

神栖市立(新)第一学校給食共同調理場厨房機器等整備に係る
公募型プロポーザル仕様書

1 事業名

神栖市立(新)第一学校給食共同調理場厨房機器等整備事業

2 履行期限

令和10年8月末を予定 ※変更する場合がある

神栖市立(新)第一学校給食共同調理場の建築等の状況を勘案し、契約の時点で協議のうえ決める。

3 立地条件

(1)建設予定地 神栖市息栖 4005 番 24、4005 番 25、4005 番 26

(2)敷地面積 約 8,500 m² (約 85m×約 100m)

(3)都市計画等 市街化調整区域
(建ぺい率 60% 容積率 200%)

(4)施設の概要

構造 鉄骨造

床面積 3,000～3,500 m²

(5)インフラ整備

上水道 整備済

下水道 未整備 (建設工事中に整備予定)

排水路 整備済み

電気 既存電柱及び高圧線あり

ガス LPG

4 業務の範囲

(1)基本・実施設計に関して、技術的助言その他設計業務に必要な協力

(2)厨房機器の導入

(給排水設備、電気設備、ガス設備配管工事等建設工事に相当する諸経費を除く)

(3)厨房機器の安定稼働 (給食提供開始後おおむね3か月程度) までの、操作方法等の指導と担当者の常駐

5 計画条件

(1)調理食数（最大）

副食4，000食／日、主食（米飯のみ）8，000食／日

（食物アレルギー対応食80食程度含む）

(2)稼働日数 200日程度／年

(3)献立数 1献立（幼小中同一献立）

※献立の組み合わせは、主食＋主菜1品＋副菜2品とする

(4)食物アレルギー専用調理室

市が作成した食物アレルギー対応献立に従い、卵・エビ・カニを対象とした除去食を提供する。将来的に、代替食を提供できる広さとする。

(5)炊飯設備

市内全域の市立幼稚園及び小中学校分の炊飯を行い、配送する。

6 基本事項

(1)学校給食法、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を十分理解し、全部適合した施設を整備することにより、児童生徒の衛生管理上安全を確保するため整備するものであることを十分理解すること。

(2)HACCPの概念に基づくものとする。

(3)ドライシステムを導入し、水跳ねによる二次汚染を防止すること。

(4)熱源については、室内温度や湿度への影響、空調等に十分配慮し、効率的かつ経済的でイニシャルコストとランニングコストのバランスが取れた最適なものを提案すること。

※電気式、ガス式、蒸気式等は、貴社の提案による。

(5)厨房機器の処理能力は、最大で主食8，000食及び副食4，000食を調理する際、調理後2時間以内に学校給食の時間に提供できる処理能力を有する最適なものを提案すること。

(6)厨房機器は、遮熱、防音、防振及び防臭対策を十分に行うこと。

(7)鳥類、昆虫類、鼠等の侵入防止策を講じること。

- (8) 主要機器については、説明案内版等を作成すること。
- (9) 洗浄時間は、洗浄、消毒、保管も含めて3時間以内で完了すること。(神栖市内の幼小中分の主食8,000食分、副食4,000食分の洗浄方法の最適なものを提案すること。)
- (10) 機械器具、シンク等の大きさに注意し、必要以上に大きくしないこと。
- (11) 厨房機器の据え付けについては、ほこり、ごみ溜まりが出来ないように配慮し、機器毎に適切な方法で行うこと。
- (12) 操作やメンテナンスが容易であること。
- (13) 落雷による被害を最小限に抑えるため、重要な機器等には、雷遮断機を設けること。
- (14) 停電時の事務所及び炊飯機能、食品保管庫の電源をまかなう自家発電を設置する提案とすること。
- (15) 本仕様書に定めのない事項等については、市と受託者が誠実な協議のうえ、決定するものとする。

7 厨房機器等の導入

(1) 主な厨房機器

冷蔵庫・冷凍庫	4,000食規模の調理場であることを十分考慮し容量の選定を行うこと。
回転釜	煮炊き用、和え物・下茹で用とし、それぞれ必要台数を設置すること。
スチームコンベクションオーブン	焼き物、蒸し物用とし、1献立の調理が可能となる台数とすること。
揚げ物機	1献立の揚げ物調理が可能な台数とすること。
食器・食缶洗浄機	食器、食缶類が、確実に洗浄できる機能を有し、かつ、効率的・経済的であること。 食器洗浄方式は1枚1枚洗える方式であること。 (カゴごと洗浄が汚れが落ちるのであれば採用する)

