

(仮称) 荒尾市・長洲町学校給食センター厨房機器業者選定公募型プロポーザル

仕様書

1. 件名

(仮称) 荒尾市・長洲町学校給食センター厨房機器業者選定公募型プロポーザル

2. 履行期限

令和4年6月下旬を予定（(仮称) 荒尾市・長洲町学校給食センター（以下「給食センター」という。）の建設事業等の状況を勘案し、契約時点で協議の上定める。）

3. 業務の範囲及び協力事項

- (1) 4. 企画提案に当たっての基本条件(1)に示す基本的な考え方を踏まえ提案すること。
- (2) 荒尾市及び長洲町（以下「本市町」という。）が別途委託契約する給食センター基本・実施設業務（以下「設計業務」という。）に向け、主要な設備である厨房機器の選択、調理能力・作業効率を踏まえた適正な配置等の提案を行うこと。
- (3) 本市町が別に委託契約する設計業務全般に対する技術的助言及び協力
- (4) 物件引渡し後、厨房機器の運転方法・管理、軽微な保守等の必要な知識に係る調理員等への教育・指導
- (5) 調理場の試運転及び安定稼動（給食提供開始後おおむね3か月程度）の期間の担当者常駐

4. 企画提案に当たっての基本条件

(1) 基本的な考え方

ア 安全安心な給食の提供

- ① 学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアルに定められた衛生管理基準に適合したものとすること。
- ② HACCPの概念に基づくものとすること。

イ 食育及び地産地消の推進

会議室を2階に設け、実際の調理の様子を見ながら、食育の啓発や指導ができる施設とする。

ウ 食物アレルギー

- ① 学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）に基づき、安全性を最優先に除去食による対応を行う。
- ② 給食の安全性を最優先に、「学校給食における食物アレルギー対応指針」に記載された、使用する頻度を検討する必要がある特定原材料7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）の原因食物を除いて提供する除去食対応とする。
- ③ 最大80食の対応が可能な設備を備える。
- ④ 将来的にはアレルゲン対応品目を拡大し、全ての食物アレルギーに対応した学校給食の提供を目指す。
- ⑤ 食物アレルギー対応調理室を専用に設け、提供方法及び配送方法を提案すること。

エ 災害時の対応

- ① 大規模災害時に本市町の被災地域に対する炊き出し機能を有した施設とする。
- ② 非常用発電設備及び受水槽を整備し、停電や断水した場合でも一部の調理設備が使用できるようにする。

オ 環境・省エネに配慮した効率的で質の高い施設

- ① 衛生面、環境汚染、労働負担などを考慮し、厨芥処理設備（粉碎機・脱水機）を導入する。
- ② 周辺環境への騒音・振動・臭気等への対策を行う。

(2) 厨房設備機器の見積額

厨房機器整備に要する経費の見積額は、機器一式の本体価格とともに、設置費等諸経費を含む総額を記載すること。ただし、管理部門諸室の備品を除く。

なお、諸経費は、運搬費、据付費、試運転調整費及びこれらに係る直接的な諸経費とし、建設工事に相当する諸経費は含まないものとする。

(3) 適用基準

学校給食衛生管理基準（文部科学省）

学校環境衛生基準（文部科学省）

大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）

その他関係する法令、要綱、基準等

5. 整備計画概要

- (1) 建設地 荒尾市増永 1 9 0 0 - 1 (4, 7 2 2 m²)
1 9 0 0 - 1 2 (2, 8 7 2 m²)
- (2) 敷地面積 7, 5 9 4 m²
- (3) 延べ床面積 3, 5 0 0 m²程度
- (4) 構造及び階数 鉄骨造 一部2階建（予定）
- (5) 用途地域 準工業地域（建ぺい率60%、容積率200%）
- (6) 駐車場 普通車90台程度、大型バス専用2台程度

