

令和4年度

委託第4号

学校給食センター厨房機器保守点検業務委託

仕様書

おいらせ町 中平下長根山 地内

おいらせ町

本仕様書は、おいらせ町（以下「発注者」という。）が発注する下記の業務に関して、受託者が当該業務を履行するために必要な事項を定めるものとする。

1. 件 名 学校給食センター厨房機器保守点検業務委託
2. 履行期間 令和4年4月1日から令和7年3月31日まで
※長期継続契約 3年
3. 施行場所 おいらせ町立学校給食センター（おいらせ町中平下長根山1-20）

4. 対象機器

- 1) 連続炊飯システム 1式
昇降機、コンプレッサー、米サイロ、自動水圧洗米機、オートライマー、
連続炊飯機（コンベア含む）、反転ほぐし機
- 2) 自動フライヤー、油濾過機 1式
- 3) 食器洗浄システム 1式
食器類浸漬装置、食器類洗浄装置
- 4) 食缶類洗浄システム 1式
食缶類洗浄機、粉碎ポンプ流し台
- 5) コンテナ洗浄機 1台
- 6) 炊飯釜蓋洗浄機 1台
- 7) 器具洗浄機 2台
- 8) 天吊り消毒保管機 16台
- 9) 真空冷却機 2台
- 10) スチームコンベクションオーブン 4台
- 11) 回転釜
蒸気回転釜7台、ガス回転釜1台

5. 業務内容

厨房機器の性能を維持し、安全を確保するために次のとおり保守点検及び清掃を行う。

- 1) 異常の有無の点検
電圧測定、給排水漏確認、電気制御部品点検 等
- 2) 機器の清掃、注油及び一般調整
米サイロ内清掃、自動フライヤー清掃、配管ストレーナー清掃、
コンベア駆動部類注油 等
- 3) 機器の自然損耗部品の修復、部品交換及び調整
- 4) 機器の障害の修復及び必要に応じての分解整備

5) 機器に軽微な不具合・異常が生じたとき随時対応する。(年間6回程度)

6. 提出書類

提出書類	提出時期
1) 業務主任担当者届	定めた後速やかに
2) 業務計画書及び業務工程表	契約締結後 14 日以内
3) 着手届	業務着手時
4) 打合簿	業務変更又は確認が必要な都度
5) 業務報告書	実施月の翌月 5 日までに
6) 完了届	業務完了後速やかに
7) 請求書	引渡し後 業務報告書を提出の都度

※ 「完了届」及び「業務報告書（作業状況写真添付）」については、4 半期毎に年 4 回（6 月末、9 月末、12 月末、3 月末）提出すること。

※ 作業の結果または改善の必要性があると判断した場合は、書面により提出する。

7. 代金の支払い

- 1) 支払いについては年 4 回均等分割払いとする。
- 2) 業務報告書の内容を発注担当者から確認を受けた後、受注者からの請求により支払うものとする。

8. その他

- 1) 受注者は業務の実施にあたり、関係法令等を遵守しなければならない。
- 2) 衛生面の遵守事項を厳守し、厨房内では白衣、帽子、マスク等を着用すること。作業員が使用する白衣等は受託者が負担すること。
- 3) 下痢症状や伝染性疾患等、食品衛生上支障の恐れがある者を業務に従事させてはならない。
- 4) 受注者は、業務上知り得た機密及び個人情報について、他に漏らしてはならない。委託業務終了後も同様とする。
- 5) 本仕様書に定めのない事項で疑義等が生じた場合は、委託者と受託者で協議のうえ決定するものとする。また、業務に関する協議等については、打合簿により行うものとする。

6) 長期継続契約

ア) この契約は地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）第 234 条の 3 に規定する長期継続契約であるため、発注者はこの契約を締結した会計年度の翌年度以降において、歳出予算におけるこの契約の契約金額について減額又は削減され

た場合には、この契約を変更又は解除することができる。

(1) ア) の場合において、この契約を変更又は解除しようとするときは、速やかに受注者に通知するものとする。

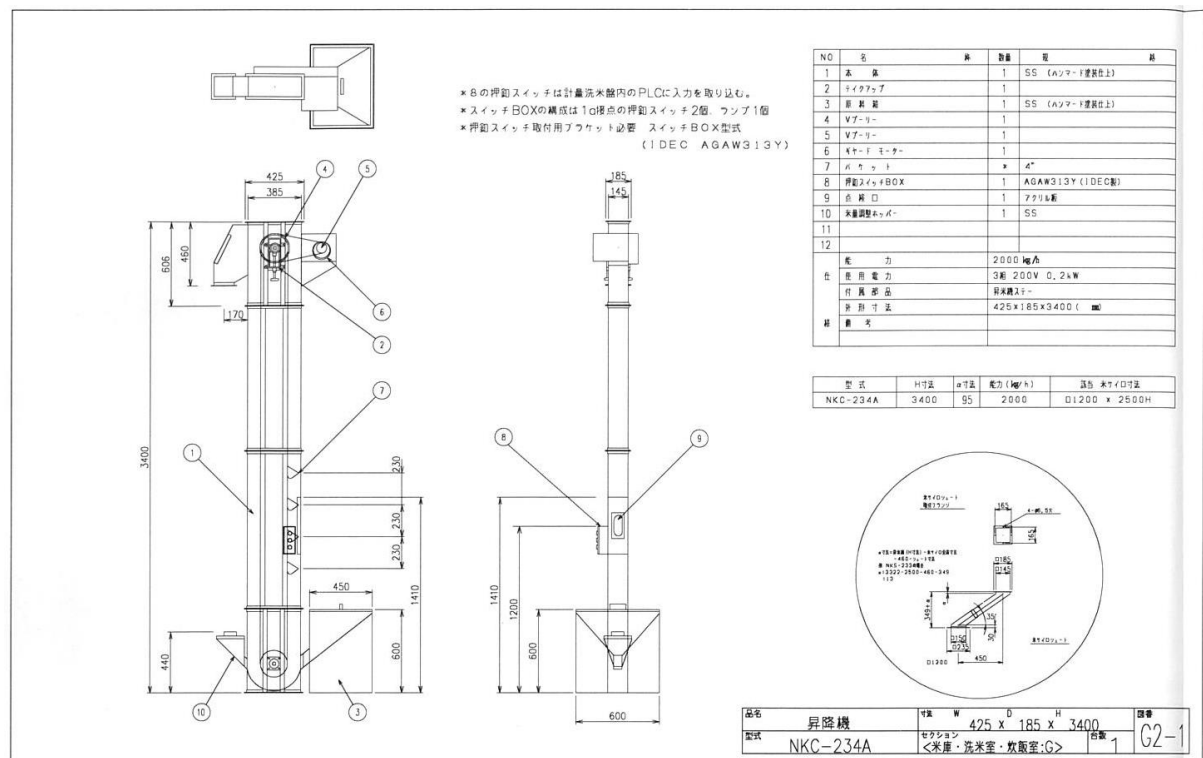
(2) ア) の規定によりこの契約が変更又は解除された場合において、受注者に損害が生じたときは、発注者は受注者に対して損害賠償の責を負う。この場合における賠償額は発注者と受注者とが協議して定める。

イ) 業務期間中は、基本的に最低賃金及び社会保険料等（以下「最低賃金等」という。）の変動による変更契約は要しないものとする。ただし、最低賃金等が大きく変動したことにより、最低賃金等の確保が困難となる場合は、発注者と受注者が協議により変更契約できるものとする。

