③ (仮称) 与儀学校給食センター 消毒保管機、冷凍・冷蔵庫の購入 特記仕様書

No.	品名・型式	数量	特記仕様
A7 C24	検食用冷凍庫 HF-63CAT-(L)-KS	1 1	<ul style="list-style-type: none"> ・設定温度: -25~-7℃ ・冷媒: R134a ・マイコン制御方式 ・デジタル温度表示 ・内装: ステンレス鋼板 ・断熱材: 硬質ポリウレタン一体発泡 ・防カビ剤入りドアパッキン ・防虫・防臭U形構造排水トラップ付 ・冷媒チャージポート付 ・片面扉 ・樹脂製検食容器7L/14個
A14	冷蔵庫 HR-75CA3-2D2D(LR)	1	<ul style="list-style-type: none"> ・設定温度: -6~12℃ ・冷媒: R134a ・マイコン制御方式 ・デジタル温度表示 ・内装: ステンレス鋼板、ABS樹脂 ・断熱材: 硬質ポリウレタン一体発泡 ・防カビ剤入りドアパッキン ・防虫・防臭U形構造排水トラップ付 ・冷媒チャージポート付 ・パススルー両面扉
A8 E1	冷蔵庫(パススルー) HR-120CA-4G4G	2 2	<ul style="list-style-type: none"> ・設定温度: -6~12℃ ・冷媒: R134a ・マイコン制御方式 ・デジタル温度表示 ・内装: ステンレス鋼板、ABS樹脂 ・断熱材: 硬質ポリウレタン一体発泡 ・防カビ剤入りドアパッキン ・防虫・防臭U形構造排水トラップ付 ・冷媒チャージポート付 ・両面ガラス扉
A9	冷凍庫(パススルー) HF-75CA-2D2D(LR)	1	<ul style="list-style-type: none"> ・設定温度: -25~7℃ ・冷媒: R134a ・マイコン制御方式 ・デジタル温度表示 ・内装: ステンレス鋼板、ABS樹脂 ・断熱材: 硬質ポリウレタン一体発泡 ・防カビ剤入りドアパッキン ・防虫・防臭U形構造排水トラップ付 ・冷媒チャージポート付 ・パススルー両面扉
C1	器具消毒保管庫 HSB-30DB3-K	3	<ul style="list-style-type: none"> ・定格消費電力: 三相200V 9.5kw/台 ・食器カゴ収納数は30カゴであること (カゴ寸法: 390x360x200mm程度) ・15分間の蒸気による湿熱消毒運転 ・熱風強制対流方式、4面送風、エアガイド付ハイグ棚仕様 ・庫内温度管理は、吹出口・吸込口の2ヶ所 ・運転時間は庫内平均温度が設定温度到達後にカウント ・運転中にドアを開閉すると、ヒーター・ファンモーターが自動停止 ・棚の耐荷重は30kg以上 ・庫内温度30分で80℃上昇 ・温度過昇防止の温度センサー付 ・温度時間のプログラム可能

No.	品名・型式	数量	特記仕様
D3 E2	器具消毒保管庫 HSB-5SB3-HK	1 1	<ul style="list-style-type: none"> ・定格消費電力:三相200V 2.1kw/台 ・まな板5枚、包丁16本収納 ・15分間の蒸気による湿熱消毒運転 ・熱風強制対流方式、4面送風、エアガード付パイプ棚仕様 ・庫内温度管理は、吹出口・吸込口の2ヶ所 ・運転時間は庫内平均温度が設定温度到達後にカウント ・運転中にドアを開閉すると、ヒーター・ファンモーターが自動停止 ・棚の耐荷重は30kg以上 ・庫内温度30分で80℃上昇 ・温度過昇防止の温度センサー付 ・温度時間のプログラム可能
G7	食缶消毒保管庫(両面) HSB-30DPB3-S	1	<ul style="list-style-type: none"> ・定格消費電力:三相200V 9.5kw/台 ・カゴ収納数 30カゴ ・15分間の蒸気による湿熱消毒運転 ・熱風強制対流方式、4面送風、エアガード付パイプ棚仕様 ・庫内温度管理は、吹出口・吸込口の2ヶ所 ・運転時間は庫内平均温度が設定温度到達後にカウント ・運転中にドアを開閉すると、ヒーター・ファンモーターが自動停止 ・棚の耐荷重は30kg以上 ・庫内温度30分で80℃上昇 ・温度過昇防止の温度センサー付 ・温度時間のプログラム可能 ・両面扉
G8	食器消毒保管庫(両面) HSB-40DPB3-S	4	<ul style="list-style-type: none"> ・定格消費電力:三相200V 12.9kw/台 ・カゴ収納数 40カゴ ・15分間の蒸気による湿熱消毒運転 ・熱風強制対流方式、4面送風、エアガード付パイプ棚仕様 ・庫内温度管理は、吹出口・吸込口の2ヶ所 ・運転時間は庫内平均温度が設定温度到達後にカウント ・運転中にドアを開閉すると、ヒーター・ファンモーターが自動停止 ・棚の耐荷重は30kg以上 ・庫内温度30分で80℃上昇 ・温度過昇防止の温度センサー付 ・温度時間のプログラム可能 ・両面扉

