

# 仕 様 書

件名：システム食器洗浄機・食缶洗浄機リース（首里学校給食センター）

## 別紙図面①参照

1. 品 名 自動食器浸漬機
2. メーカー (株)アイホー
3. 型 式 WPS-3240 特
4. 本体寸法 幅 5,355 mm×奥行 2,050 mm×高さ 1,935 mm
5. 材 質 【架台・タンク・かご用リフト・食器押さえ・化粧板・浸漬室・扉】 ステンレス SUS430  
【アジャストボール・給水配管・給湯配管・駆動回り・バルブ類】 SUS 製  
【ポンプストレーナ】 ステンレス SUS430 及び SUS304 金網
6. 台 数 1 台
7. 仕 様
  - (1) 寸法・仕様は別紙図面①の通りとすること。
  - (2) 定格消費電力 三相 200V 3.2kw 程度とする。
  - (3) 食器をカゴ単位で、連続して自動浸漬させる構造であること。
  - (4) カゴを入口側リフトで自動水没及びコンベヤにて自動搬送し、出口側リフトで自動上昇させる完全水没式の構造であること。
  - (5) 食器カゴ潜行上部には、食器の浮き上がりを防止する取外し式の食器押さえが備えられていること。
  - (6) 湯槽はオープン構造で、予備洗浄効果が高い気泡発生装置が各カゴの浸漬ラインの左右に備わっており湯温のコントロールができること。
  - (7) 浸漬レーンは 3 レーンとし浸漬時間は、食器カゴが完全に水没した状態にて、7 分以上 10 分以内を確保できること。（速度設定変更可）
  - (8) 出口部にはビームスイッチが 1 組装備され、出口部での受取りを確認してから動作する安全に配慮された構造であること。
  - (9) 本体入口と出口部には、洗浄用の散水栓が各 1 個（計 2 個）装備されていること。
  - (10) 安全性に配慮し、入口操作盤及び出口部に非常停止スイッチを搭載していること。
  - (11) 除湿装置付で放熱を抑えることで、作業環境を向上できる構造であること。
  - (12) 水切れ向上の為、タンク底面には勾配を設けていること。
  - (13) 部品の耐久性に配慮し給水配管・給湯配管・駆動回り・バルブ類の材質はSUS製とすること。

## 別紙図面②参照

1. 品 名 ブリッジテーブル
2. メーカー (株)アイホー
3. 型 式 WBT-10
4. 本体寸法 幅 609 mm×奥行 500 mm×高さ 70 mm
5. 材 質 ステンレス SUS430
6. 台 数 1 個
7. 仕 様

- (1) 寸法・仕様は別紙図面②の通りとすること。
- (2) 自動食器浸漬機と食器洗浄機間専用の渡し板として使用できること。

#### 別紙図面③参照

1. 品 名 自動食器供給装置
2. メーカー (株)アイホー
3. 型 式 WDF-61 特
4. 本体寸法 幅 1,925 mm×奥行 500 mm×高さ 925 mm
5. 材 質 【回転軸・フレーム・スタンド】 ステンレス SUS430  
【食器かご用シュート】 ステンレス SUS430 及び合成樹脂  
【駆動回り】 SUS 製  
【分離リンク・分離傾斜ガイド】 合成樹脂
6. 台 数 1 台
7. 仕 様

- (1) 寸法・仕様は別紙図面の通りとすること。
- (2) 定格消費電力 三相 200V 0.12kw 程度とする。
- (3) 食器を重ねてセットすると自動的に 1 枚ずつ洗浄機へ投入されるシステムであること。
- (4) 食器供給レーン は 6 レーンとし、供給能力は 1.5 秒/枚(1 レーンにつき)以上とすること。
- (5) 対応食器は菜皿(SD-19) 中皿(SD-10) ボール(BD-22)の 3 種類とすること。
- (6) 将来対応として菜皿(SD-19)→(SD-21)に変更となった場合でも対応できる仕様とすること。
- (7) 食器カウンターは定数供給が可能であること(定数、連続、1 回の 3 モード)
- (8) 食器カウンターはカラー液晶とし操作はタッチパネル操作とすること。
- (9) 部品の耐久性に配慮し駆動回りの材質はSUS製とすること。