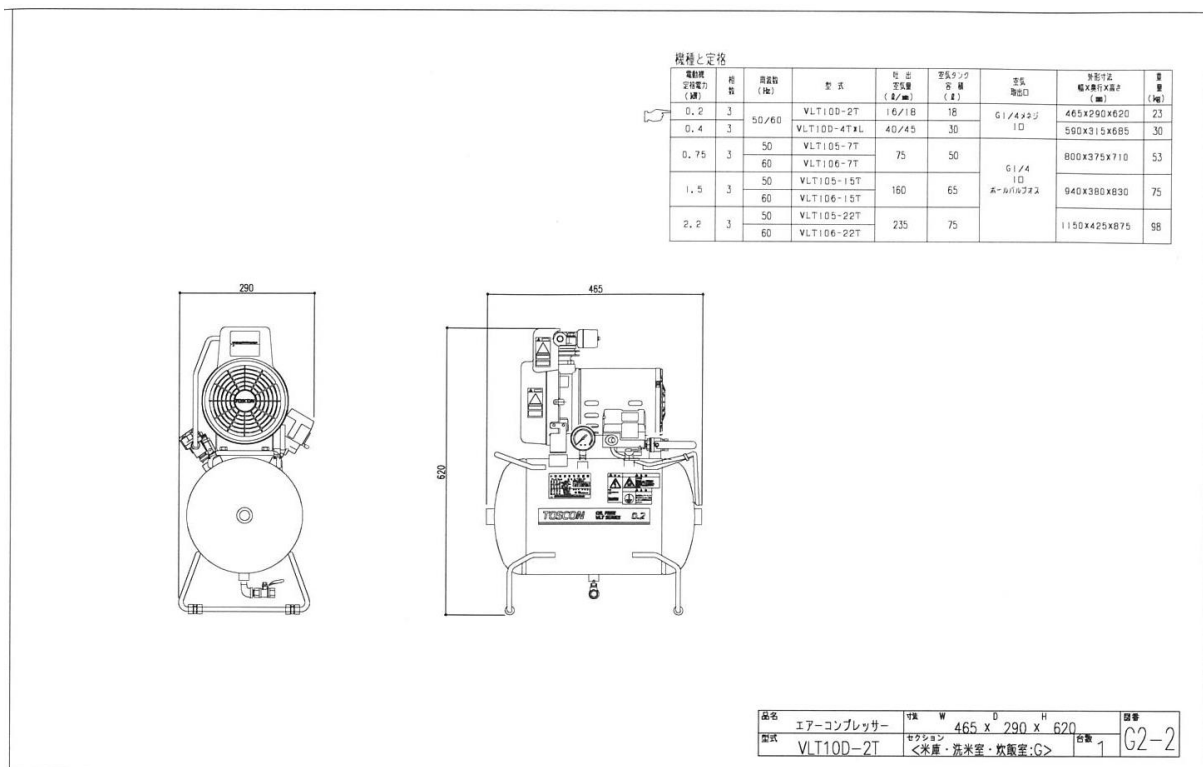
学校給食センター厨房機器保守管理業務委託 対象機器一覧

名称	規格	単位	数量	摘要
①連続炊飯システム				
昇降機	中西製作所 NKC-234A	式	1.00	
コンプレッサー	中西製作所 VLT10D-2T	式	1.00	
米サイロ	中西製作所 RT-08T	式	1.00	年1回内部清掃を含む
自動水圧洗米機	中西製作所 DS-307ART	式	1.00	
オートライマー	中西製作所 EAR2-30LT	式	1.00	
連続炊飯機	中西製作所 CRC2-30SL	式	1.00	コンベア含む
反転ほぐし機	中西製作所 TH2-6L	台	1.00	
②自動フ라이어				
自動フライヤー	中西製作所 FAD-50RDT	式	1.00	年1回清掃を含む
油濾過機	コマツ製作所 V型-1-80	台	1.00	
③食器洗浄システム				
食器類浸漬装置	中西製作所 NAW-41-3	台	1.00	
食器類洗浄機	中西製作所 NAW-5DW-GL	台	1.00	
④食缶類洗浄システム				
食缶類洗浄機	中西製作所 NAW-5UW-RT	台	1.00	
粉碎ポンプ流し台	アクターライン工業 ATEL-SL-15W	台	1.00	
⑤コンテナ洗浄機				
コンテナ洗浄機	中西製作所 NAW-CW-BT	台	1.00	
⑥炊飯釜蓋洗浄機				
炊飯釜蓋洗浄機	中西製作所 TJB-15SA-R	台	1.00	
⑦器具洗浄機				
器具洗浄機	中西製作所 WD-12	台	2.00	
⑧天吊り消毒保管機				
天吊り式コンテナ消毒保管機	中西製作所 TP-1-eT	台	6.00	
天吊り式コンテナ消毒保管機	中西製作所 TP-2-eT	台	10.00	
⑨真空冷却機				エアフィルタ・ドアパッキン・熱電対キット含む
真空冷却機	三浦工業 CM-60EW	台	2.00	
⑩スチームコンベクションオープン				卓上用カートリッジ交換を含む
スチームコンベクションオープン	マルゼン SSC-C24DCNU	台	3.00	
スチームコンベクションオープン	マルゼン SSC-05MRSCNSTRU	台	1.00	
⑪回転釜				
蒸気回転釜	桐山工業 AS2-70K	台	6.00	
蒸気回転釜	桐山工業 AS2-30K	台	1.00	
ガス回転釜	桐山工業 KIFSD2X-20	台	1.00	
⑫軽微不具合対応				
軽微不具合・異常対応		回	6.00	随時対応

