

福岡市第3給食センター整備運営事業 新たに求める機能

1. 災害対応について

(1) 基本的な考え方

- 防災用食材の備蓄
 - 事業者においてアルファ化米（3千食）を調達し、市が整備する防災カレー（1万5千食）と併せて保管するための設備を整備する。
- 災害発生から3日間は、給食センターに備蓄している防災用食材を活用
 - 熱源のハイブリッド化など、最低1釜、1日1回千食の備蓄食材の調理ができる機能を求める。
- 4日目以降、施設の安全、調理業務員の人員確保を確認後、学校給食の提供と併せて避難所用給食を提供
 - 市及び事業者で協定を締結する。配送計画、人員体制は事業者提案とする。
- 支援物資の二次集積拠点（中継拠点）としての役割
 - 物資の搬出入、配送車の活用等事業者提案を求める。

(2) 具体的な要求水準

項目	頁	概要
施設整備	6,18	▷電気・ガス等が遮断された場合においても、備蓄食の提供が可能となるような施設整備
	14	▷支援物資の中継拠点における屋外照明の設置
	15	▷炊き出し作業が最低限行うことができる保安用自家発電設備の設置
	17	▷災害時を想定した受水槽の設置
	23	▷防災献立保管室の整備
	28	▷災害対応を踏まえた回転釜の整備
	40	▷アルファ化米の調達
開業準備	45	▷危機管理マニュアルの作成及び市と事業者における協定の締結
運営	62	▷災害を想定した訓練の実施
	71	▷非常用食材の適切な更新
	75	▷市と公社と連携した炊き出しの実施等具体的業務の想定
	75	▷災害支援物資提供の二次集積拠点（中継拠点）としての活用

2. 市全体での継続的かつ安定的な給食の提供

項目	頁	概要
安定的な給食の提供	76	▷第1、第2給食センターでの設備トラブルや食中毒の発生による営業停止など、給食提供に影響のあるさまざまな事故、事案が発生した場合に、第3給食センターでどのような補完が可能か、事業者提案を求める