#### 別紙図面④参照

1. 品 名 システム食器洗浄機
2. メーカー (株)アイホー
3. 型 式 WSK-472W 特
4. 本体寸法 幅 7,200 mm×奥行 2,170 mm×高さ 2,440 mm
5. 材 質 【タンク・本体・タンクストレーナ・制御盤・操作盤・洗浄室扉】 ステンレス SUS430  
【架台・ポンプストレーナ】 ステンレス SUS430 及び SUS304  
【コンベヤ・食器押さえ・食器カゴ出口板】 ステンレス SUS430 及び合成樹脂  
【アジャストボール・洗浄ノズル・仕上げすすぎノズル・水切りノズル】 } SUS 製  
【給水配管・蒸気配管・ポンプ配管・還元配管・バルブ類・駆動回り】 }
6. 台 数 1 台
7. 仕 様

- (1) 寸法・仕様は別紙図面④の通りとすること。
- (2) 定格消費電力 三相 200V 25.1kw 程度とする。
- (3) 蒸気消費量は 330 kg/h 程度とする。
- (4) 蒸気の供給圧力は 0.2MPa 程度とする。
- (5) 3 種類の食器(各 5000 枚分)を約 1 時間半程度で洗浄できる能力であること。

- (6) 上段が食器箆専用の洗浄ラインで、下段に食器専用ラインを配置した２段式立体構造であること。
- (7) 自動温度調節機能付とし、制御盤には各槽の現在温度と設定温度の表示を行うこと。
- (8) 本体、扉は空気断熱構造で放熱を抑えることで、作業環境を向上できる構造であること。
- (9) 出入口上部には除湿装置(計2個)が設けてあることで作業環境を向上できる構造であること。
- (10) 過負荷保護装置を搭載した安全設計であること。
- (11) 部品の耐久性に配慮し給水配管・蒸気配管・駆動回り・バルブ類の材質はSUS製とすること。
- (12) 出入口部はドライ対応の水返し加工が施してあること。
- (13) 入口側と出口側には掃除用の散水栓(計２個)が設けられていること。
- (14) 清掃時の作業性に配慮し、扉は観音扉仕様であること。

#### 別紙図面⑤参照

- 1. 品 名 自動食器整理装置
- 2. メーカー (株)アイホー
- 3. 型 式 WDS-61 特
- 4. 本体寸法 幅 1,870 mm×奥行 725 mm×高さ 1,060 mm
- 5. 材 質 【架台・甲板・化粧板・ドレンパン】 ステンレス SUS430  
【移動テーブル・シュート・積み上げガイド】 ステンレス SUS430 及び合成樹脂  
【アジャストボール】 ステンレス SUS304  
【側面つめ】 合成樹脂
- 6. 台 数 1 台
- 7. 仕 様
  - (1) 寸法・仕様は別紙図面の通りとすること
  - (2) 定格消費電力 三相 200V 0.8kw 程度とする。
  - (3) 洗浄された食器が自動的に出口側で積み重なるシステムであること。
  - (4) 整理レーンは 6 レーンとすること。
  - (5) 対応食器は菜皿(SD-19) 中皿(SD-10) ボール(BD-22)の 3 種類とすること。
  - (6) 将来対応として菜皿(SD-19)→(SD-21)に変更となった場合でも対応できる仕様とすること。
  - (7) 部品の耐久性に配慮し駆動回りの材質はSUS製とすること。