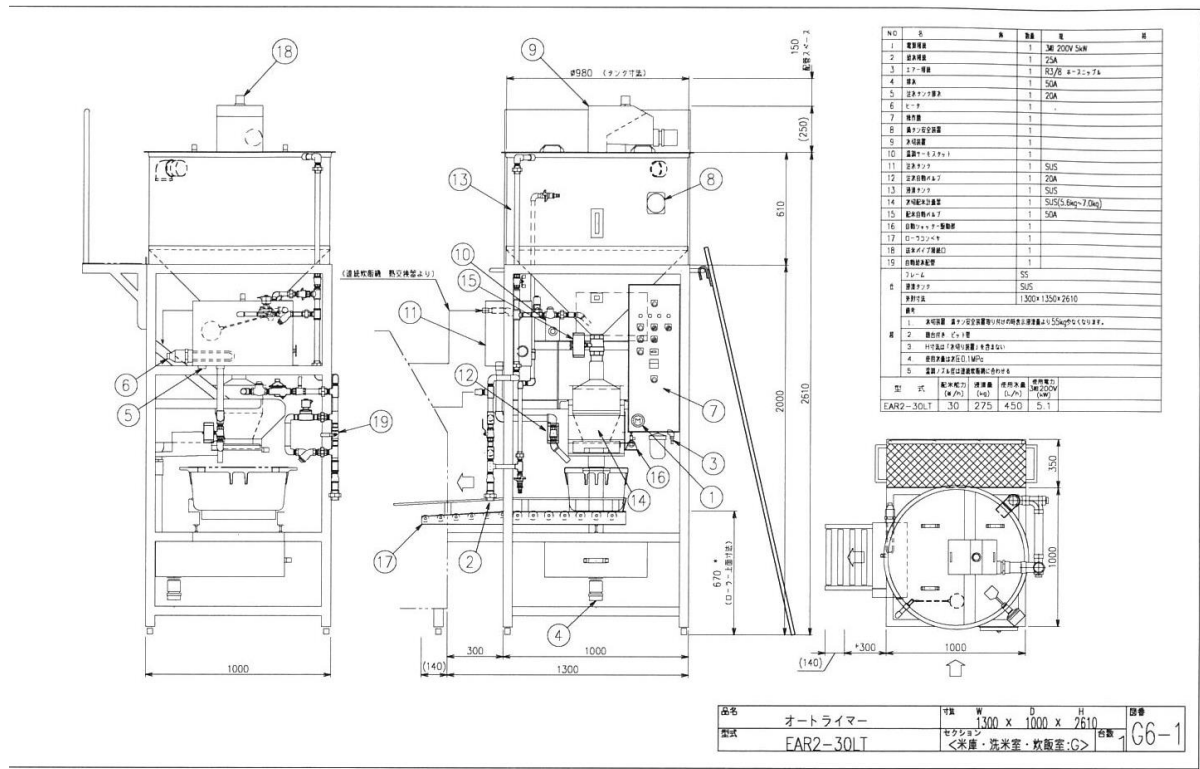
(参照) 厨房機器図



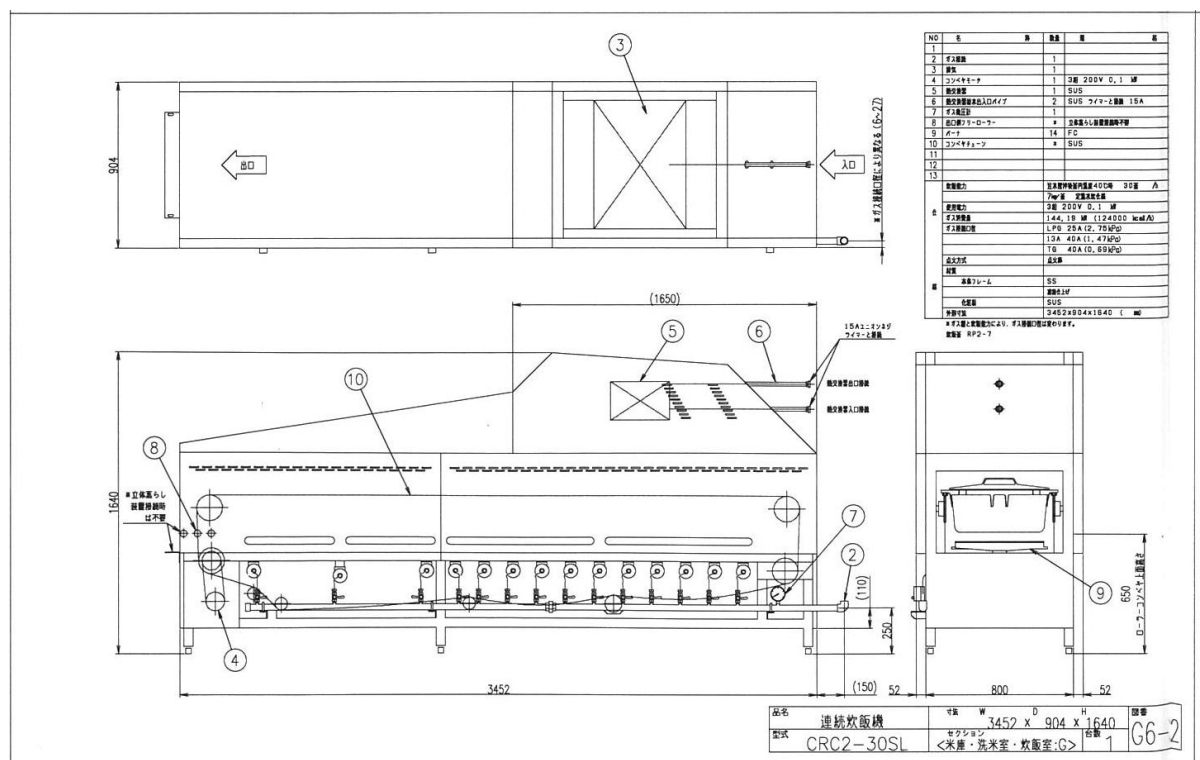
▲ (米) 昇降機



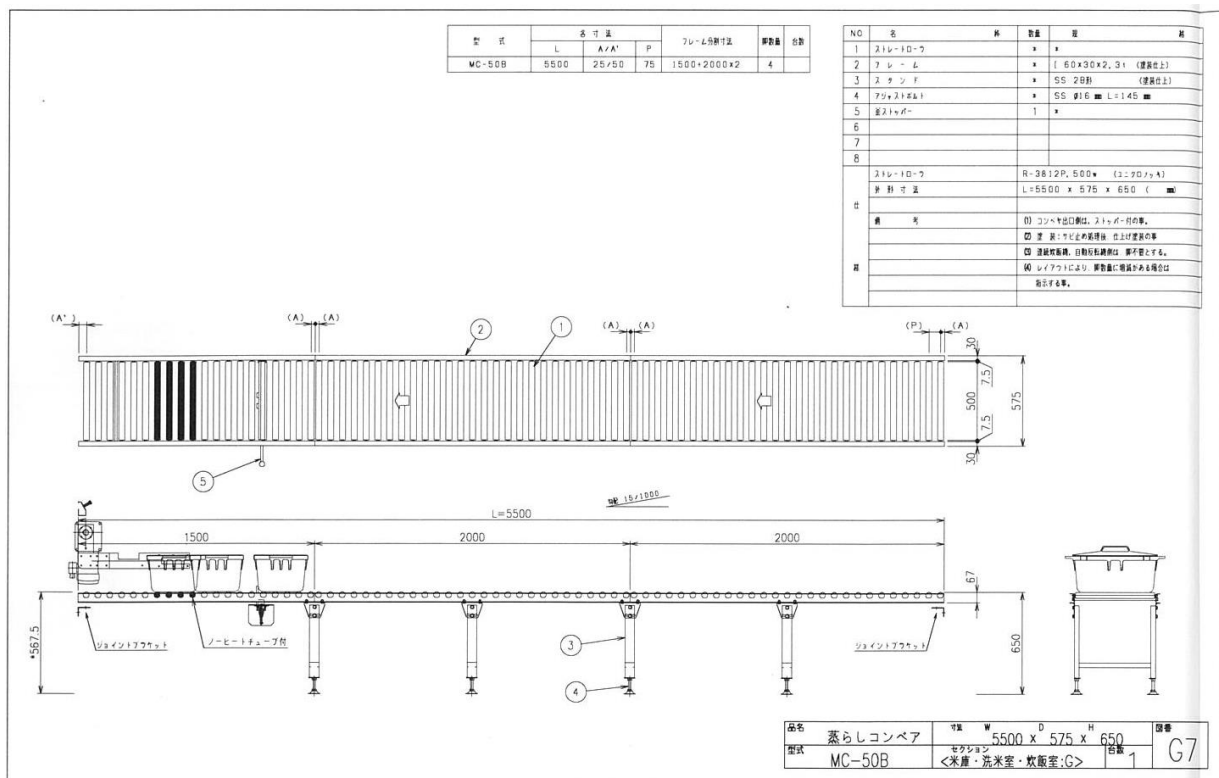
▲ エアコンプレッサー



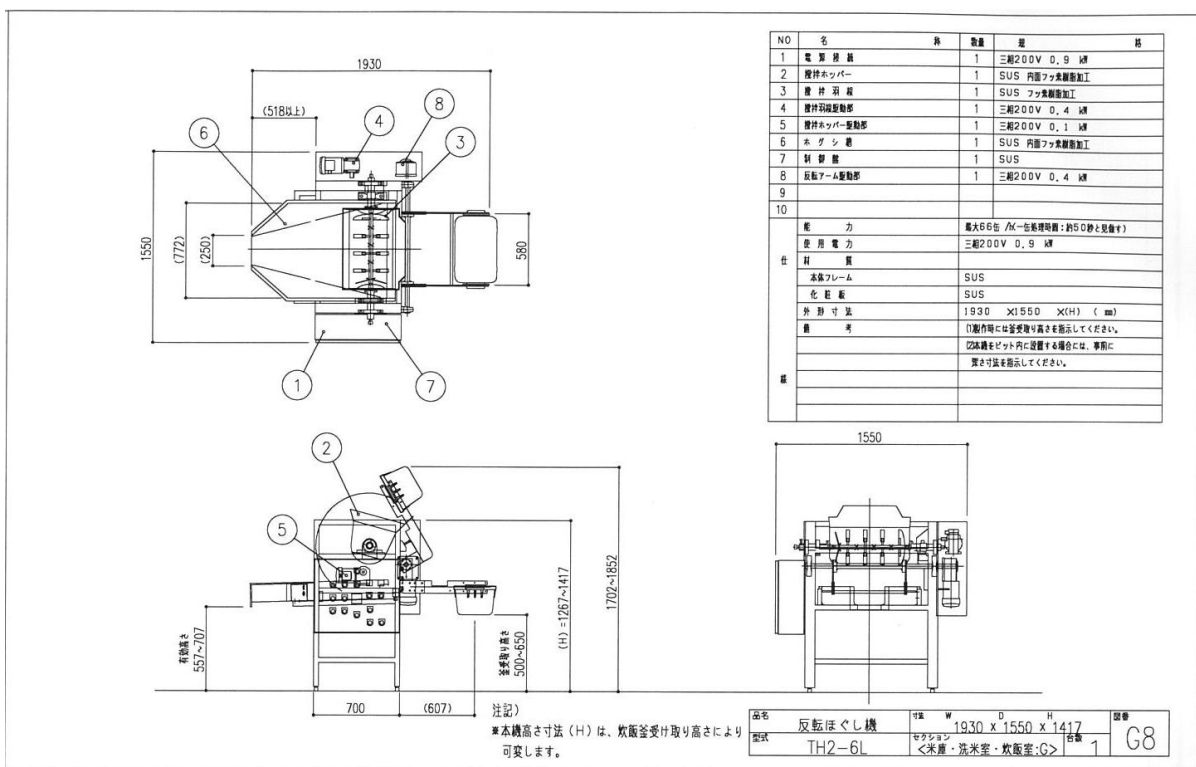
▲ オートライマー



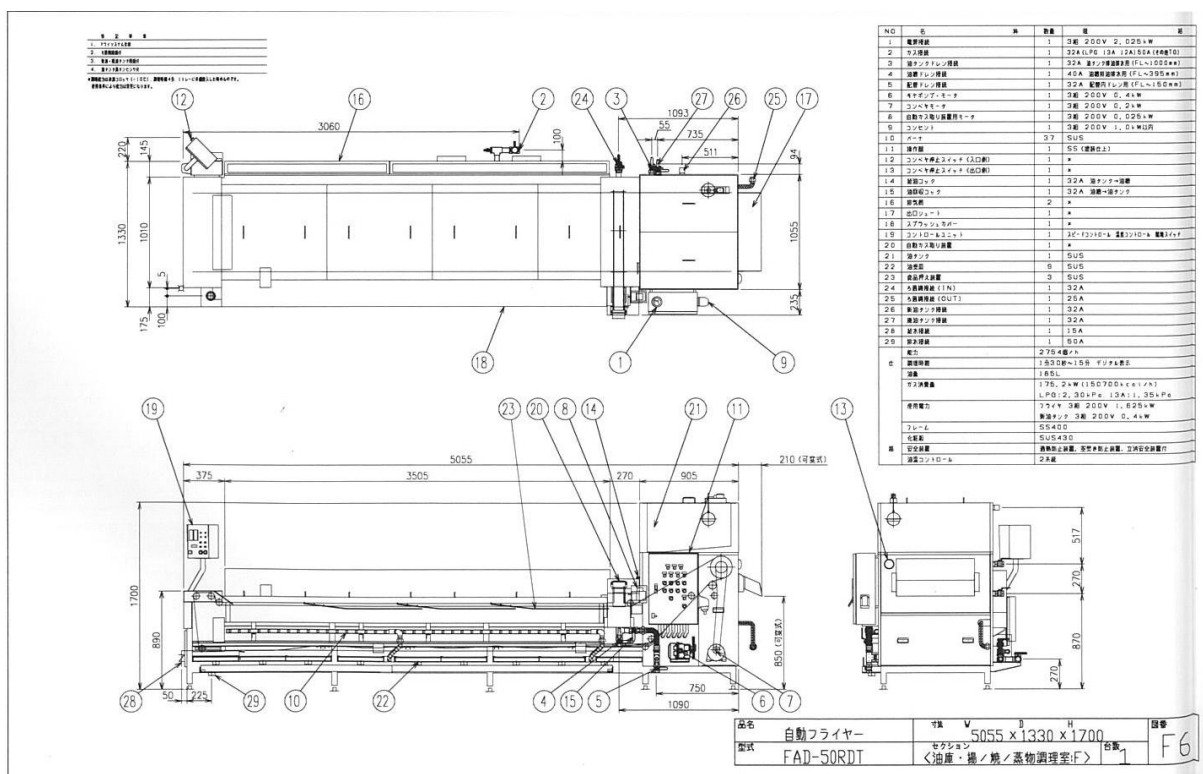
▲ 連続炊飯機



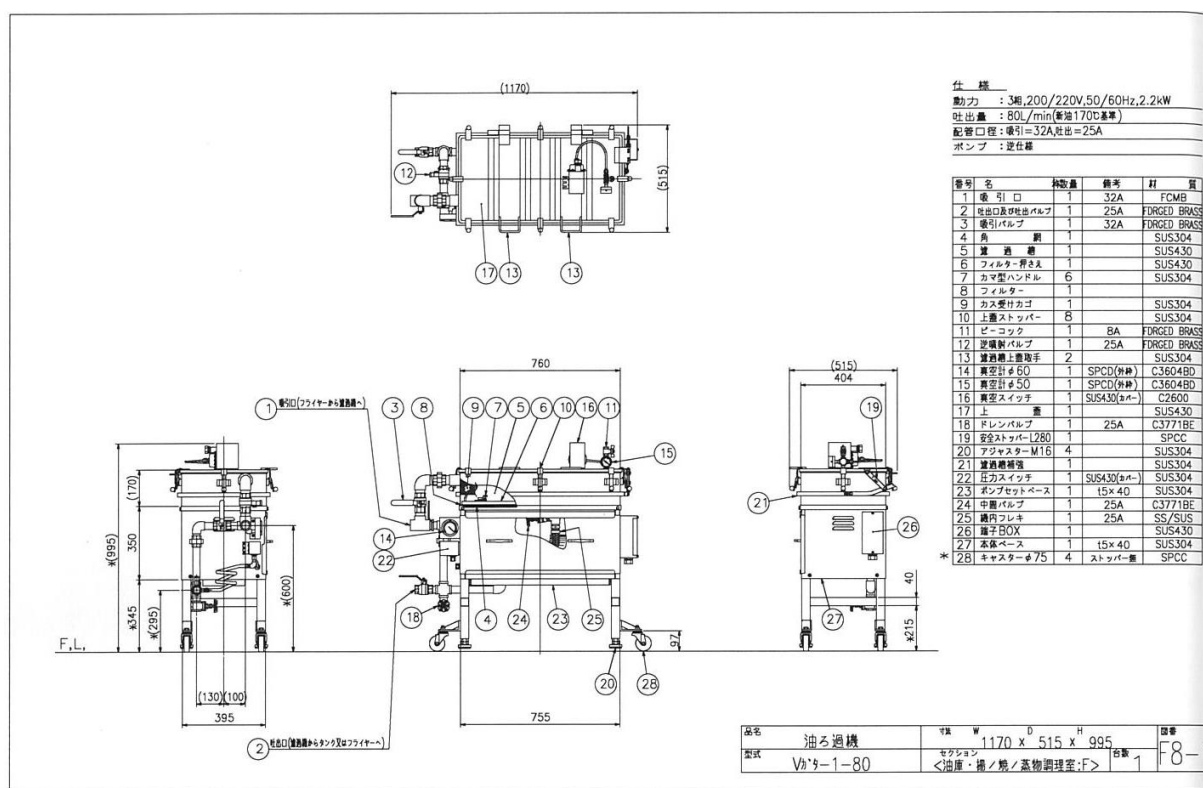
▲ 蒸らしコンベア

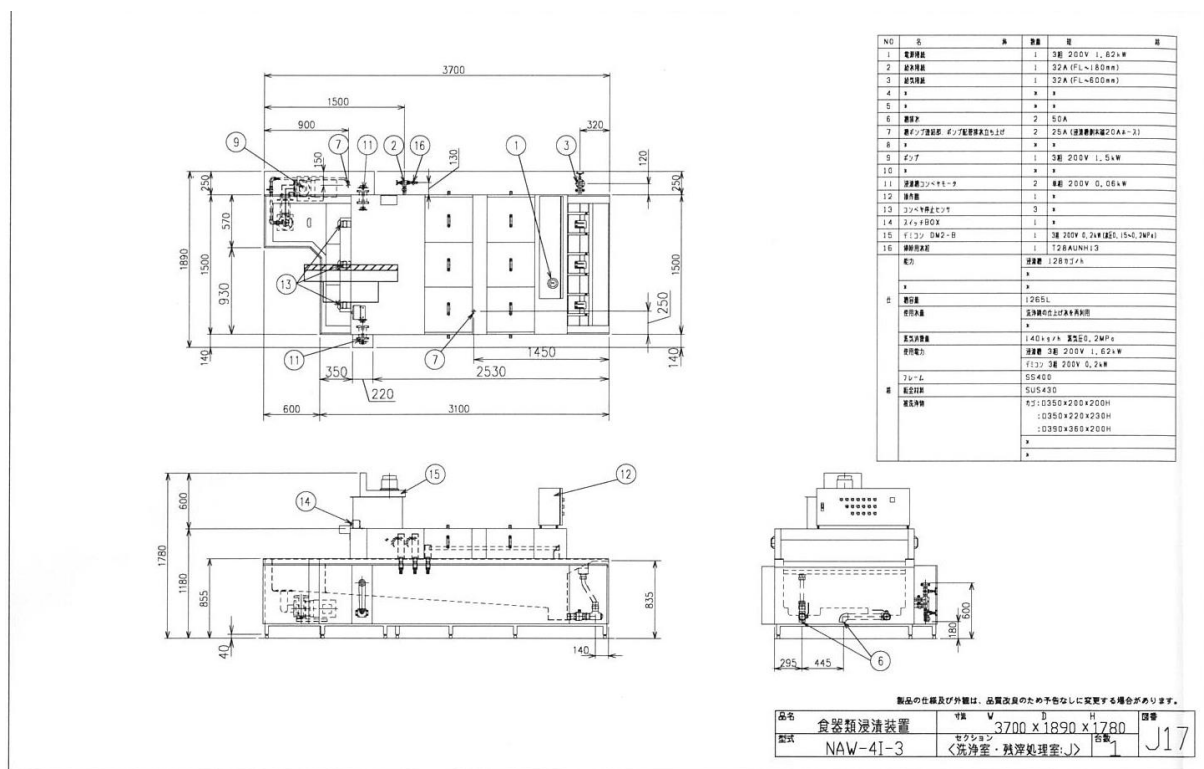


▲ 反転ほぐし器

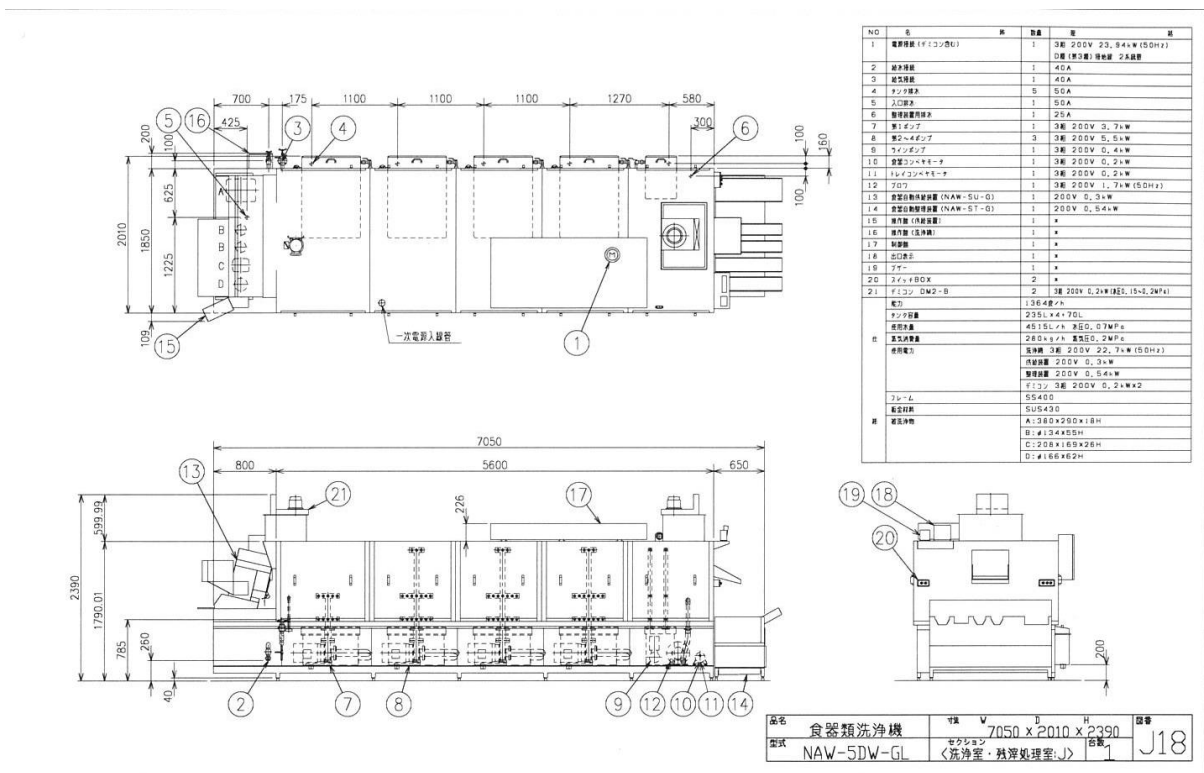


▲ 自動フライヤー

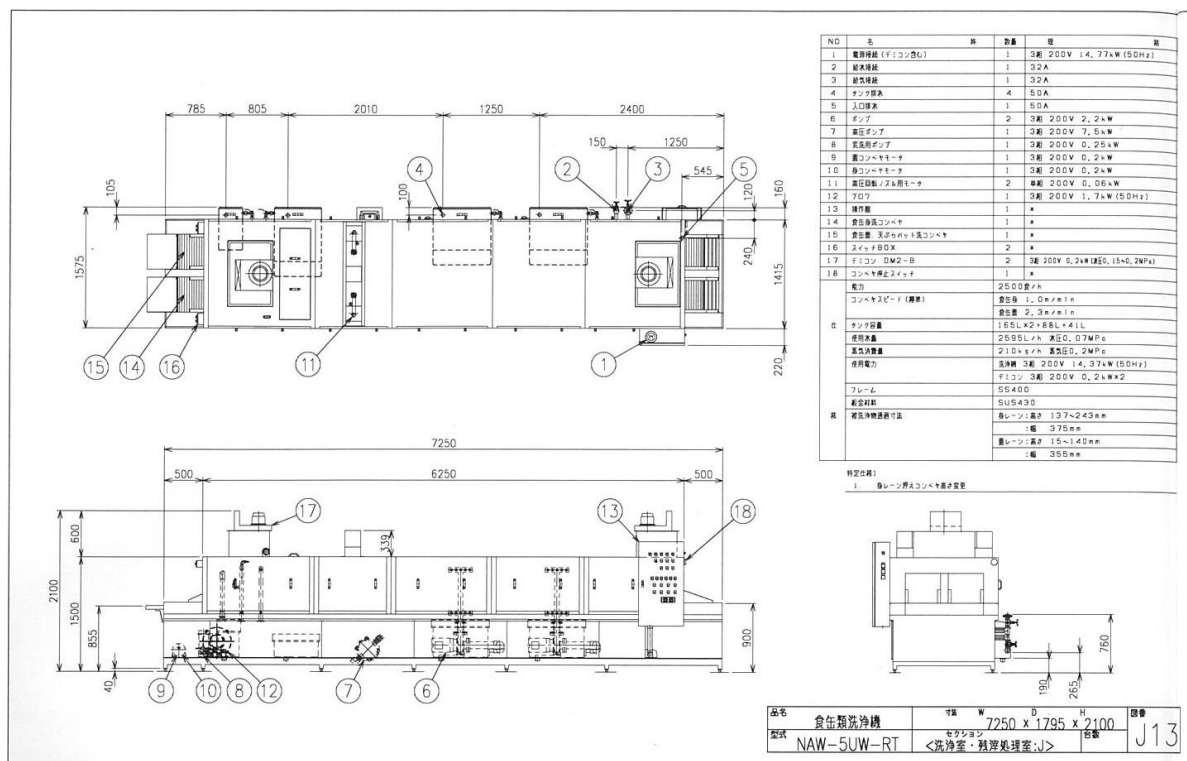