6. 調理場基本概要

- (1) 熱源 厨房機器の熱源については、熱源併用方式とする。
※ガスは都市ガスとする。
- (2) 調理能力 最大調理能力 6, 0 0 0 食/日
- (3) 個別対応 食物アレルギー対応食 最大80食/日程度
- (4) 献立方式 1 献立
・ 献立構成：主食、主菜及び副菜2品を基本とする。
- (5) 対象校、児童生徒数、クラス 基本構想及び基本計画のとおり

7. 調理備品類詳細（今回の見積書には含まれない。）

(1) 食器・食缶等

ア 小中学校の食器類

- ① 食器類は、「飯椀」、「汁椀」、「深皿1」、「深皿2」、「はし」、「スプーン」を使用。
- ② 献立によって、はし、スプーンを使用する。その他の食器（飯椀、汁椀、深皿1、深皿2）は毎日使用する。
- ③ 食器類の寸法等は次のものとする。

種類	寸法	材質等
飯椀（小学校、中学校）	φ 1 3 6 mm × 5 7 mm	PEN 樹脂
汁椀（小学校、中学校）	φ 1 2 8 mm × 5 4 mm	PEN 樹脂
深皿1（小学校、中学校）	φ 1 3 0 mm × 3 2 mm	PEN 樹脂

深皿 2 (小学校、中学校)	φ 1 4 5 mm × 3 3 mm	PEN 樹脂
はし (小学校、中学校)	2 1 0 mm	樹脂製
スプーン	1 5 cm (穴あき)	ステンレス製 (スプーン通し使用)

※トレイは各小中学校で管理する。

イ 食缶類

- ① 食缶類は、「ご飯用」、「汁物用」、「焼き物・揚げ物用」、「和え物用」とし、保温食缶は、保温 6 5℃以上、保冷 1 0℃以下を 2 時間以上保持できる機能を有した高性能保温食缶とする。
- ② 食缶の容量等は現在、次のものを使用している。

種類	容量等
ご飯用	番重 (アルミ) 3 7 0 * 2 8 5 * 1 1 0
	〃 (アルミ) 4 7 0 * 3 4 5 * 1 1 0
汁物用	中蓋付二重保温食缶クリップなし 8L (ステンレス丸型) 3 0 0 * 2 7 5 * 2 0 5
	中蓋付二重保温食缶クリップなし 1 0L (ステンレス丸型) 3 0 0 * 2 7 5 * 2 4 5
	中蓋付二重保温食缶クリップなし 1 4L (ステンレス丸型) 3 0 0 * 2 7 5 * 3 1 5
焼き物・揚げ物用 (大バット)	一重食缶 (アルミ) 3 3 8 * 2 8 8 * 1 2 5
和え物用 (小バット)	一重食缶 (ステンレス) 2 0 3 * 3 0 0 * 8 2
パン箱	パン納入業者から各学校へ直送

※食缶類は、クラスの人数により容量に変更する場合がある。

ウ アレルギー対応食配食容器

アレルギー対応食用食器については、数量を 8 0 人分程度とし、アレルギー対応食用の配送容器を提案すること。

エ その他備品

食器カゴ等の備品は、洗浄方式と合致した物を提案すること。

8. 調理機器類詳細

- (1) 食数 6, 0 0 0 食に適した能力、作業性、安全性及び耐久性を用いた機器を提案すること。
- (2) 熱量の高い機器については、特に温度・湿度に対して配慮した構造であること。
- (3) 省エネルギー製でランニングコストの低減できる機器とする。

9. メンテナンス体制

- (1) 緊急時の連絡体制及び人員を提示すること。
- (2) 製品保証期間及び製品保証期間内の点検内容等を提示すること。
- (3) 製品保証期間後の定期点検が必要な機器を提示し、概算経費及び点検内容を提示すること。

10. その他

- (1) 設計業務への協力、機器整備に当たっての現場対応及び安定的な運用に至るまでの調整・支援体制について示すこと。
- (2) 厨房機器整備に当たって、上記以外の独自の視点での提案があれば示すこと。

- (3) 運営方式は、献立作成・食材購入を除き、調理・洗浄、配送等の業務は委託とする。
- (4) 臭気・防音・防振対策及び防塵・防鳥・防虫対策を十分に行うこと。