

泉佐野市立小学校自校方式給食施設厨房設備機器設計プロポーザル実施要領

1. 事業目的

本市の市内小学校給食について、現在の給食センターは開設後 30 年以上が経過し、老朽化が進んでいます。そこで、従来のセンター方式から自校方式への転換を計画しております。自校方式の給食施設においては「学校給食衛生管理基準」と「HACCP」を基本にし、高い衛生水準を徹底した安心・安全な学校給食を提供する事を目的とします。

2. 資格

本プロポーザルへの参加できる事業者は、下記条件を全て満たすこととします。

- (1) 過去 5 年間に於いて、調理能力が 1 日あたり 500 食以上の単独校調理場方式及び 1,000 食以上の親子調理場方式の厨房機器一括の納入実績を有すること。
- (2) 令和 5 年現在において泉佐野市の入札参加資格者名簿に登載されている者で、厨房機器の取扱いをしている者。但し、入札参加資格を喪失することになった場合は、失格とする。
- (3) 設計、施工、納入後のメンテナンスを自社で一括して行なう能力を有すること。
- (4) 大阪府内に本社又は支社、支店、営業所が所在すること。
- (5) 地方自治法施行令 167 条の 4 の規定に定める者でないこと。
- (6) 事業者は泉佐野市の指名停止期間中でないこと。
- (7) 泉佐野市暴力団排除条例（平成 24 年泉佐野市条例 28 号）第 2 条第 1 号、第 2 号及び第 3 号の規定に該当しない者であること。

3. 失格事項

- (1) 前項の資格を満たしていない者
- (2) 提案書類等が不備な者
- (3) 申し込み時点の提出書類に明らかに虚偽の記載のあった者
- (4) 公正な審査に影響を及ぼす行為があった場合

4. 主なスケジュール

- (1) 令和 6 年 1 月 22 日（月） 実施要領配布
- (2) 令和 6 年 1 月 29 日（月） プロポーザル参加表明書提出期限
- (3) 令和 6 年 1 月 29 日（月） 質疑締切日
- (4) 令和 6 年 2 月 9 日（金） 質疑最終回答日
- (5) 令和 6 年 3 月 6 日（水） 提案書提出日
- (6) 令和 6 年 3 月 25 日（月） 提案書説明会

5. 設計条件

- (1) 建設予定地 泉佐野市立末広小学校敷地内（「別紙E 配置図」を参照。）
- ① 所在地 泉佐野市南中安松 1545
- ② 敷地面積 約 18,647.16 m²（泉佐野市立末広小学校敷地）
- ③ 用途地域 第1種住居地域
- ④ 建蔽率 60%以内（泉佐野市立末広小学校敷地）
- ⑤ インフラ状況 浄化槽対応、プロパンガス対応、関西電力（泉佐野電力）
- (2) 施設内容
- ① 構造 鉄骨造 1階建を予定
- ② 延床面積 約 360 m² ※面積は±5%程度の増減可
- ③ 本体施設 ドライシステム、学校給食衛生管理基準及び HACCP 概念対応
- ④ 必要エリア 給食エリア、事務エリア、調理委託業者用エリア
その他エリア
- ⑤ 付帯設備 排水処理施設、受水槽、自家発電機、その他
- ⑥ 稼働日数 約 192 日/年
- ⑦ 供用開始年度 令和 8 年 4 月
- ⑧ その他 学校施設として整備可能な施設とする。また、学校給食法を遵守できる施設であること。
- (3) 使用熱源
電気・プロパンガスを使用したベストミックス方式でご提案ください。
ただし、本プロポーザルにて決定した特定者においては、実施設計時に最も効率のよい使用熱源を再検討することに協力することとします。
- (4) 調理内容
- ① 主食 米飯またはパン（炊飯・製造は外部委託。それぞれの委託業者が配膳室へ配送する。）
- ② 副食 おかず 3 品（揚げ物、焼き物、蒸し物、煮物、和え物、炒め物、汁物のうち 3 品）、また、フルーツ、デザートを付ける場合もあり。
- 揚げ物 釜。
- 焼き物、蒸し物 スチームコンベクションオーブン。
- 煮物 釜。
- 和え物 真空冷却器、和え釜。
- 炒め物 釜。

汁もの : 釜。

果物 あえもの室（和え物エリア）内に消毒用移動シンク（微酸性電解水使用。）

デザート 業者から各校に直送。喫食までの保管は冷蔵庫。

・鶏卵の調理方法

現在の想定では液卵を使用するため、割卵室は不要とします（今後、調整次第では割卵への変更もある）。液卵の処理は、肉魚下処理室で行います。

・アレルギー対応

現在対応予定食材：卵、乳、エビ、イカ、小麦（現在各校の状況を調査中）。※小麦は規成品は対応せず。

対応方法：除去食。

対象食数：5～10食程度

アレルギー室は、エリア分けではなく、独立した部屋とすること。

・食材納品

現時点では、前日納品（調味料、乾物は前月末一括納品）を想定しているため、対応する冷凍庫、冷蔵庫、食品庫が必要です。

- ③ 献立数 1 献立。
- ④ 計画食数 最大調理可能食数 550 食（単独調理場）。
- ⑤ 使用食器等 「別紙B 使用食器ほか」を参照。
- ⑥ 使用食器カゴ等 1 食器 1 カゴ（クラス別）とし、取り扱いが容易なものとし、トレーは、低学年は2カゴに分けること。
カゴのサイズは、ご提案ください。
- ⑦ 使用食缶等 ・「別紙B 使用食器ほか」を参照。
- ⑧ 使用備品等 ・はし ・スプーン ・しゃもじ ・パンバサミ
・フライバサミ ・汁杓子（大・小） ・麵杓子