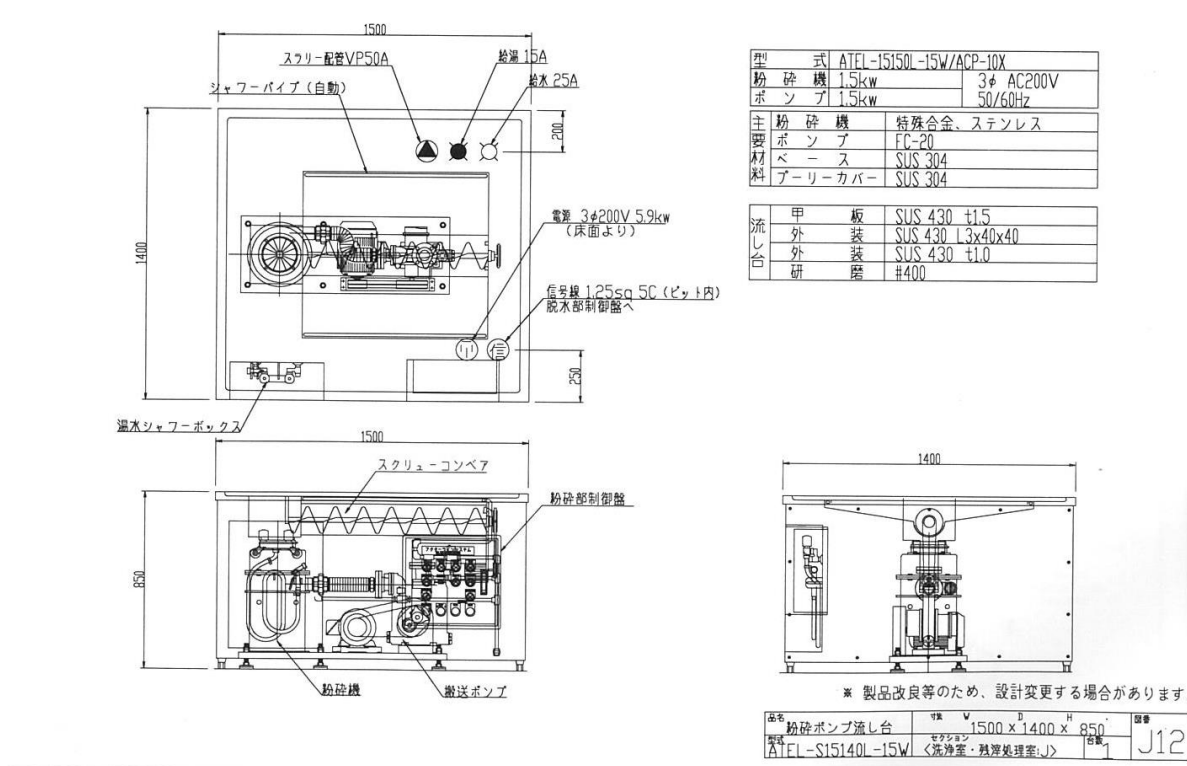
▲ 食器類浸漬装置



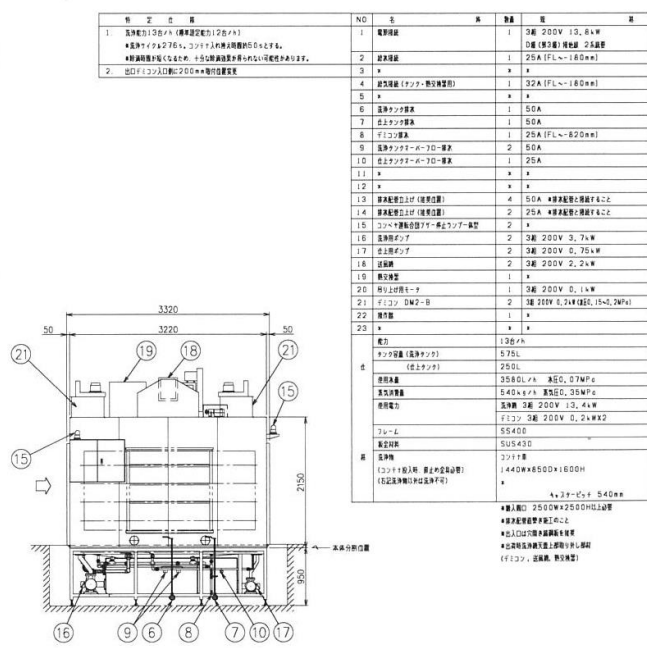
▲ 食器類洗浄機



▲ 食缶洗浄機



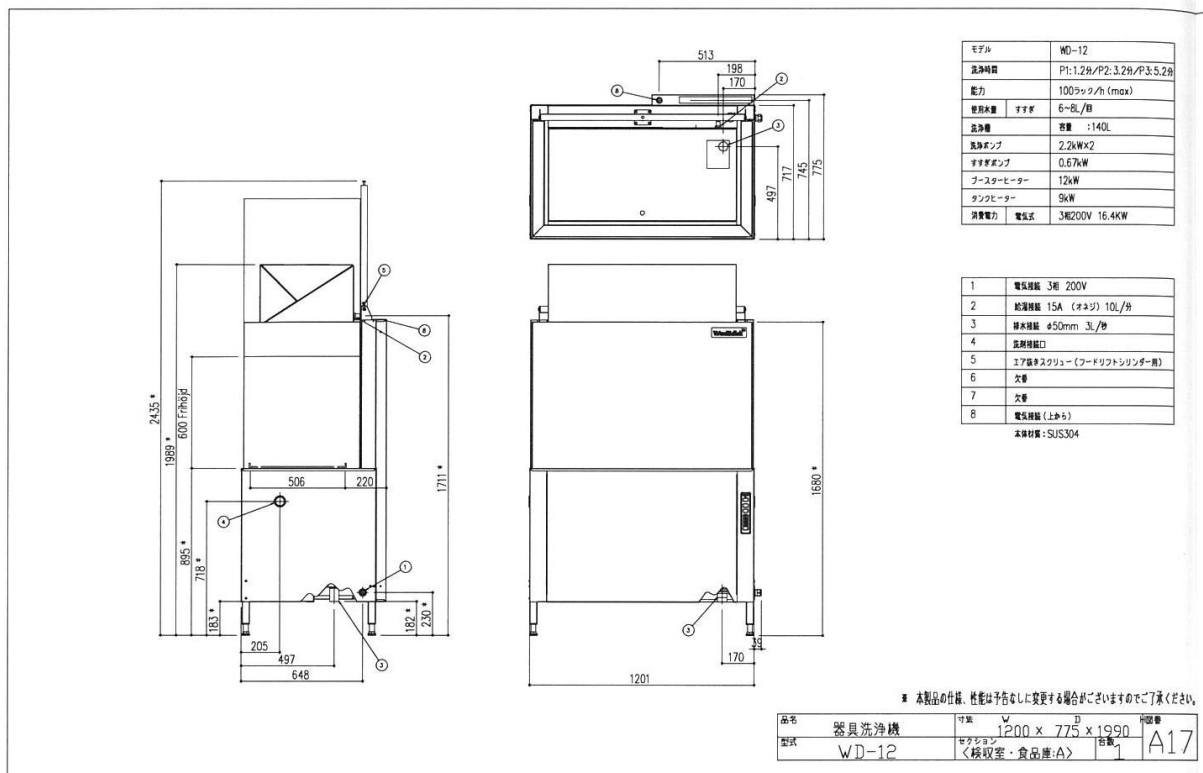
▲ 粉砕ポンプ流し台



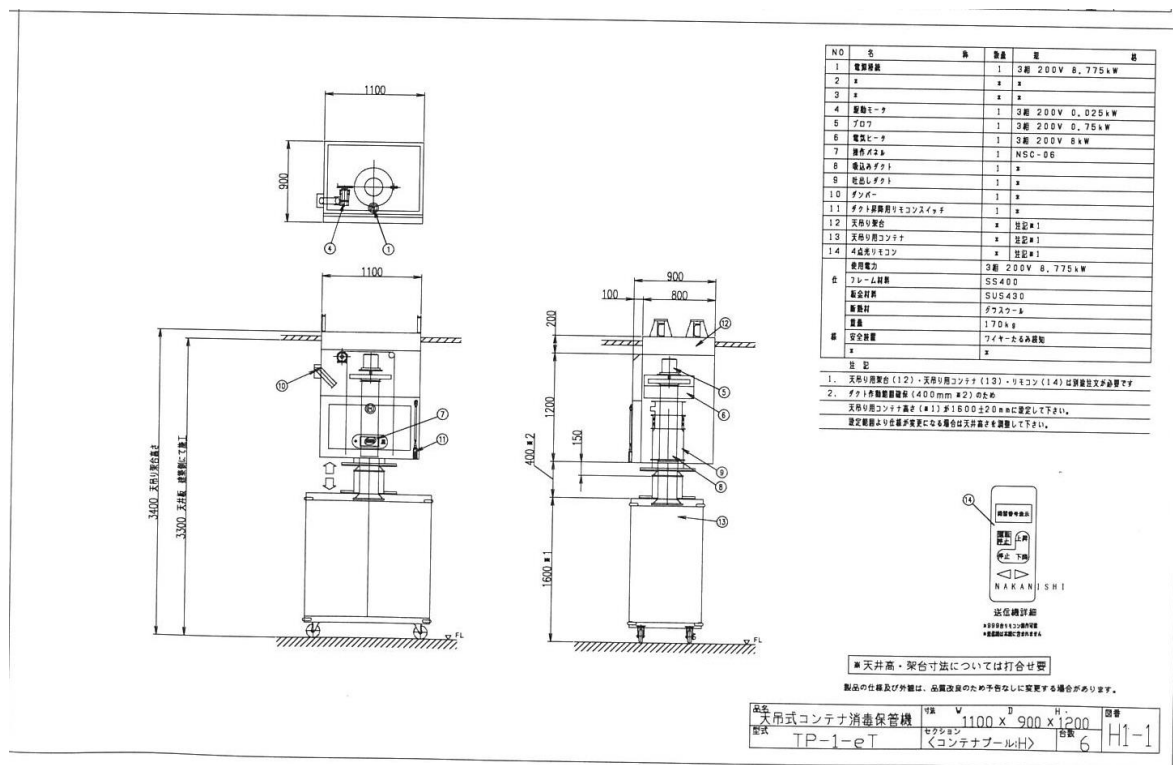
NO	名	数	規格	単位
1	電源ケーブル	1	3相200V 3.76kW	本
2	給水配管	1	20A	本
3	排水配管	1	20A	本
4	給水配管	1	15A	本
5	タンク排水	1	50A	本
6	ポンプ電機込み排水	1	20A (バルブ付き)	本
7	ポンプ	1	3相200V 3.7kW	台
8	加熱シークワースティングモーター	1	3相200V 0.06kW	台
9	加熱シークワースティングモーター	1	3相200V 0.06kW	台
10	給水配管	1	20A	本
11	スイングノズルパイプ	3	20A	本
12	排水配管	1	20A	本
