

(仮称) 新学校給食センター厨房機器導入仕様書

- 1 件名 (仮称) 新学校給食センター厨房機器導入
- 2 履行場所 (仮称) 新学校給食センター (梅美台八丁目 2 番 2)
- 3 履行期限 平成 3 2 年 1 2 月を予定 ((仮称) 新学校給食センター (以下、「新センター」という。)) の建築等の状況を勘案し、契約時点で協議のうえ定める。
- 4 提案上限額 5 0 0 , 0 0 0 , 0 0 0 円 (消費税抜)
- 5 業務の範囲
  - (1) 新センター建設に係る設計業務にあたり、最良な厨房機器を導入するべく業務提携合意書に基づき設計業者にアドバイスしその設計に協力すること
  - (2) 厨房機器導入設置
  - (3) 厨房機器の安定稼働までの操作方法等の指導と常駐
- 6 厨房機器の導入
  - (1) 基本的な考え方
    - 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。
    - 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 可能な限り手作り (調理済み食品はなるべく使わない。) を基本とし、2 献立対応での調理食数に適した作業性、安全性、耐久性に優れた機器とすること。
    - ⑤ 作業動線の交差の少ない配置とすること。
    - ⑥ 機器の構造及び材質は、菌の増殖、ほこりやごみ溜まりを防止するものであること。
    - ⑦ 建設予定地に隣接する民家等に配慮し、臭気や機器作動時に発生する騒音等の影響が最小限となるよう配慮した提案とすること。
    - ⑧ 省エネルギーに配慮した仕様であること。
    - ⑨ 操作やメンテナンスが容易であること。
    - ⑩ 給食調理の使用熱源については、ベストミックスとし、熱効率性、使用上の安全性、イニシャルコスト、ランニングコスト、二酸化炭素排出量、電磁波等環境への配慮等を総合的に考慮したものであること。
    - ⑪ 災害時対応分は、食事提供に活用できる設備、機器等とすること。

## (2) 厨房機器の仕様

導入する厨房機器は、主な厨房機器、その他の厨房機器及びコンテナとする。それぞれの仕様は、次のとおり

### ① 主な厨房機器

2 献立対応可能で、可能な限り手作り（調理済み食品はなるべく使わない。）を基本とした最大7, 000食／日に対応したものとすること。主な厨房機器は次のものを想定しているが、新センターの状況を踏まえ適切なものを提案して差し支えない。なお、調理機器については、喫食2時間前仕上がりを考慮した内容とすること。

炊飯器	・炊飯が可能な連続型の設備を設置すること。 なお、熱源はガスとする。
回転釜	・煮物、汁物、炒め物、和え物下茹で用を主とし、幼稚園、小学校、中学校毎に専用で使用できる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、2 献立対応で喫食2時間前仕上がりを考慮した調理が可能となる台数とすること。
揚げ物機	・2 献立対応で喫食2時間前仕上がりを考慮した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すること。 ・食器洗浄方式は、浸漬して1枚1枚洗える方式であること。 （カゴごと洗浄機は不可） ・食器カゴ、備品なども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	・中心温度を85℃に加熱した食品を30分以内に20℃以下に冷却する能力を有する機器とすること。 また、冷却した和え物を保管する冷蔵庫（室）を設置すること。

### 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室内に設置する厨房機器で主な厨房機器以外のものとする。電気等の動力又は熱源を要する機器、給排水を要する機器（手洗器及び蒸気ボイラーを除く。）及びこれらに付随して整備すべき架台や収納庫、キャスター等を含む。食器類、食缶類、容易に運搬が可能な調理器具類及び事務所等管理部門諸室の備品は含まない。なお、卵は生卵を使用しない予定である。新センターの状況を踏まえ適切なものを提案すること。

### ③ コンテナ

別に示す給食提供校一覧及び次に掲げる条件を踏まえ、適切な仕様及び数量を提案すること。

a 配送作業、受配校における配膳作業の面からできる限り軽量であることが望ましい。

※参考として現在木津学校給食センターで使用しているコンテナサイズは下記のとおり。

幼稚園、小・中学校とも 間口 1,540 mm×奥行 792 mm×高さ 1,250 mm

※参考として現在山城学校給食センターで使用しているコンテナサイズは下記のとおり。

幼稚園、小・中学校とも 間口 1,040 mm×奥行 760 mm×高さ 1,470 mm

b コンテナ本体の材質は、ステンレスとする。

c コンテナ洗浄機を導入し、その使用に耐えるものとする。

d 給食提供校各校の現状の配膳室に格納できるコンテナ台数とする。

### (3) 使用予定備品

#### ① 食器類

a 食器類は、「飯椀」、「汁椀」、「大皿」、「小皿」、「トレイ」、「スプーン」を使用。

b スプーンの使用は、献立によって選択することとし、その他の食器（汁椀、大皿、小皿、トレイ）は毎日使用する。

c 食器類の寸法等（食器の材質等は除く。）は次のものを想定しているが、新センターの状況を踏まえ適切なものを提案して差し支えない。

種類	寸法	材質等
飯椀	φ 145 mm × 61 mm	P E N 樹脂製
汁椀	φ 136 mm × 57 mm	P E N 樹脂製
大皿	φ 200 mm × 38 mm	P E N 樹脂製
小皿	φ 145 mm × 33 mm	P E N 樹脂製
トレイ	380 mm × 270 mm × 20 mm	F R P 製
スプーン	15 cm（穴あき）	ステンレス製（スプーン通し使用）

#### ② 食缶類

a 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 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高性能保温食缶とする。

b 食缶の仕様等は次のものを想定しているが、新センターの状況を踏まえ適切なものを提案して差し支えない。

種類	仕様等
ご飯用	二重保温食缶
汁物用	二重保温食缶

焼き物・揚げ物用	一重保温食缶
和え物用	二重保温食缶（保冷剤付きが望ましい）

③ 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200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。

④ 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。

7 導入に当たっての注意事項

(1) 導入費用には、運搬費、据付費、試運転調整費とこれらに係る直接的な諸経費を含むこと。

(2) 導入した厨房機器の保証期間については提案によるものとする。

(3) 厨房機器の設置完了後、調理員に対する厨房機器の円滑な操作に必要な機器運転、日常管理、定期管理等の取扱い方法及び軽微な補修に関しての十分な教育と指導を実施し、試運転から安定稼働までの間（概ね1か月程度を想定）は、担当者が常駐する体制を整えること。