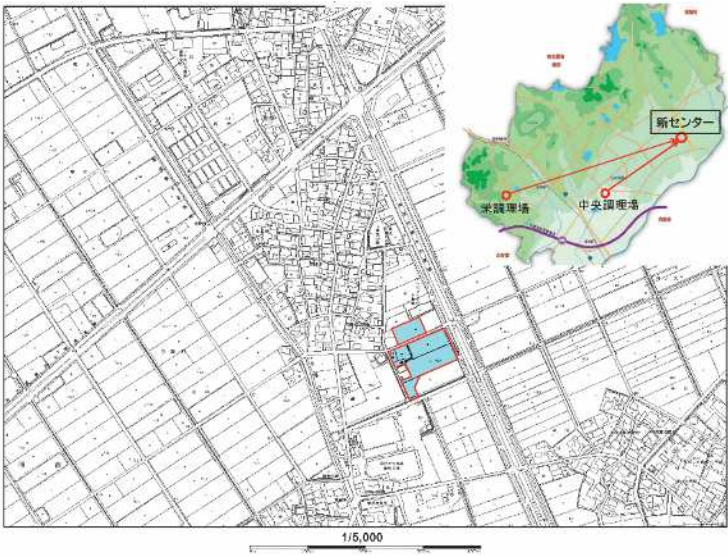
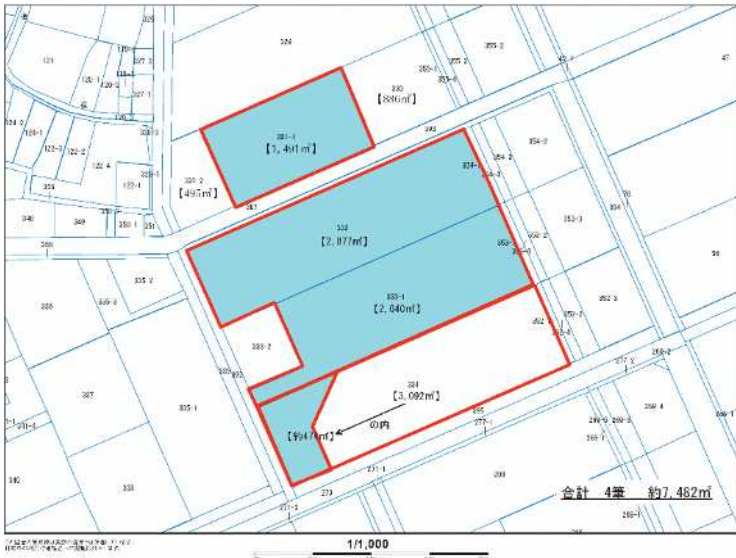


事業概要資料

1 敷地条件

項目	内容
概要	現在市内に2つある給食センター共同調理場の老朽化に伴い、2施設を統合した新たな給食センター共同調理場をPFI手法（BT0方式）により統合再整備及び維持管理運営するもの。
所在地	愛知県豊明市沓掛町下高根331-1、332、333-1、334-2（仮地番）
建設予定地 位置図	 <p>The location map consists of a detailed street grid with a red-outlined area indicating the project site. An inset map to the right shows a broader geographical context, highlighting the project site (新センター) in red, with nearby landmarks like '米蔵埠頭' and '中央調整場' marked. A scale bar at the bottom indicates 1/5,000.</p>
敷地図	 <p>The site plan shows four lots outlined in red. The lots are labeled with their area in square meters: 331-1 [1,411㎡], 332 [4,917㎡], 333-1 [2,040㎡], and 334-2 [3,092㎡]. A summary at the bottom right states '合計 4筆 約7,462㎡'. A scale bar at the bottom indicates 1/1,000.</p>