仕様				
能力	60kg/h (30kg/h)			
タンク容量	110L			
使用水量	480L/h 水位0.1MPa			
最高消費電力	60kg/h 最高圧0.2MPa			
使用電力	3相200V 3.76kW			
フレーム	SUS430			
金属材料	SUS430			
製造場所	大阪・豊 (IRP2-7)			

品名	炊飯釜洗浄機	寸法	W 1250 x D 1000 x H 1400	図番	G13
型式	TJB-15SA-R	セクション	<米量・洗米室・炊飯室>G	図番	1

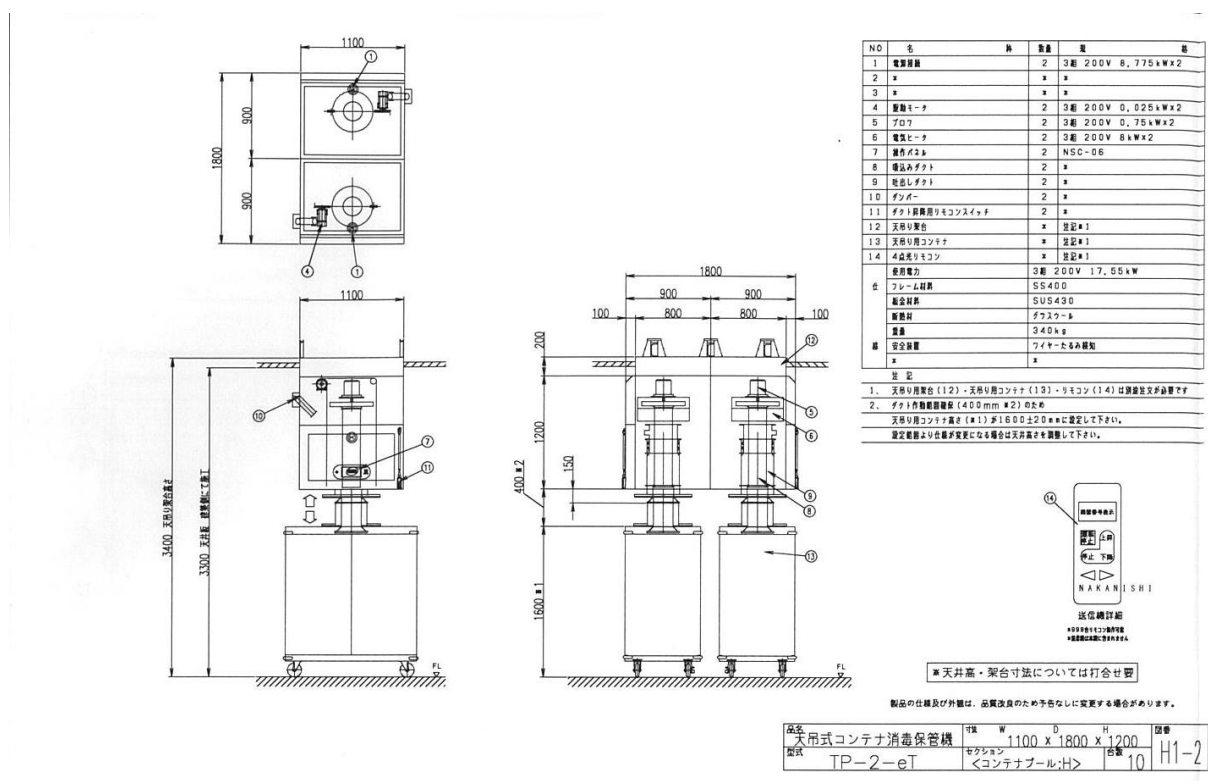
▲ 炊飯釜洗淨機



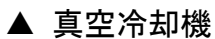
▲ 器具洗浄機



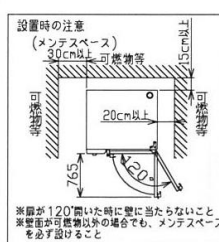
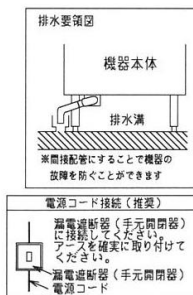
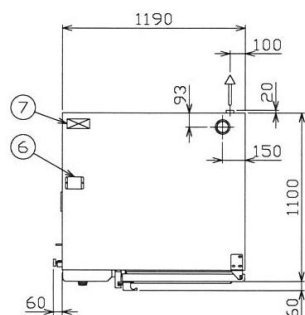