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学校給食課の担当に提出し許可を受けること。

提出期限：令和6年8月1日（木）午後2時

令和6年度

(仮称)与儀学校給食センター

③消毒保管機、冷凍・冷蔵庫

納入仕様書

那覇市教育委員会 学校給食課

(Tel:098-917-3507 Fax:098-917-2328)

第1 総則

1. 目的

この仕様書は、那覇市が令和6年度に発注する、(仮称)与儀学校給食センター建築工事に伴う消毒保管機、冷凍・冷蔵庫(以下、「厨房機器」という。)の納入・据付等に関する仕様について定める。

2. 対象

対象は、別紙仕様書にある

①厨房機器の納入、据付、試運転調整に係る経費一式。

②工事区分は、「工事区分表」

を参照すること。

※厨房機器の入札・本契約区分は次のとおりとする。

③(仮称)与儀学校給食センター 消毒保管機、冷凍・冷蔵庫の購入

3. 一般事項

(1)厨房機器は、ドライシステム厨房への対応がなされている機器であり、また、文部科学省、厚生労働省の衛生基準及び労働安全衛生に十分配慮された機器とすること。

(2)その他関係法令に適合した機器とすること。

4. 機器納入・据付に関する機器仕様等

(1)「特記仕様書」、「厨房機器姿図」等で定める寸法、数値、仕様、能力等が同等以上のものを納入、据付、検査、試運転調整を行うこと。

(2)同等品の機器を使用する場合は、その確認等を行うため、入札前の定められた期間内に那覇市教育委員会学校給食課へ図面(仕様書、能力表等)を提出し、承認を得ること。

(3)「厨房機器表」記載の新設品において、請負後、請負業者の都合により、機器寸法の変更や仕様変更などが生じる場合は、「特記仕様書」に記載される能力、性能を遵守した上で建物やスペースに影響しない範囲に限り、寸法増減は協議とし、本市の指示に従うこと。またそれに伴う建築工事、設備工事の追加工事は請負業者において増額を負担すること。

(4)配管配線等の設備接続に必要な機器及び建築施工に関する機器は、別途施設工事施工業者と調整の上、厨房機器の納入・据付等を行うこと。

(5)1次側配管配線の立ち上げ位置について、別途施設工事施工業者と協議し、厨房機器設置の際、不具合が生じないように立ち上げ位置の確認を行うこと。

(6)本仕様書及び関係書類に記載していない事項(法令に定めるものを除く)又は疑義が生じた事項については別途協議とし、本市に承認を申し出た上で指示に従うこと。

(7)本仕様書及び関係書類に記載されていない事項でも構造上又は機能上当然必要なものについては請負業者の責任において監督職員の指示に従い施工すること。

5. 納入期限

契約締結日から令和7年6月16日までとする。

6. 納入場所

那覇市与儀1丁目1番1号(与儀小学校敷地内の調理場)

7. 搬入据付

- (1) 搬入の際は、床、壁等建物を傷めないように請負業者にて養生を行うこと。
- (2) 据付完了後、燃焼機器及び高さが1,000mm以上の機器については、耐震固定又は転倒防止金具を取り付けること。(国土交通省の機械設備工事共通仕様書のとおり)
- (3) 搬入については別途施設工事施工業者と事前に協議し、請負業者の都合により開口寸法を変更する必要がある場合は請負業者において増額を負担すること。
- (4) 搬入据付後の残材等は、請負業者の負担において処分すること。

8. 試運転調整及び取扱説明

- (1) 2次側設備配管配線終了後、直ちに試運転調整を行うこと。
- (2) 試運転調整の日程や方法等については発注課と協議の上決定すること。なお詳細については発注課の指示に従うこと。
- (3) 厨房機器の試運転調整に要する電気、ガス、ボイラー燃料、水道などの費用は、別途施設工事施工業者と協議し請負業者にて負担すること。
- (4) 試運転実施の際、故障、異常、製品のキズ等不具合を発見した場合は、請負業者にて速やかに対応すること。
- (5) 取扱説明は指定日に行うこと。

9. 保証

- (1) 保証期間については、使用開始後2年間とする。
- (2) 万一、材料、製造及び据付上の不備、製品の不良、工作上的粗雑等が原因で所定の性能を発揮しない場合は、納入年数の経過に関わらず、請負業者の負担において点検設備、改造とその修理又は部品の交換を行うこと。

10. 提出書類

①製作承認図面	契約後60日以内
②搬入作業写真	完成図書として製本
③試運転調整報告書	完成図書として製本
④完成写真	完成図書として製本
⑤取扱説明書	完成図書として製本
⑥保証書	
⑦完成届	

11. その他

- (1) 請負業者は(取扱説明日以外に)給食開始後、一定の期間立会いをすること。なお、立会いの期間及び期日は別途協議とする。
- (2) ドライシステムにおける運営方法を調理員へ十分に説明すること。

第2 関係書類

本仕様書に関する書類は以下のとおりである。

- (1) 主要厨房機器 特記仕様書
- (2) 厨房機器姿図
- (3) 厨房機器配置図
- (4) 工事区分表