

合志市学校給食施設厨房機器業者選定公募型プロポーザル仕様書

1. 件名

合志市学校給食施設厨房機器業者選定公募型プロポーザル

2. 履行期限

最優秀提案者決定日から令和 10 年 12 月末日（納品時期）を予定

（最優秀提案者となった事業者については、上記の履行期限に引き続き、施設の試運転から安定稼働の時期を予定している納品後の令和 11 年 2 月～4 月末まで、専門性を十分に発揮した上で、技術、ノウハウの提供及び人材の派遣を求めるものである。）

3. 業務の範囲及び協力事項

- (1) 本仕様書に示す基本的な考え方を踏まえ提案すること。
- (2) 合志市（以下「本市」という。）が別途委託契約した「学委第 28 号 新学校給食施設実施設計業務」（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を行うこと。
- (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・指導を行うこと。
- (5) 調理場の試運転及び安定稼働の期間（令和 11 年 2 月～4 月末）について担当者が基本的には常駐し対応すること。

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

- ・ 「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。
- ・ 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

- ・ 実際の調理の様子を見ながら、施設管理者が場内から食育の啓発や指導ができる施設とすること。

ウ 食物アレルギー

- ・ 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あるいは代替食による対応を行うこと。

- ・ 特定原材料7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）を除去した対応を行うこと。

- ・ 本市における現在のアレルギー対応については、以下の運用で行っているため、その運用を基本とすること。

- えび、かに、そば、落花生、くるみ、生卵は食材として、使用していない。

- 大豆、小麦アレルギーの対応として、給食を提供せずに、各自で弁当持参としている。

- 宗教や思想による個別対応は行っておらず、各自で弁当持参としている。

- ・ 80～100食の対応が可能な設備を備えること。

- ・ 将来的には全ての食物アレルギーに対応することを目指すこと。

- ・ 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。

- ・ 本市が行った基本設計を基にした提案をすること。

「別添3」で示す基本設計の成果品（抜粋）を基に、今回の提案を行うこと。ただし、機能性やエネルギー効率改善など合理的な改良（事業費減）を伴う提案を期待する。全体の工事内容（構造変更）に大きな影響がない範囲での壁や間仕切り等の変更は認める。

エ 災害時の対応（厨房機器での対応）

- ・ 大規模災害時の炊き出しを想定した厨房機器の提案を行うこと。

- ・ 気象・災害等に対応可能な独自性のある提案を期待する。

オ 環境・省エネに配慮した効率的で質の高い施設

- ・ 衛生面、環境汚染、労働負担を考慮し、厨芥処理設備（粉碎機・脱水機）を導入すること。
- ・ 周辺環境への騒音・振動・臭気等への改善提案を行うこと。

(2) 厨房設備機器の見積額（消費税及び地方消費税含む）

・ 厨房機器一式の本体価格と運搬・設置費等諸経費を含み、別途、建物躯体工事で予定する給排水・電気・ガス等器具接続及びフード・ダクト工事等は含まない。給排水・電気・ガス等器具接続及びフード・ダクト工事等は含まない。

(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：合志市御代志 1801 番 1

(2) 敷地面積：8,000 m²

（車両は北側から南側に進入し、前面道路幅員は 7m）

(3) 延べ床面積：約 4,500 m²程度

(4) 構造及び階数：鉄骨造、2 階建

(5) 用途地域：市街化調整区域（建ぺい率 70%、容積率 200%）

(6) 駐車場：普通車 60 台程度、大型バス専用 2 台程度

6. 調理場基本概要

(1) 熱源：厨房機器の熱源はベストミックスとし、熱源別の検討比較ができる提案を行うこと。※ガスは都市ガスとする。

(2) 調理能力：最大 5,000 食/日

(3) 個別対応：食物アレルギー対応食 80～100 食/日程度

(4) 献立方式：1 献立（主食、主菜、副菜を基本）

- ・ 全国の導入事例を参考に工夫やアイデアを含む独自性ある提案を期待する。
- ・ 参考として、合志学校給食センターの令和 7 年 9～11 月の献立を添付する。

「別添 1」

(5) 対象校、児童生徒数、クラス

- ・ 令和 7 年 5 月 1 日時点で対象校児童生徒数 3,926 人（6 小中学校）、クラス数 118。教職員分約 350 食（実食数）あり。35 人学級を想定。将来見通しは表のとおり。

推計値	現状	R11 2029 年	R13 2031 年	R15 2033 年	R17 2035 年	R19 2037 年	R21 2039 年	R26 2044 年
児童生徒数	3,926 人	4,297 人	4,400 人	4,467 人	4,553 人	4,580 人	4,612 人	4,685 人
教職員数	379 人	417 人	427 人	433 人	442 人	444 人	447 人	454 人
給食食数	4,305 食	4,714 食	4,827 食	4,900 食	4,995 食	5,024 食	5,059 食	5,139 食