▲ 天吊式コンテナ消毒保管機



▲ 天吊式コンテナ消毒保管機



▲ 真空冷却機



SSC-C24DCNU

種類	デラックスシリーズ 洗浄機能付		
外形寸法	開口	奥行	高さ
	1190	1100	1365
オープン扉内寸法	645(W) X 820(D) X 995(H)		
扉内幅段数	12段 ピッチ65mm		
ホテルパン接続数	1/1GN(深さ20mm) X 24 (2/1GN(深さ20mm) X 12)		
定格電源	三相 200V 50/60Hz (排水装置用として 単相 100V が必要)		
消費電力	33.8kW		
必要手元開閉装置	12.5A		
安全装置	過熱・定圧防止装置		
製品重量	358kg		
付属品	2/1焼網(6), 耐熱手袋(1セット), 洗剤(22), 洗剤スプレーガン(1), ハンドシャワー(1), 漏圧止手(1), 排水用シリコンエルボ φ45用(1), 32Aステンセット(1), 手動タッチメント(1), シルバー(2), ロールインカートSSC-RC24C(1), 排水装置(1):全自動式, 扉内洗浄セット(1), 扉内キャップ(1)		

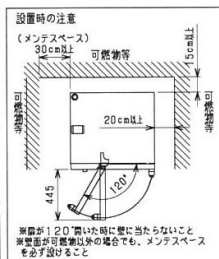
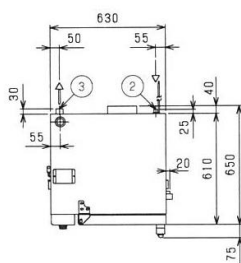
図番	品名	材質	備考
1	操作パネル		
2	オープン扉内	SUS304	コーナー部R加工
3	オープン扉	SUS304	No.4仕上げ W=795
4	耐熱ガラス	強化ガラス	二重ガラス
5	取っ手	BC6	
6	ダンパー	シリコン	
7	脚台		
8	排水口	SUS304	φ76.3
9	系発生装置	SUS304	
10	フィルター	ポリエスチレン	
11	給水口(排水用)	15A(G1/2)	
12	給水口(排水用)	15A(G1/2)	(扉内洗浄ノズル用給水口)
13	排水口	32A(G1/4)	(ステンセット専用)
14	バルブ(排水用)	15A(G1/2)	(ハンドシャワー用給水口)
15	電源取入口		
16	アジャスト	ADC	
17	本体	SUS304	No.4仕上げ
18	ロールインカート	SUS304	50角パイプ使用(シル受付)