敷地規模・形状		<p>約7,500㎡</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理場用敷地:約6,000㎡ 駐車場用敷地:約1,500㎡ <p>海拔12.5m</p>
法規制	区域区分	市街化調整区域
	用途地域	指定なし(建蔽率:200% 容積率:60%)
	防火指定	指定なし(法22条区域)
	前面道路	<p>東側:市道沓掛南70号(法定外道路(3.1~3.3m))</p> <p>西側:市道沓掛南20号(建築基準法第42条第2項(3.0~3.3m)) センター整備時に1.0mセットバックが必要。</p> <p>南側:市道沓掛南115号(建築基準法第42条第1項第1号(6.2m))</p> <p>北側:市道沓掛南120号(認定外道路(4.0m(一部4.0m未満))) 331-1接道部分の側溝整備に合わせ、一部拡幅予定。 センター整備時に332接道部分の拡張も行いたい。</p>
災害リスク		<ul style="list-style-type: none"> 津波浸水被害想定区域:該当なし 洪水・土砂災害:ハザードマップ上(1000年に1度想定)では、現況が田の部分については1~3mの浸水想定。一方で、同じ用地内の嵩上げをして畑をしている部分は、浸水対象外のため、造成により該当なしとなる想定。 高潮浸水:該当なし
施設立地条件	インフラ整備状況	<p>上水道:50mm管は接しているが、整備にあたっては近隣200mm口径管より口径を拡大し100m程度敷設替え及び新設が必要。</p> <p>下水道:合併処理浄化槽</p> <p>雨水管:なし(特定都市河川浸水被害対策法の対象となるため対策が必要)</p> <p>電気:用地西側まで電線(柱)あり。そこから引き込み可能。</p> <p>ガス:都市ガス(中圧管は近隣から要延伸、低圧管は接している)</p>
	敷地周辺	敷地内西側に住宅あり

2 施設条件

(1) 施設概要

項目	内容
提供食数	5,800食(最大提供能力6,300食)
稼働日数	191日／年
年間給食回数	190回／年
事業期間	概ね17年間(設計施工2年間程度、運営15年間) ・設計施工 令和7(2025)年度(予定)～令和9(2027)年3月31日 ・運営 令和9(2027)年9月1日～令和24(2042)年3月31日
提供先	市立小学校(8校)、中学校(3校)、教育支援センター2施設
学級数	175学級程度(小学校122、中学校48(特別支援学級は含まず)) ※令和5年6月1日現在
献立数	1献立
炊飯対応	対応なし
建築構造	官庁施設の総合耐震計画基準等に準拠した構造
延床面積	「調理能力に記載の食数を円滑に供給できる面積」 +「調理以外の食育及び事務室等に必要最低限必要な機能を満たす面積」
必要諸室	「学校給食衛生管理基準」等を遵守した上で、標準的なものを設定
厨房の作業環境	ドライシステム
厨房機器、備品類	調理能力に記載の食数が供給可能な調理機器及び備品類を設置
コンテナ数	(参考)現在57台(中央調理場30台+栄調理場27台)
配送車数	調理後2時間喫食が提供できるトラックの台数(現在の契約は3t程度)
HACCP対応	「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」を満たすとともに、HACCPの概念に基づいた施設
食物アレルギーへの対応	新センター開設時には、食物アレルギー対応食は、本市の状況や周辺自治体との比較から現時点では卵と乳の除去食、代替食の提供を想定とし、将来的には、特定原材料へ対応品目の拡大を検討していくこととする。 食数としては、100食程度を想定。 開始時期については、安全安心な運用が前提となるため、新センター開設時を想定しているが、段階的な実施も含め検討が必要。
食育	試作室を設置
残菜対応	残菜処理ができる施設を整備
排水基準	排水処理ができる施設を整備
駐車スペース等	配送トラック(必要台数)、公用車1台、来客5台(うち、車椅子用1台)、調理職員(必要台数)、自転車置き場10台、見学のバス(1台)
外構	緑地、囲障等
配膳員	学校での給食受取を事業者側で準備する必要はない。
備考	調理機器の更新は、事業期間内に一度実施することを想定している。

項 目	内 容
災害を想定した整備方針	<ul style="list-style-type: none">・ 災害発生後、給食施設として復旧できるよう災害に強い施設、設備、インフラであり、学校再開後も給食の提供が可能であること。・ 給食センター内にあるもので、炊き出し用の食事、燃料及び調理器具等の調達協力を行う。・ 発災時には、直ちに施設の確認、復旧対応を行い、必要に応じて各避難所での炊き出しの補助として、可能な範囲で人材の派遣協力を行う。