#### 別紙図面⑥参照

- 1. 品 名 2 槽シンク (ドライ仕様)
- 2. メーカー (株)アイホー
- 3. 型 式 S2-229DB 特
- 4. 本体寸法 幅 2,200 mm×奥行 970 mm×高さ 875 mm
- 5. 材 質 【本体】 ステンレス SUS430 板厚 1.2t No.4 仕上げ  
【アジャスト】 ステンレス SUS304
- 6. 台 数 1 台
- 7. 仕 様
  - (1) 寸法・仕様は別紙図面の通りとすること。
  - (2) 天板は浅型のドライ加工(水切り加工)が施してあること。
  - (3) ゴミ収納器付防臭排水トラップ付(TO-195)とすること。

- (4) 大型オーバーフロー付とすること。
- (5) 寸法等は参考とし、事前に給食センター担当者と協議の上で製作すること。

#### 別紙図面⑦参照

1. 品 名 2槽シンク（ドライ仕様）
2. メーカー (株)アイホー
3. 型 式 S2-229DB 特
4. 本体寸法 幅 2,200 mm×奥行 970 mm×高さ 875 mm
5. 材 質 【本体】ステンレス SUS430 板厚 1.2t No.4 仕上げ  
【アジャスト】ステンレス SUS304
6. 台 数 1 台
7. 仕 様
  - (1) 寸法・仕様は別紙図面の通りとすること。
  - (2) 天板は浅型のドライ加工（水切り加工）が施してあること。
  - (3) ゴミ収納器付防臭排水トラップ付（T0-195）とすること。
  - (4) 大型オーバーフロー付とすること。
  - (5) 寸法等は参考とし、事前に給食センター担当者と協議の上で製作すること。

#### 別紙図面⑧参照

1. 品 名 システム食缶洗浄機
2. メーカー (株)アイホー
3. 型 式 WSC-35W 特
4. 本体寸法 幅 7,550 mm×奥行 2,240 mm×高さ 2,490 mm
5. 材 質 【タンク・本体・洗浄室扉・タンクストレーナ・制御盤・操作盤】ステンレス SUS430  
 【アジャストボール・洗浄ノズル・仕上げすすぎノズル・水切りノズル】  
 【給水配管・蒸気配管・ポンプ配管・還元配管・バルブ類・駆動回り】 } SUS 製  
 【架台・ポンプストレーナ】ステンレス SUS430 及び SUS304  
 【コンベヤ・出口板・押さえコンベヤ】ステンレス SUS430 及び合成樹脂
6. 台 数 1 台
7. 仕様・構造
  - (1) 寸法・仕様は別紙図面⑧の通りとすること。
  - (2) 定格消費電力 三相 200V 25.6kw 程度とする。
  - (3) 蒸気消費量は 240 kg/h 程度とする。
  - (4) 蒸気の供給圧力は 0.2MPa 程度とする。
  - (5) コンベヤは 2 レーン方式であること。
  - (6) コンベヤ有効幅は食缶ライン 天ぷら缶ライン共に 655 mm 以上であること。  
また有効高さは 350 mm 以上であること。
  - (7) 食缶ラインのコンベヤ速度は 3 段階切替スイッチを有し  
低速 1.2m/min、中速 1.5m/min、高速 1.75m/min の切替を操作盤にて行えること。（速度設定変更可）
  - (8) 天ぷら缶ラインのコンベヤ速度は 3 段階切替スイッチを有し  
低速 3.5m/min、中速 4.8m/min、高速 6m/min の切替を操作盤にて行えること。（速度設定変更可）