0 給水口・バルブは、15Aフレキシブルホース接続としてください。
※ 設置上の注意 熱機器の設置については安全のため、消防法の設置基準に従って設置してください。
※ 図番の為、仕様及び外観を予告なしに変更することがあります。

※ 予備カート2台付 (カート計5台)

品名	スチームコンベクションオープン	仕様	W 1190 X D 1100 X H 1365	図番	3 F10
型式	SSC-C24DCNU	＜油庫・焼ノ機ノ蒸気調理室＞			

▲ スチームコンベクションオープン



種類	スタンダードシリーズ 逆扉仕様		
外形寸法	開口	奥行	高さ
	630	650	1345
オープン扉内寸法	375(W) X 419(D) X 755(H)		
扉内幅段数	5段 ピッチ60mm		
ホテルパン接続数	2/3GN(深さ20mm) X 5		
定格電源	三相 200V 50/60Hz 4.3kVA		
消費電力	4.3kW		
必要手元開閉装置	15A		
安全装置	過熱・定圧防止装置		
製品重量	103kg		

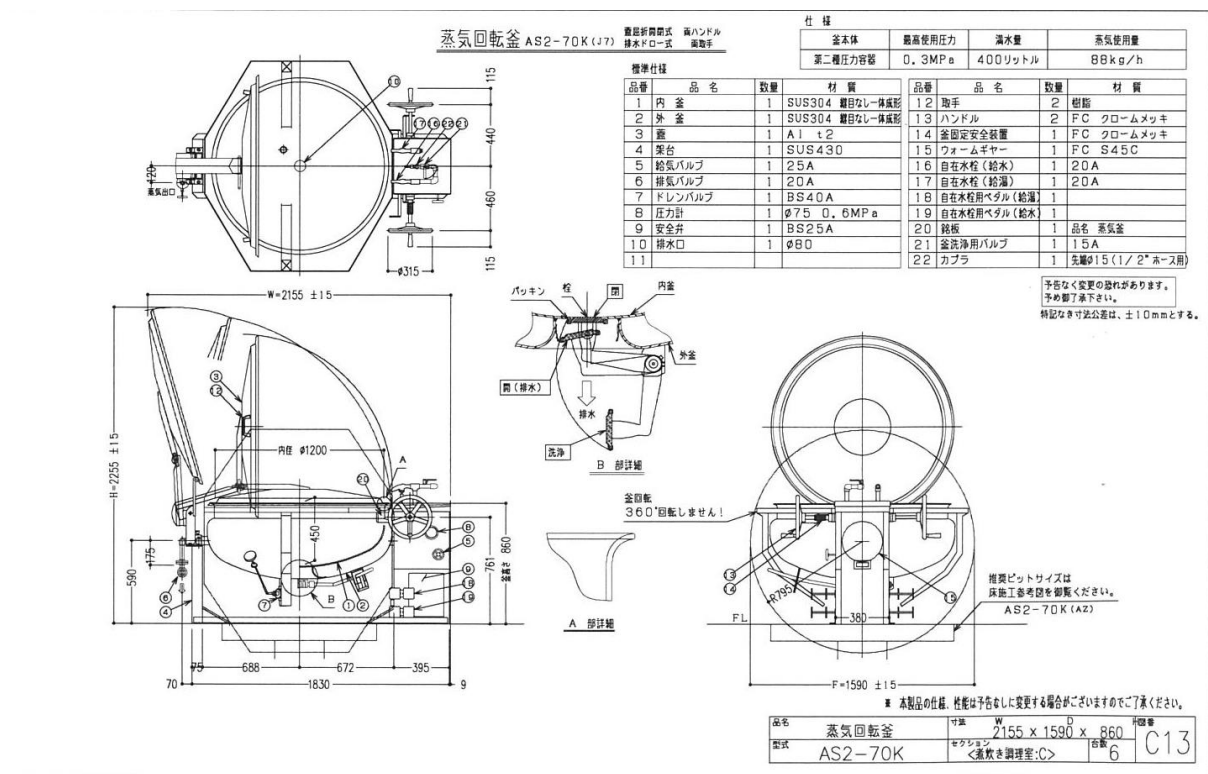
図番	品名	備考
1	スチームコンベクション	SSC-05MRSCNU
2	給水口(排水用)	15A(G1/2)
3	排水口	φ38
4	バルブ(排水用)	15A(G1/2) (ハンドシャワー用給水口)
5	電源コード	2m 25mmφ-4芯
6	排水装置	カートリッジ式
7	給付専用型台	SSC-05MCSTR

0 給水口・バルブは、15Aフレキシブルホース接続としてください。
※ 設置上の注意 熱機器の設置については安全のため、消防法の設置基準に従って設置してください。
※ 図番の為、仕様及び外観を予告なしに変更することがあります。

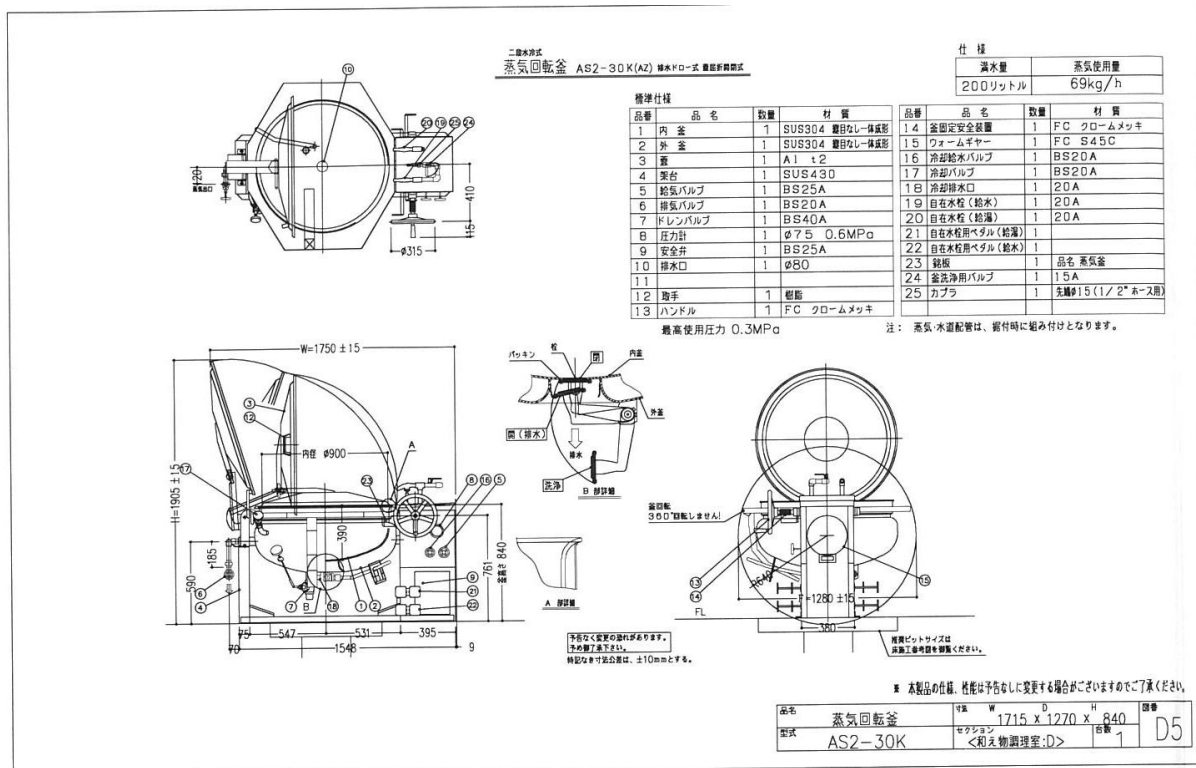
※ 架台に扉を追加

品名	スチームコンベクションオープン	仕様	W 630 X D 650 X H 1345	図番	1 E9
型式	SSC-05MRSCNU	＜アレルギー食調理室＞			

▲ スチームコンベクションオープン



▲ 蒸気回転釜



▲ 蒸気回転釜