(2) 諸室構成

区分		主な用途	室名	
学校 給食センター	調理 場	汚染 作業 区域	荷受・検収	荷受室(野菜類用、肉・魚類用他、卵)、 検収室(野菜類用、肉・魚類用他、卵)
			食品の保管	冷蔵・冷凍庫(野菜類用、肉・魚類用他)、 冷蔵庫(卵)、食品庫
			食品以外の保管、仕分け	廃棄庫、油庫、雑庫、備品庫、倉庫
			食品の下処理	ピーラー室、下処理室(野菜類用、肉・魚 類用他)、卵処理室
			残菜の処理	残菜庫
		コンテナ、食器、食缶、 調理器具等の回収・洗浄	洗浄室、回収室、器具洗浄室 等	
		非汚 染 作業 区域	食品の上処理	上処理室
			備品等の保管	備品庫
			調理及び調理後の 盛りつけや配食	調理室(煮炊き)、揚物・焼き物・蒸し物調 理室、サラダ・和え物室、ゆで釜室、アレ ルギー対応調理室
			コンテナの消毒・保管、 食缶・食器の積み込み	コンテナ室、配送室
	調理器具等の洗浄		器具洗浄室	
	その他	調理員等の利用	調理員用トイレ、食堂、休憩所、更衣室、 準備室(汚染、非汚染)、配送員控室、洗 濯・乾燥室 等	
		職員の事務、外来者の利 用等	玄関、市職員事務室(更衣室、湯沸室、 書庫等含む)、トイレ(一般用、多目的)、 委託事業者事務室、会議室、研修室、試 作室、倉庫 等	
付帯施設		ボイラー室、受水槽、排水処理施設、雨水貯留施設、キュービクル、設 備機械室、廃棄庫、プラットフォーム、駐車場、配送車両車庫(駐車ス ペースが必要で車庫は必須ではない)、緑地、門扉、外灯設備、フェンス 等		

(3) 食缶等

食器(有無、材質)	
椀	PEN樹脂食器
皿	PEN樹脂食器
箸	アミハード
スプーン	ステンレス

3 事業範囲

(1) 施設整備業務

選定事業者は、次に掲げる業務を行う。

- ① 事前調査業務及び関連業務
- ② 設計業務及び関連業務
- ③ 建設業務及び関連業務
- ④ 工事監理業務及び関連業務
- ⑤ 調理設備調達・設置業務
- ⑥ 食器・食缶等調達業務
- ⑦ 施設備品調達・設置業務
- ⑧ 外構及び植栽整備業務
- ⑨ 上記各項目に伴う各種申請等業務

(2) 開業準備業務

選定事業者は維持管理・運営業務を行うための準備業務及びこれらに付随する業務を行う。

(3) 維持管理業務

選定事業者は次に掲げる業務を行う。

ただし、配送対象となる各学校の配膳室に係る維持管理業務は、市が行う。

- ① 建築物保守管理業務
- ② 建築設備保守管理業務
- ③ 附帯施設保守管理業務
- ④ 調理設備保守管理・更新業務
- ⑤ 食器・食缶等保守管理・更新業務
- ⑥ 施設備品保守管理・更新業務
- ⑦ 環境衛生・清掃業務
- ⑧ 警備業務
- ⑨ 上記各項目に伴う各種申請等業務

(4) 運営業務

選定事業者は次に掲げる給食の運営業務を行う。

- ① 食材検収受領・保管業務
- ② 調理等業務
- ③ 衛生管理業務
- ④ 残食計量・洗浄・残滓等処理業務

- ⑤ 給食配送・回収業務
- ⑥ 運営備品調達・更新業務
- ⑦ 見学・試食会等の受け入れ支援
- ⑧ 上記各項目に伴う各種申請等業務

給食の運営に関して市が直接実施する主な業務は次に掲げる業務である。

- ① 献立作成業務
- ② 食材調達業務
- ③ 食材検収業務
- ④ 検食業務
- ⑤ 衛生管理・調理指示業務
- ⑥ 配送校での配膳・下膳業務
- ⑦ 食数調整業務
- ⑧ 見学者の案内及び説明業務(市の業務に関する部分)
- ⑨ 給食費の徴収管理業務
- ⑩ 食育指導