）

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、質の高いサービスを長期の契約期間において確実に提供することを目指す。
- b 施設の設計・建設及び維持管理・運営の責任は、原則として事業者が負うものとするが、市が責任を負うべき合理的な理由がある事項については、市が責任を負うものとし、予想されるリスクについては、リスク分担表に定める。

事業の実施状況の監視

- ・市は事業者が実施する施設の設計・建設及び維持管理・運営について、定期的にモニタリングを行う。サービスが十分に達せられない場合、市は事業者に対して是正勧告を行い、修復策の提出・実施を求め、必要に応じてサービスに対する支払いの減額等を行うことができる。

2. 要求水準書（案）について

(1) 敷地概要（要求水準書（案）P6）

所在地：川西市久代 3 丁目 7 番の一部外（川西南中学校第 2 グラウンドの北側一部）
用途地域：準工業地域
敷地面積：約 6500 m²

(2) 事業概要・施設形態等（要求水準書（案）P6～）

- ア 提供食数：最大 4100 食/日（食缶方式）
- イ 献立方式：献立は 1 献立（副食 3 品以上）
- ウ 食物アレルギー対応：最大 100 食/日程度を想定
- エ 施設形態：1 階建て（平屋建）を基本とする
- オ 床面積：3000 m²以内
- カ 作業環境：ドライシステム
- キ 食器食缶：食器は P E N 樹脂のものを使用し、食缶は高性能断熱二重食缶を使用する。
- ク 配送：調理後 2 時間以内に生徒が喫食できるように配送する。
- ケ 配送校：川西市内 7 中学校全て
- コ 施設稼働日数：190 日/年（給食実施回数は 183 回程度の予定）
- サ 光熱水費：事業者負担（設計から運営業務まで。市職員用事務室は除く。）
- シ 統括責任者の配置：総合的な調整を行う統括責任者を配置
- ス モニタリングへの協力：事業者は、市が行うモニタリング（設計・建設・開業準備・維持管理・運営）の

各段階において、最大限に協力する。

- セ 事業期間終了時の要求水準：維持管理・運営業務を適切に行い、事業期間の終了時においても引き続き本件施設を使用できるよう、要求水準書に示す良好な状態を保持する。
- ソ 高齢者及び障がい者雇用：雇用の促進に努める。

(3) 事業の主な特徴

- ア 完全米飯給食
センター内で炊飯し、現小学校給食と同様、週 5 日の完全米飯給食を実施。
- イ 手作り給食（要求水準書（案）P36, 資料 9）
現小学校給食と同レベルの内容（シチューのルー、ゼリー風デザート（寒天）、ジャム、ふりかけ、原材料からのだしをとるなど）を基本として実施。
- ウ 適温提供（要求水準書（案）P40, P76）
調理後 2 時間以内の喫食、高性能断熱二重食缶等の使用により、適温で安全な給食の実施。
- エ 食物アレルギー対応（要求水準書（案）P39, 資料 8）
卵（鶏卵、うずら卵、マコネーズ）及びえび・かにの除去食を必須とし、最大 100 食/日まで対応を行う。対応食物を特定原材料 7 品目まで広げるなど、事業者からの積極的な提案を求める。
- オ 付帯事業（要求水準書（案）P45, 46, 資料 10）
本事業の実施に影響が生じない範囲で、事業者からの提案を求める。特に夏休み期間中の留守家庭児童育成クラブへの昼食配食サービスについては、事業者からの提案とする。

(4) 設計・建設業務（要求水準書（案）P10～）

- ア 基本方針
確実な衛生管理体制による安心・安全でおいしい給食が提供できる施設
 - a 「ワンウェイ」化により交差しない動線の確保
 - b 「汚染作業区域」「非汚染作業区域」「その他の区域」の明確な分離
 - c 適切な温度管理による食品等の適切な管理
 - d 調理後 2 時間以内の喫食の実現
 - e ドライシステムによる施設運用の実現
 - f 様々な調理方法に対応できる設備の導入
 - g 食器、食缶の適切な管理
市の食育の推進とその充実に向けた施設
 - ・児童生徒や保護者及び地域住民も利用できる多目的室（見学室 兼 会議室 兼 調理実習室）の設置
 - a 環境負荷の低減を図る省エネルギー機器の導入
 - b 残渣等の発生を抑制することに考慮した調理設備の導入
 - c 適切な調理機器の導入による臭気や騒音などの軽減対策
 - d 適切な調理機器の導入による維持管理の効率性向上・コスト縮減
- イ 対象業務
事前調査、設計、建設、工事監理業務（配送校の配膳室及びエレベーター含む）
調理設備、調理備品、食器・食缶等、事務備品調達業務
配膳室の什器、備品等調達業務
配送車調達業務
配送校の配膳室及びエレベーターの整備業務
（各校に配膳室を 1 箇所設け、上層階配膳用エレベーターを設置）
近隣対応・周辺対策、各種手続、竣工検査、引き渡し業務（配送校の配膳室及びエレベーター含む）

