

特記仕様書

1. 概要

本仕様書は、かもきみの湯厨房機器の購入に伴う撤去、納入、据付、試運転調整、立会い等に関する仕様を定めるものとする。

2. 購入機器等

- (1) 対象となる厨房機器等は、別紙「厨房機器リスト」に記載のものとする。
機器の配置については、別紙「2F厨房室平面詳細図」を参照すること。
- (2) 「厨房機器リスト」に記載の各機器の寸法は参考とし、現状に収まる寸法とする。
- (3) 厨房機器等の納入にあたっては、リストの名称、数量に基づき、寸法、数値、機器仕様、能力等が同等品または同等品以上のものを納入すること。
- (4) リストの型番以外のものを同等品として採用する場合は、入札公告第3に示す期限までに同等品申請を行い、本組合の承認を得ること。

3. 納入場所

奈良県御所市大字五百家333番地
かもきみの湯 2階厨房室

4. 納入期間

令和3年2月1日から令和3年2月26日まで
※撤去、据付後、試運転調整を行い、機器等が稼働できる状態であること。

5. 一般事項

- (1) 厚生労働省の衛生基準を満たし、労働安全衛生の面でも十分配慮された機器とすること。
- (2) 稼働後の維持管理がしやすいよう十分考慮された機器とすること。
- (3) その他関係法令に適した機器とすること。

6. 厨房機器等の納入据付に関する事項

- (1) 契約締結後、すみやかに厨房機器等の撤去、納入、据付に関する詳細な施工図を作成のうえ、本組合に提出すること。
- (2) 厨房機器等の撤去、搬入の際は、床・壁等を傷つけないよう納入者側で必要な養生を行うこと。
- (3) 据付完了後、作業性が失われることのない範囲で耐震固定や転倒防止策を施すこと。
- (4) 機器等の残材、梱包類等は、納入者において処分を行うものとする。
- (5) 納入機器には、本組合が指定する事項（厨房機器名、納入日、納入業者名、連絡先等）を記載したラベルを貼付すること。
- (6) その他、本仕様書に記載されていない事項で、構造上並びに機能上、当然に必要となるものについては、本組合に確認したうえで、納入者の責任において施工すること。

7. 試運転調整

- (1) 試運転調整の日時や方法については、本組合と協議のうえ決定すること。
- (2) 試運転調整の際に故障・異常・製品の傷等不具合がある場合は、納入者がすみやかに対応すること。

8. 検収

機器等の納入後、本組合立会のもと検収を受け、下記の書類を提出すること。

- ①撤去・搬入作業写真
- ②試運転調整報告書
- ③完成写真
- ④完成図面
- ⑤取扱説明書（日本語版）2部
- ⑥各機器の保証書
- ⑦マニフェスト又は処分証明書等

9. 取扱説明・操作指導

- （１）試運転終了後、引渡し日までの適当な時期に取扱説明を行うこと。
- （２）引渡し後、機器等が稼働できるまで、一定期間立会のうえ操作指導、説明を行うこと。
- （３）取扱説明、操作指導に係る立会の期間及び期日については、別途、本組合と協議すること。

10. 保証

- （１）保証期間については、引渡し日から令和6年3月31日までとする。
- （２）万一、機器の能力、材料・製造及び据付の不備、製品不良、工作上的粗雑等の原因で所定の性能を発揮できない場合は、納入年数の経過に関わらず、受注者側の負担において点検整備、その修理または交換を行うこと。

11. 秘密の保持

本業務の履行にあたり、知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。また、この契約が終了した後も同様とする。