- (9) 入口側のコンベヤ長さは 1,000 mm、出口側コンベヤ長さは 600 mm程度とし出口側にはコンベヤ停止装置によりコンベヤ上で洗浄物が止まる仕様とすること。
- (10) 自動温度調節機能付とし、制御盤には各槽の現在温度と設定温度の表示を行うこと。
- (11) 各槽の洗浄ポンプは 1 台あたり 7 馬力(5.5kw)とし強力な洗浄を行える仕様であること。
- (12) 押さえコンベヤ駆動装置を有し、食缶ライン、天ぷら缶ラインどちらでも食器を流す事が可能な仕様であること。
- (13) 仕上げ水を各槽へ還元調整することで節水効果向上が可能な構造であること。
- (14) 本体、扉は空気断熱構造で放熱を抑えることで、作業環境を向上できる構造であること。
- (15) 出入口上部には除湿装置(計2個)が設けてあることで作業環境を向上できる構造であること。
- (16) 過負荷保護装置を搭載した安全設計であること。
- (17) 部品の耐久性に配慮し給水配管・蒸気配管・駆動回り・バルブ類の材質はSUS製とすること。
- (18) 出入口部はドライ対応の水返し加工が施してあること。
- (19) 清掃時の作業性に配慮し、扉は観音扉仕様であること。

#### 別紙図面⑨参照

- 1. 品 名 移動台（ドライ仕様）
- 2. メーカー (株)アイホー
- 3. 型 式 TK-198MSDVB 特
- 4. 本体寸法 幅 1,940 mm×奥行 800 mm×高さ 840 mm
- 5. 材 質 【本体】ステンレス SUS430 板厚 1.2t No.4 仕上げ  
【脚】アングル脚
- 6. 台 数 1 台
- 7. 仕 様
  - (1) 寸法・仕様は別紙図面⑨の通りとすること。
  - (2) 材質 SUS430、仕上げはNo.4 仕上げとすること。
  - (3) 脚はアングル脚とすること。
  - (4) 天板は浅型のドライ加工（水切り加工）が施してあること。
  - (5) 排水目皿栓付きとすること。
  - (6) 寸法等は参考とし、事前に給食センター担当者と協議の上で製作すること。

#### 別紙図面⑩参照

- 1. 品 名 スポットエアコン
- 2. メーカー ダイキン工業(株)
- 3. 型 式 SUADP3GU
- 4. 本体寸法 幅 720 mm×奥行 710 mm×高さ 550 mm
- 5. 材 質 【本体】溶融亜鉛メッキ銅板(アイボリー塗装)
- 6. 台 数 2 台
- 7. 仕 様
  - (1) 寸法・仕様は別紙図面⑩の通りとすること。
  - (2) 定格消費電力 三相 200V 2.91kw 程度とする。
  - (3) 冷風吹出口の延長ダクトはφ125 mm 長さは5m とし 1 台につき 3 本取付可能であること。

- (4) 吸込温度 35℃時で吹出温度約 22℃程度の能力を有すること。
- (5) 新設品食器洗浄機本体の上へ設置すること。

■ 【撤去品リスト】

| 物品名 |                      | 型式 | 数量  |
|-----|----------------------|----|-----|
| ①   | 食缶下洗浄機               |    | 1 台 |
| ②   | 食缶洗浄機                |    | 1 台 |
| ③   | 2 槽シンク               |    | 2 台 |
| ④   | 自動食器浸漬槽              |    | 1 台 |
| ⑤   | システム洗浄機（供給装置・整理装置含む） |    | 1 台 |
| ⑥   | スポットエアコン             |    | 2 台 |

■ 【新設品リスト】

| 物品名 |           | 型式         | 数量  |
|-----|-----------|------------|-----|
| ①   | 自動食器浸漬機   | WPS-3240 特 | 1 台 |
| ②   | ブリッジテーブル  | WBT-10     | 1 個 |
| ③   | 自動食器供給装置  | WDF-61 特   | 1 台 |
| ④   | システム食器洗浄機 | WSK-472W 特 | 1 台 |
| ⑤   | 自動食器整理装置  | WDS-61 特   | 1 台 |
| ⑥   | 2 槽シンク    | S2-229DB 特 | 1 台 |
| ⑦   | 2 槽シンク    | S2-229DB 特 | 1 台 |
| ⑧   | システム食缶洗浄機 | WSC-35W 特  | 1 台 |
| ⑨   | 作業台       | TK-198SDB  | 1 台 |
| ⑩   | スポットエアコン  | SUADP3GU   | 2 台 |

