

# 北部学校給食センター喫食用食器購入仕様書

1. 調達件名 北部学校給食センター喫食用食器購入

## 2. 総則

- (1) この仕様書は、佐野市の学校給食喫食用食器の購入について適用する。
- (2) 食器の納入にあたっては、本仕様書によるもののほか、食品衛生法等関係法規の安全性基準に適合したものとす。

3. 納入期限 令和5年8月15日(金)

4. 納入場所 佐野市立北部学校給食センター

## 5. 規格・数量

NO.	名称	寸法・規格	単位	数量	参考提示品
1	ボール(小)	内容量：365ml サイズ：直径128×高さ54mm	個	3,500	PNB-28E 佐野市特注柄 (三信化工株式会社製)
2	ボール(大)	内容量：415ml サイズ：直径136×高さ57mm	個	1,500	PNB-30E 佐野市特注柄 (三信化工株式会社製)
3	角仕切皿	サイズ：210×170×28mm	個	5,000	PNS-23E 佐野市特注柄 (三信化工株式会社製)

## 6. 仕様詳細

- (1) 材質はポリエチレンナフタレート(PEN)を主とし、中子はPEN100%、外子は耐熱性を高める為にPENとポリエーテルサルフォン(PES)を混合したものであること。
- (2) 樹脂の原材料・副原材料及び製造工程において、ビスフェノールA等の環境ホルモン(内分泌攪乱物質)や発がん性物質を使用していないこと。また、公的試験検査機関でそれを証明する材質試験の検査を受けていること。検査方法は液体クロマトグラフ・タンデム型質量分析計によるものとし、検出限界は10ppb以下とする。
- (3) 絵柄の剥離防止の為、二重構造の樹脂と樹脂の間に絵柄が印刷されたサンドイッチ構造であること。
- (4) 絵柄は下記のイラスト(提供可)とし、食器内側にカラー刷りで2箇所加飾すること。
- (5) 食器の色材はアイボリー色を基本とすること。
- (6) 食器の内側表面に、傷防止と洗浄性に考慮したエッチング法によるシボ加工を施していること。
- (7) 食材(カレー、トマトケチャップ、スイカ等)による着色汚れが一切付着しないこと。
- (8) 消毒保管庫の温度85～90℃に対応できること。
- (9) 塩素系漂白剤が使用可能であること。
- (10) リサイクル可能であること。
- (11) ISO14001(環境マネジメントシステム規格)を取得した工場で製造された製品であること。
- (12) 上記仕様を満たした製品で、栃木県内学校給食において使用実績があること。
- (13) 佐野市立北部学校給食センターで使用しているNAW-PATA-63LS型洗浄機に適合すること。

## 7. 使用絵柄

- (1) 規格:幅40mm×高さ15mm フルカラー(4C)
- (2) 使用する絵柄は、デザイン・形状・色を変更しないこと。
- (3) 絵柄は提供可能です。



## 8. 同等品による入札について

参考提示品以外の同等品での応札を可とする。ただし、同等品で応札しようとする場合は、提案協議書(指定様式)にその品名、定価等を記載したものと、仕様に適合することが確認できる規格書(カタログ等)を添付し、事前に北部学校給食センターの承認を得ること。

### (1) 所在地

佐野市戸奈良町52 TEL. 0283-62-5871

佐野市立北部学校給食センター

### (2) 受付時間

13時30分～16時00分(土日祝祭日除く)

## 9. その他

納入後の通常使用状態において、詳細仕様を満たさない瑕疵があった場合は、受注者の負担において代替品と交換すること。