(5) 調理・洗浄時間

- ① 野菜の下処理等の前日処理は行わず、8:30~16:30の時間内で調理、配膳、洗浄、消毒、掃除が効率よく行えるよう機器等の選定を行うこと。

(6) その他詳細指示事項

(機器共通事項)

- ① 機器類の材質については、長期耐用性を考慮して適正な材質を選定すること。
※特別な理由がない限りは、機器の骨組架台化粧はステンレス製であること。
- ② 厨房機器の処理能力は最大550食程度を処理する際、調理後2時間以内に喫食できる処理能力を有し、合わせて経費節減を十分に考慮すること。
- ③ 近隣及び作業内の環境に配慮し、厨房機器に関しては防音、防振及び防臭対策を十二分に行うこと。
- ④ 厨房機器の能力・詳細については「別紙3 厨房機器要求水準書」に基づくこと。
- ⑤ 備品・消耗品については「別紙4 備品・消耗品要求水準書」に基づくこと。

(食材の検収・保管・下処理)

- ① 荷受室、検収室、下処理室を設け、区分を明確にし、衛生に配慮した配置・構造であること。
- ② 検収で使用する備品については検収室内での洗浄・保管を配慮すること。
- ③ 下処理で使用する備品については各々の下処理室内での洗浄・保管を配慮すること。
- ④ 各部屋間で発生する、機器及び食材の受け渡しも配慮すること。

(調理)

- ① 回転釜（揚げ物用回転釜、和え釜を含む）は衛生的なドライ運用を配慮したものであること。
- ② 各々の機器は作業動線を配慮した機器配置とすること。
- ③ スチームコンベクションオーブンについては能力、機能、作業動線を配慮の上、適切なものを提案すること。
- ④ 真空冷却機については、加熱機器との配置を配慮し、ランニングコスト・作業効率及び温度管理に適した機器を提案すること。
- ⑤ 給食の適温提供を配慮した、機器・食缶を提案すること。
- ⑥ アレルギー室はエリア分けではなく、独立した部屋であること。
- ⑦ 和え物室はエリア分けではなく、独立した部屋であることが望ましい。また、果物等の消毒用に移動式シンク（微酸性電解水）を提案すること。

(洗浄機)

- ① 食器・食缶洗浄機は作業効率を配慮し、作業負担の少ない効率的な機器を提案すること。
- ② 食器・食缶洗浄機は食器・食缶の種類の変化に対応可能な機器を提案すること。
- ③ 食器かご等は、児童の持ち運び等の負担を配慮した形状にすること。

(消毒保管)

- ① 食缶の消毒保管については、省スペース・消毒保管作業の効率化、少量化に配慮すること。
- ② 食器の消毒保管については、省スペース・作業効率に配慮した機器とすること。
- ③ パン献立も想定し、使用しない場合の米飯用食器の収納も配慮すること。

(厨芥処理)

- ① 調理くず及び残菜の処理方法については、作業負担の少ないシステムを提案すること。
- ② 生ゴミ処理機については設置する。見積・配置を行う。

(前室)

- ① 前室内にはエアシャワー等殺菌・消毒・衛生に配慮した機器を配置すること。
- ② 前室の配置は衛生レベルの異なる場所への行き来を配慮して配置すること。
- ③ 前室の手洗設備は全自動で直接手がふれない設計のものを、必要数設置すること。
- ④ 前室のトイレは学校給食衛生管理基準に基づく設計のものとして、電気の消灯を含め、全自動で直接手がふれない設計とすること。

(配膳室)

- ① 米飯、パン、牛乳、受け渡し口は、納品及び児童への受け渡しがスムーズに行えるように配置すること。
- ② 児童の配膳、下膳がスムーズに行えるような動線を確保すること。配膳ワゴンはいわずに児童が給食を取りに来る設定で設計すること。

(その他)

- ① 施設はバリアフリー対応が可能な設備、構造であること。
- ② 児童が調理作業を眺めることができるよう工夫すること。
- ③ 休憩室は調理委託業者の休憩、食事、更衣等を配慮すること。
- ④ 休憩室内に調理着洗濯用洗濯機を配置するスペースを設けること。
- ⑤ 敷地における給食施設の形状及び配置は、概ね別紙E 配置図のとおりとする。