(6) 各室構成、要求事項は「別添 2 諸室リスト」参照。

(7) その他

- ・ 最大食数 5,000 食（1 献立）まで対応可能な提案。

参考資料として、令和 5 年度基本設計納品図面（抜粋）を添付するが、将来を見据え最大 6,000 食の躯体として設計している。ただし、今回の提案は最大 5,000 食での提案とする。「別添 3」

- ・ 現行の学校給食衛生管理基準に配慮。
- ・ 作業空間・機能性があり、流れに応じた計画。
- ・ 交差汚染防止のための配慮。
- ・ 2030 年及び 2050 年温室効果ガス削減目標を考慮し、太陽光発電設備も含む環境配

慮設計。

- ・ 使用熱源の最新情報に基づく検討比較。
- ・ CO2 排出量を含めた環境負荷比較。
- ・ イニシャルコストとランニングコストのトータルコスト比較。

熱源ごとのイニシャルコストとランニングコストを示すこと。(月間使用量(電気(kwh)、ガス(m³)、水道(m³))及び最大30分デマンド値(kw)を示すこと。

厨房機器の更新目安とされる15～20年間を踏まえた、20年以内の時点で全て更新する前提での費用を示すこと。

メーカー又は機器によって、25年サイクルのものがあったとしても、更新の条件で按分して計上すること。

- ・ 災害時非常対応機器の導入検討。
- ・ 施設見学等対応の食事スペース整備検討。
- ・ ランニングコスト参考単価

■ 厨房機器の選定にあたり、今回規模の同等の各社の受注実績を参考にして、受変電設備が特別高圧にならないことを考慮すること。

■ 電気単価(業務用電力A、6,000ボルト)

基本料金：2,142円78銭/kW

電力量料金：夏季16円98銭/kWh、その他季16円05銭/kWh

- ・ 消費税等相当額含む、期間は7月1日～9月30日を夏季、その他はその他季。

■ ガス単価：都市ガス110.73円/m³

■ 上下水道料金：口径125mm

(詳細：<https://www.city.koshi.lg.jp/kiji00318834/index.html>)

7. 調理備品類詳細（見積書に含まず）

(1) 食器・食缶等

ア 小中学校の食器類

- ・ 用途別食器一覧を記載
- ・ 寸法、材質等は下記表に準じる

種類	寸法	材質等
飯椀(小・中共通)	φ 136mm × 57mm	PEN 樹脂
汁椀(小・中共通)	φ 136mm × 57mm	PEN 樹脂
菜皿(小・中共通)	φ 160mm × 25mm	PEN 樹脂
カレー皿(小・中共通)	φ 200mm × 38mm	PEN 樹脂
はし(小学校、中学校)	(小:195mm、中:210mm)、六角	樹脂製
スプーン(小・中共通)	15cm(穴あり)	ステンレス製
トレイ(小・中共通)	360mm × 270mm × 19mm	FRP 製

イ 食缶類

- ・ ご飯用、汁物用、焼き物・揚げ物用、和え物用と区分。
- ・ 保温食缶は 65℃以上の保温と 10℃以下の保冷を 2 時間以上保持可能なもの。
- ・ クラス人数により容量変更あり。

ウ アレルギー対応食配食容器

- ・ 80～100 程度の食器及び配送容器の提案。

エ その他備品

- ・ 食器かご等は洗浄方式に合致したものを提案。

8. 調理機器類詳細

- (1) 最大 5,000 食に適した能力・作業性・安全性・耐久性を有する機器を提案。
- (2) 熱量の高い機器は温度・湿度に配慮した構造とすること。
- (3) 省エネルギー製品でランニングコスト低減可能な機器とすること。

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（初動 60 分以内）。
- (2) 製品保証期間及びその間の点検内容を提示。保証期間外の対応案も期待する。
- (3) 保証期間後の定期点検対象機器、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、現場対応及び運用までの調整・支援体制を示すこと。
- (2) 独自視点での提案があれば提示すること。
- (3) 運営方式は献立作成・食材購入を除き、調理・洗浄・配送などは委託予定である。
- (4) 臭気・防音・防振・防塵対策及び防鳥・防虫・ネズミなどの生物侵入対策を十分に行うこと。
- (5) 配送計画は本プロポーザルの提案対象とする。（食数合計約 4,320 食）

車両は 2t～4t トラックを 3 台使用。

北部地域の西合志第一小が 120 食、西合志中央小 900 食、西合志中が 450 食

南部地域の西合志南小が 950 食、西合志東小が 950 食、西合志南中が 950 食