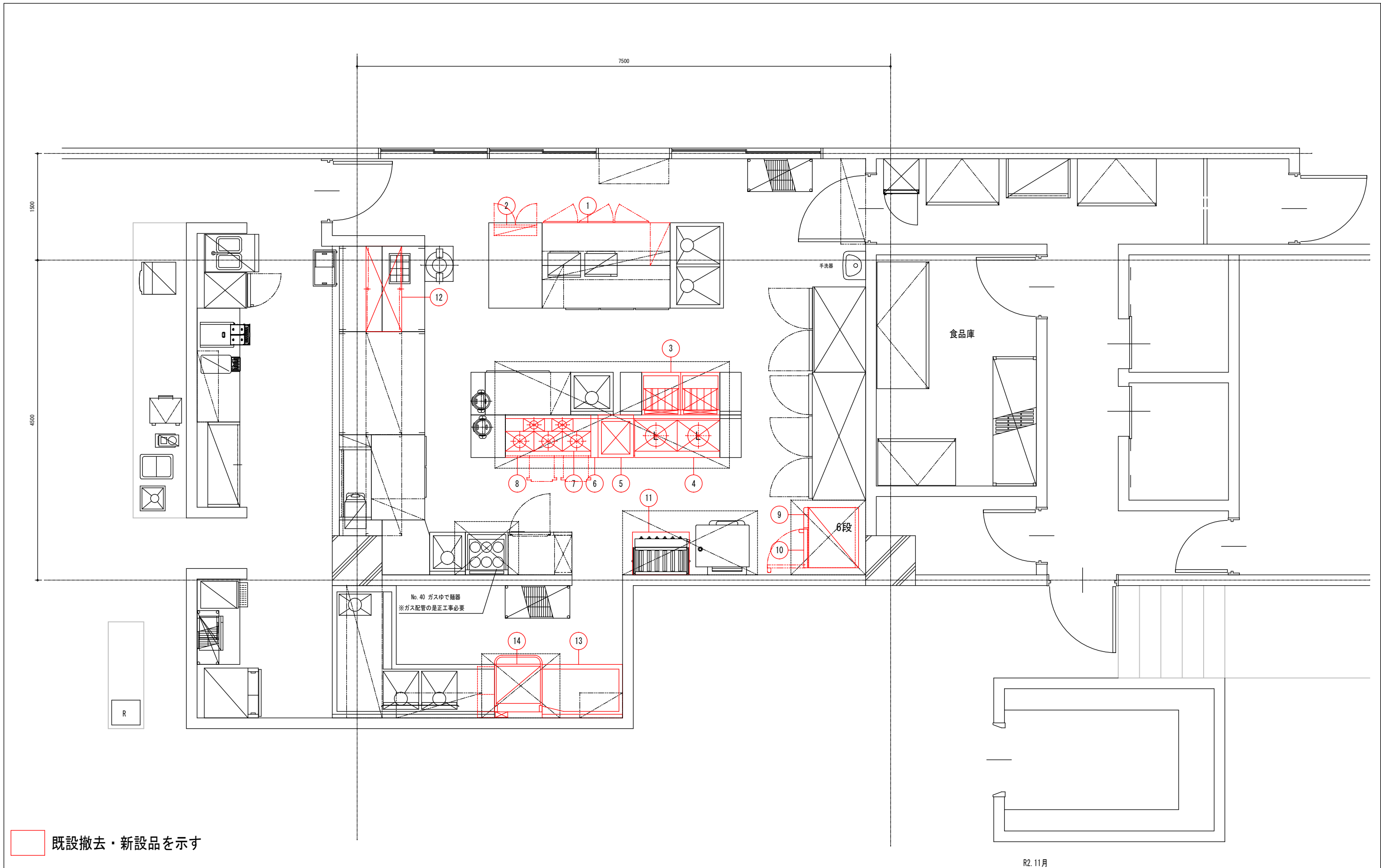
12. その他

その他、本仕様書に記載していない事項、または疑義が生じた事項については、別途協議するものとする。

厨房機器リスト

No.	品名	寸法			台数	配管口径			ガス		蒸気			電気			冷却水			7-ト	備考 (参考品番)
		W (mm)	D (mm)	H (mm)		給水 (A)	給湯 (A)	排水 (A)	口径 (A)	消費熱量 (kW) (kg/h)	給気 (A)	排気 (A)	消費量 (kg/h)	1φ100V (kW)	1φ200V (kW)	3φ200V (kW)	入口径 (A)	出口径 (A)	消費量 (L/h)		
1	コートテーブル(センタービラース)	1800	600	850	1			40						0.193							庫内容積:412L (FRT1860KP)
2	殺菌庫	600	150	660	1									0.020							収納数:包丁10 紫外線殺菌 (FSC6015B)
3	ガスフライヤー	1100	600	850	1				15*2	26.6 (1.90)										G	油量:21L+21L,JIA認証,涼厨 (FGF21NBW)
4	ガスローレンジ	1215	600	450	1	15			20	23.8 (1.70)										G	左側面防熱板付 (FGTLS1260)
5	一槽シンク	500	600	850	1	15	15	40													
6	脇台	100	600	190	1																
7	ガステーブル	1200	600	265	1				25	42.3 (3.03)										G	(FGTNS126032)
8	冷蔵コートベース	1200	575	585	1			40						0.359							庫内容積:113L ホテルパン2/3H=100*4 (FRDB1257MRK)
9	コンビオープン専用架台スタンド型	845	665	670	1																(BS-1WEP)
10	コンビオープン	847	770	780	1	20		40								10.1				G	棚段数6段 1/1サイズ 6枚収納 浄軟水器付 (FCCMP61E)
11	焼物器架台	800	600	800	1																
12	コートショーケース	1200	500	835	1			25						0.517							庫内容積:167L (FVS-PG12)
13	クリーンテーブル	1130	750	850	1																
14	ドアタイプ洗浄機	670	750	1390	1	15		40 50	15	24.0 (1.72)							5.0			○	ブースター内蔵 扉全開高さH=1864 (FDW60J75R)

※フードの交換は行わない。



R2. 11月

備考	2F厨房室 平面詳細図	奈良県葛城地区清掃事務組合			No.
		縮尺 A3=1/50	日付 R2. 11月	担当 総務課	
	図面名				