(7) 予算

厨房機器、備品合わせて79,000,000円を上限として考えています。

ただし、あくまでも今プロポーザルでの競技条件であることから、実際の施工時の金額を保証（予定）しているものではありません。

6. 提出書類概要

すべてA3版左横とじとする。ページ等を付しわかり易く明示してください。

審査は、匿名で行います。提案書等に参加者名が特定できる名称、記号、商標等を記入しないでください。

提出部数 15部

資料の枚数については表紙目次をのぞいて、30枚程度とします。また、原則として下記記載順に作成してください。提出時には様式2も1部に提出してください。

① 会社概要

- ・ 設立年月日
- ・ 資本金
- ・ 事業内容
- ・ 従業員数

② 施設計画

- ・ 敷地内建物配置図（縮尺 1/300）（車両動線等を含む）※「別紙E 配置図」参照。
- ・ 給食施設平面図（縮尺 1/150）（機器配置を含む。現況の CAD データは提供する。）
- ・ 機器リスト表（厨房備品等を含む。）
- ・ 衛生区分図（学校給食衛生管理基準に基づき色分けすること。）
※納入実績などを元に算出根拠も明記すること。

③ 主要機器提案

- ・ 調理機器
- ・ 回転釜（揚げ釜、和え釜を含む。）
- ・ スチームコンベクションオープン
- ・ 食器、食缶洗浄機
- ・ 食器、食缶消毒保管機
- ・ その他、独自にPRしたい機器

※「様式3 主要機器提案書」に基づきセールスポイントを明確にして作成してください。

④ 厨房設備機器の見積書

- ・ 一点ごとの明細がわかるよう表記してください。
- ・ 見積価格は末広小学校の給食施設の契約予定金額となります。また、将来整備する6校の給食施設の参考価格とします。
- ・ 各項目は消費税抜き価格で表記し、最終合計価格は税込みで表記してください。
- ・ 運搬費、設置費、調整費、消費税等の必要な経費はすべて表記してください。
- ・ 見積内訳には、各機器等の定価価格も明記してください。
- ・ 給排水設備配管および電気・ガス・蒸気各種設備配管接続工事及び手洗設備等衛生工事（エアシャワー含む）、ガスボイラー設備は別途建築工事とします。

- ・ その他の設置等にかかる費用は、すべて見積りに含めてください。
- ※ 「別紙 3 厨房機器要求水準書」に基づいた機器の見積りであること。
- ※ 本給食施設対象の機器のみで構いません。

⑤ 備品・消耗品提案

個人用備品、クラス用備品、厨房機器付属品、食材運搬器具、調味料関係器具、釜関係器具、温度計関係、その他調理器具、掃除・衛生関係の 9 項目に分けること。

- ※ 「別紙 4 備品・消耗品要求水準書」に基づいた見積りであること。
- ※ 本給食施設対象の備品・消耗品のみで構いません。
- ※ 個人用備品、クラス用備品、食器カゴについては予備個数を想定せずにご提示下さい。

⑥ 備品・消耗品見積書

- ・ 一点ごとの明細がわかるよう表記してください。
- ・ 見積価格は契約予定金額となります。
- ・ 各項目は消費税抜き価格で表記し、最終合計価格は税込みで表記してください。
- ・ 運搬費、設置費、調整費、消費税等の必要な経費はすべて表記してください。
- ・ 見積内訳には、各備品・消耗品の定価価格も明記してください。

⑦ 厨房設備機器メーカーとしての食育に関する提案

- ・ 貴社独自の考え方や工夫点を明記してください。

⑧ 衛生管理、ドライ設備に関する提案

- ・ 貴社独自の考え方や工夫点を明記してください。

⑨ 厨房機器高熱水費及び人件費予想（ランニングコスト等）

- ・ 下記の【献立順】で 1 年間（年間給食日数 192 日）での稼働計算とし、参考に光熱水費（ガスボイラーも含む）、人件費を加算したランニングコスト総額を明記してください。

<p>【献立順】副食①（汁物・和え物・蒸し物） 副食②（汁物・和え物・焼き物） 副食③（汁物・和え物・揚物）</p>	}	<p>左記 3 種類のローテーションとする。 ※主食は常時米飯とする。</p>
--	---	---

- ・ 機器や床の掃除、シンクなどに係る光熱費、人件費等も算出に加えてください。
- ・ 洗浄機等のタンクへの供給は、湯ではなく水（水温は通年 18℃）として算出してください。
- ・ 積算に当っては、本要領「別紙 C ランニングコスト算定基準」を使用してください。

⑩ その他の独自提案

- ・ 貴社独自の考え方や工夫点を明記してください。

⑪ 納入実績

- ・ 最近 10 年間の厨房機器一括受注納品した学校給食単独校調理場方式及び親子調理場方式について、全国での実績の件数をご提示ください。

⑫ 今計画に関わる担当者の業務実績および資格の有無等

- ・ 「様式 4 担当者・メンテナンス体制・点検費用等」を基に作成してください。
- ※ 選定された場合、担当者の大幅な変更は認めません。

⑬ メンテナンス体制及び定期点検費用

- ・ 「様式 4 担当者・メンテナンス体制・点検費用等」を基に作成してください。
- ・ 定期点検は、機器に関する年 1 回での費用を提示してください。
- ※ 選定された場合、メンテナンス担当者や点検費用の大幅な変更は認めません。