(仮称)川西市中学校給食センター整備・運営PFI事業の概要

(5) 開業準備業務(要求水準書(案)P18~)

- ア 対象業務
設備・備品等の試運転
什器備品・調理設備台帳の作成
開業準備中の施設の維持管理
施設及び備品の取扱い習熟、従業員等の研修
調理、配送リハーサル
(1回は4100食を調理した上で、配送校まで配送・配膳・喫食・回収まで含んだ内容で行う。)
給食提供訓練
試食会の開催支援
事業説明資料、映像紹介資料の作成

(6) 維持管理業務(要求水準書(案)P19~)

- ア 基本方針
予防保全を基本とする。
施設が有する機能及び性能等を良好に保つ。
合理的かつ効率的な業務実施に努める。
施設を安全で快適かつ衛生的に保ち、調理員や利用者等の健康被害を未然に防止する。
経年劣化等による危険・障害等の発生を未然に防止する。
環境負荷を低減し、省資源、省エネルギーに努めるとともに、環境汚染等の発生を防止する。
学校給食の質を下げることなく、調理環境を維持しながら、ライフサイクルコストの縮減に努める。

- イ 対象期間
開業準備期間の終了後から事業期間終了までとする。
- ウ 対象業務(配送校の配膳室及びエレベーターは含まない。)
建築物、建築設備、外構等、調理設備、事務備品の保守管理業務
清掃、警備業務
長期修繕計画作成業務

- エ 非常時及び緊急時の対応
事故・火災による非常時及び緊急時の対応について、あらかじめ市と協議し、長期及び年次業務計画書に記載する。
事故・火災等が発生した場合には、直ちに被害の拡大防止及び復旧に必要な措置を講じるとともに、市及び関係機関に報告する。

(7) 運営業務(要求水準書(案)P31~)

- ア 基本方針
HACCPの概念に基づく衛生管理の徹底を図る。
安全安心で魅力ある学校給食を、事業期間にわたり確実に生徒等に提供する。
環境負荷の低減を図る。
合理的かつ効率的な運営を実施する。
労働環境の安全性を確保する。

- イ 対象期間
開業準備期間の終了後から事業期間終了までとする。
- ウ 対象業務
食品検収・保管
調理業務
配送・回収・配膳業務

- 洗浄・消毒・廃棄物処理業務
備品保守管理業務
配送車維持管理業務
衛生管理業務
食育推進促進・広報支援業務など
- エ 非常時及び緊急時の対応
事故・火災による非常時及び緊急時の対応について、あらかじめ市と協議し、長期及び年次業務計画書に記載する。
事故・火災等が発生した場合には、直ちに被害の拡大防止及び復旧に必要な措置を講じるとともに、市及び関係機関に報告する。
防災設備の取扱い方法の周知やマニュアルの整備を行い、災害時の業務計画の実効性を確保する。
来訪者の急病、事故、犯罪、災害等、緊急事態の発生を想定し、日頃からの訓練及び必要な医薬品を常備する等、応急措置が行えるような体制を整える。
支援物資の受入れ、資材等の補充や破損機器の入替え時の立ち会いなど、早期事業復旧のためのバックアップ体制を構築する。
非常変災時は、施設設備の使用及び調理人員の提供等について市に協力する。
- オ 業務実施体制
事業者は、労務管理及び業務管理を行うことに留意した業務実施体制とする。
 - a 事業者は、各責任者を常勤で配置し、常時連絡が取れる体制をとる。
 - b 責任者は、総括責任者1名、業務責任者1名以上、業務副責任者1名以上、アレルギー対応食責任者1名以上、食品衛生責任者1名以上、配送責任者1名以上を配置する。
- カ 配送上のリスクへの対応
不慮の事故、交通渋滞、配送車の故障、悪天候等の発生等に備え、配送・回収業務の従事者とは常時連絡が取れる体制を構築しておくとともに、代替配置等ができる体制を構築しておくこと。

(8) 施設等の要求性能(要求水準書(案)P48~)

- ア 主な施設性能
最大4100食/日の供給能力を有するものとし、作業が適切に行えるよう施設等を整備。
完全米飯給食に対応するため、連続式炊飯システム機器を備えた炊飯室を設置。
衛生面を勘案し、事業者専用玄関、割卵室、アレルギー対応調理室を設置。
一時的な停電が給食実施に影響しないよう、自動的に自家発電に切り替わるなどの設備を設置。
川西南中学校第2グラウンドに隣接していることを考慮し、建物の南側に開口部を設けない。
伊丹空港を離発着する航空機の騒音にも配慮する。

3. 事業実施のスケジュール(要求水準書(案)P3)

事業契約締結	令和2年9月
設計・建設期間	令和2年9月~令和4年6月(21か月)
本件施設の所有権移転	令和4年6月
開業準備期間	令和4年7月~令和4年8月(2か月)
維持管理・運営期間	令和4年9月~令和19年8月(15年間)