	食器カゴ、備品などの洗浄可能な機能とすること。 食物アレルギー対応食用食器の洗浄は、専用スペースを設け、別個に洗浄が行えること。
コンテナ洗浄機	確実な洗浄機能を有するものとし、作業負担が軽減できること。
消毒保管機	食器、食缶類をコンテナに収納した状態で消毒できるなど、作業負担が軽減できること。
真空冷却機	加熱済食品の中心温度を20分以内に10℃以下に冷却する能力を有する機器とすること。
炊飯機	炊飯前の納米から洗米、浸漬作業や炊飯後の反転ほぐし、計量、炊飯釜洗浄作業までシステム化していること。また納品庫から出米計量・洗米・送米・浸漬までの工程を自動化し、前日からの無人予約も可能にすること。

(2) その他の厨房機器

その他の厨房機器は、検収から消毒保管までの調理配送に関する一連の作業を行うに当たって必要となる厨房機器で、「(1) 主な厨房機器」に記載された以外のものとする。容易に運搬が可能な調理器具類等は含まない。

(3) 食器類

食器類は、米飯用・汁物用・浅皿または仕切皿(主菜1品及び副菜1品)・麺用の4種類及び、トレイ・食器カゴを使用。

- ・食器(トレイを除く)には、神栖市イメージキャラクター「カミスココくん」をプリントする。
- ・食器は、PEN(ポリエチレンナフタレート)樹脂製を使用予定。
- ・食器カゴは、洗浄方式と合致したものであること。
- ・米飯用は8,000人分、その他食器類は4,000人分とする
- ・食物アレルギー対応食用食器については、80人分程度とし、専用の配送容器を使用し配送する。
- ・はし、スプーン等は各自持参のため不要

(4) 食缶

食缶は、米飯用・汁物用・焼き物または揚げ物用・和え物用を使用する。

※保温 65℃以上、保冷 10℃以下を 2 時間以上保持できる機能を有した二重食缶（角缶）とし、材質はステンレスとする。

(5) コンテナ

コンテナは、「資料 2 受配校一覧」に示す食数及びクラス数を考慮し、適切な仕様及び数量を提案すること。

- ・コンテナには 6 学級分の食器及び食缶を積載予定。
- ・コンテナの材質はステンレスとする。また、調理場内外での効率的な移動、配送車の積載制限や配送作業等を考慮し、できる限り軽量のものとする。

8 配送方法

- ・配送は、トラック（3 トン）を 7～8 台使用し、各トラックにコンテナを最大で 6 台を積み込み配送を想定。
- ・第一調理場管轄の幼稚園及び小中学校は、主食及び副菜等の食缶と食器をコンテナに収納し配送する。各幼稚園及び小中学校の配膳室にコンテナごと降ろしてくる。
- ・第二調理場及び第三調理場管轄の幼稚園及び小中学校は、米飯用食缶と食器を積んで配送し、各幼稚園及び小中学校の配膳室で米飯用食缶と食器を降ろしてくる。主菜及び副菜は各管轄調理場から配送される。
- ・第二調理場及び第三調理場は、米飯のみ配送する。

9 想定される調理・配送等のスケジュール

調理・片付け	午前 8 時から 12 時まで (炊飯は 8 時以前の開始も想定)
配送（第二・第三管轄へ米飯を配送）	午前 10 時から 11 時 50 分
配送（第一管轄へ米飯と副食を配送）	午前 10 時 50 分から 11 時 50 分
回収（第二・第三管轄の回収）	午後 1 時から 3 時まで
回収（第一管轄の回収）	午後 1 時から 2 時 30 分まで
洗浄・片付け・清掃	午後 1 時 30 分から 4 時まで

1 0 対象学校及び幼稚園

副食：小学校 4 校、中学校 2 校、幼稚園 2 園

主食：小学校 1 4 校、中学校 8 校、幼稚園 4 園

神栖特別支援学校（予定）、第二調理場、第三調理場

1 1 施設の概要

作業区域・エリア		主な諸室	主な用途
給食エリア	汚染作業区域	米庫、洗米室、荷受室、検収室、下処理室、洗浄室	・検収、根菜野菜類等の洗浄・下処理、魚肉類の下処理、食器及び食缶等の洗浄
	非汚染作業区域	コンテナ室、炊飯室、焼き物・揚物・蒸物室、煮炊き調理室、和え物室、野菜上処理室、特別調理室	・調理、配食、洗浄後の食器及び食缶の消毒 ・野菜の上処理、食物アレルギー等の対応食調理
	一般区域	風除室、前室、プラットホーム	・調理従業員の更衣
事務エリア	その他区域	事務室、調理実習室、研修室兼会議室、倉庫、従業員スペース、見学スペース	・休憩・会議等 ・見学者通路、見学用展示
付帯施設		機械室、受水槽、排水処理施設、ゴミ置場、備蓄倉庫、駐車場（配送車両用、公用車用、職員・調理員用、来客用、大型バス用）、駐輪場	