## 【付帯工事】

※撤去品リストの機器を全て撤去後に工事を行うこと。

### ① 自動食器浸漬機

- ・既存設備を使用して電気、給水、給湯、排水接続工事を行うこと。
- ・既存設備位置に支障のある際は作業に影響のない箇所にて新規設備立上げを行い、接続すること。

### ② ブリッジテーブル

- ・特に無し

### ③ 自動食器供給装置

- ・既存設備を使用して電気接続工事を行うこと。
- ・既存設備位置に支障のある際は作業に影響のない箇所にて新規設備立上げを行い、接続すること。
- ・システム食器洗浄機との連結工事を行うこと。

### ④ システム食器洗浄機

- ・既存設備を使用して電気、蒸気、給水、排水接続工事を行うこと。
- ・既存設備位置に支障のある際は作業に影響のない箇所にて新規設備立上げを行い、接続すること。
- ・露出する蒸気配管には火傷防止の為、保温のラッキング工事を行うこと。

### ⑤ 自動食器整理装置

- ・既存設備を使用して電気接続工事を行うこと。
- ・既存設備位置に支障のある際は作業に影響のない箇所にて新規設備立上げを行い、接続すること。
- ・システム食器洗浄機との連結工事を行うこと。

### ⑥ 2 槽シンク

- ・既存設備を使用して給水、給湯、排水配管接続工事を行うこと。
- ・既存設備位置に支障のある際は作業に影響のない箇所にて新規設備立上げを行い、接続すること。
- ・カランは本体価格に含む事とし、1 台につき 4 個のカランを取り付けること。
- ・カラン形状については業務従事者と十分に打合せの上で決定すること。

### ⑦ 2 槽シンク

- ・既存設備を使用して給水、給湯、排水配管接続工事を行うこと。
- ・既存設備位置に支障のある際は作業に影響のない箇所にて新規設備立上げを行い、接続すること。
- ・カランは本体価格に含む事とし、1 台につき 4 個のカランを取り付けること。
- ・カラン形状については業務従事者と十分に打合せの上で決定すること。

### ⑧ システム食缶洗浄機

- ・既存設備を使用して電気、蒸気、給水、排水接続工事を行うこと。
- ・既存設備位置に支障のある際は作業に影響のない箇所にて新規設備立上げを行い、接続すること。
- ・露出する蒸気配管には火傷防止の為、保温のラッキング工事を行うこと。

⑨ 作業台

- ・既存設備を使用して排水配管接続工事を行うこと。
- ・既存設備位置に支障のある際は作業に影響のない箇所にて新規設備立上げを行い、接続すること。

⑩ スポットエアコン

- ・新規電源増設工事を行い接続工事を行うこと。
- ・新規食器洗浄機本体の上へ設置を行うこと。

【その他】

- ・新設機器設置に関して、既存の食器食缶洗浄機(DW025-8MGS-35NV0)配置場所との問題が生じる場合は既存機器を移動させ、それに伴う設備工事は費用に含めること。
- ・撤去品リストの機器を廃棄処分すること。
- ・搬入据付後、移動機器を含めた試運転調整を行い正常に作動するか確認すること。
- ・業務従事者に対して十分に取扱説明を行うこと。
- ・事前に納入スケジュールを作成し、給食センターと協議の上施工すること。
- ・保証期間は1年とする、ただし機器の構造・仕様・施工などの不備による不具合に関しては保証期間を過ぎても無償で対応すること。
- ・この仕様書に定めのない事項については、必要に応じて双方協議の上定めるものとする。

【納品先】

首里学校給食センター

【基準物品の変更】

本入札は、基準物品による同等品入札である。基準物品を変更し同等品での入札参加を希望する場合は、次の提出期限までに別紙「同等品確認明細書」及び機器メーカーカタログ、図面等、機器の仕様がわかる資料を添えて首里学校給食センター（担当：備瀬）に提出し許可を受けること。

提出期限：令和7年4月4日（金）午後2時