

令和7年度

委託第272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、受注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 業務名 学校給食センター厨房機器保守点検業務委託
- 2 履行期限 令和7年7月14日から令和8年2月13日まで
- 3 作業期間 現場作業は原則として調理のない夏季及び冬季学校休業期間とする。  
夏季休業期間  
令和7年7月22日から令和7年8月22日まで  
冬季休業期間  
令和7年12月24日から令和8年1月14日まで
- 4 業務場所 おいらせ町 中平下長根山 地内（おいらせ町立学校給食センター）
- 5 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
  - ⑫マイコンスライサー 2台
- 6 業務内容  
厨房機器の性能維持、安全確保の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、自動水圧洗米機（ポンプ含む）分解清掃、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) 原則として夏季には全対象機器、冬季には①②（2回目）について作業を行うこと

## 7 提出書類

提出書類	提出時期
1) 業務主任担当者届(経歴、資格を記載)	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	夏季及び冬季 各季実施後速やかに
6) 完了届	冬季業務完了後速やかに
7) 請求書	業務報告書を提出の都度

※ 「業務報告書（作業状況写真添付）」については、夏季業務、冬季業務の各季分について提出すること。

※ 作業の結果、改善の必要性があると判断した場合は、業務報告書に具体的に記載すること。

## 8 代金の支払い

- 1) 支払いについては夏季業務、冬季業務について年 2 回払いとする。
- 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。

## 9 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注者が負担すること。
- 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、発注者と受注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) 業務において対象機器に不具合が発見された場合や、将来の故障が予見される場合は、取るべき対応を助言し、費用の見積書を提出すること。
- 7) 履行期限外の対象機器、対象機器以外の厨房機器の不具合、故障については、都度別途契約により、見積、修繕を依頼することがある。
- 8) 契約書、仕様書で定めのない事項について疑義がある場合は協議し定めるものとする。
- 9) (積算参考) 対象機器使用開始時期: 平成 30 年 4 月 調理能力: 1 日最大 2500 食

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	内部清掃を含む
自動水圧洗米機	中西製作所 DS-307ART	式	1.00	内部清掃を含む
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自動フライヤー				
自動フライヤー	中西製作所 FAD-50RDT	式	1.00	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	式	1.00	
食器類洗浄機	中西製作所 NAW-5DW-GL	式	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	式	1.00	
粉碎ポンプ流し台	アクターライン工業 ATEL-SL-15W	式	1.00	脱水機含む
⑤コンテナ洗浄機				
コンテナ洗浄機	中西製作所 NAW-CW-BT	式	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				リモコン含む
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マイコンスライサー	中西製作所 MSI-04	台	2.00	

## (参考) 厨房機器図

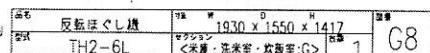
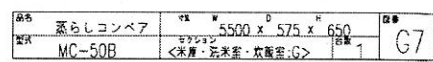
厨房機器 (米)

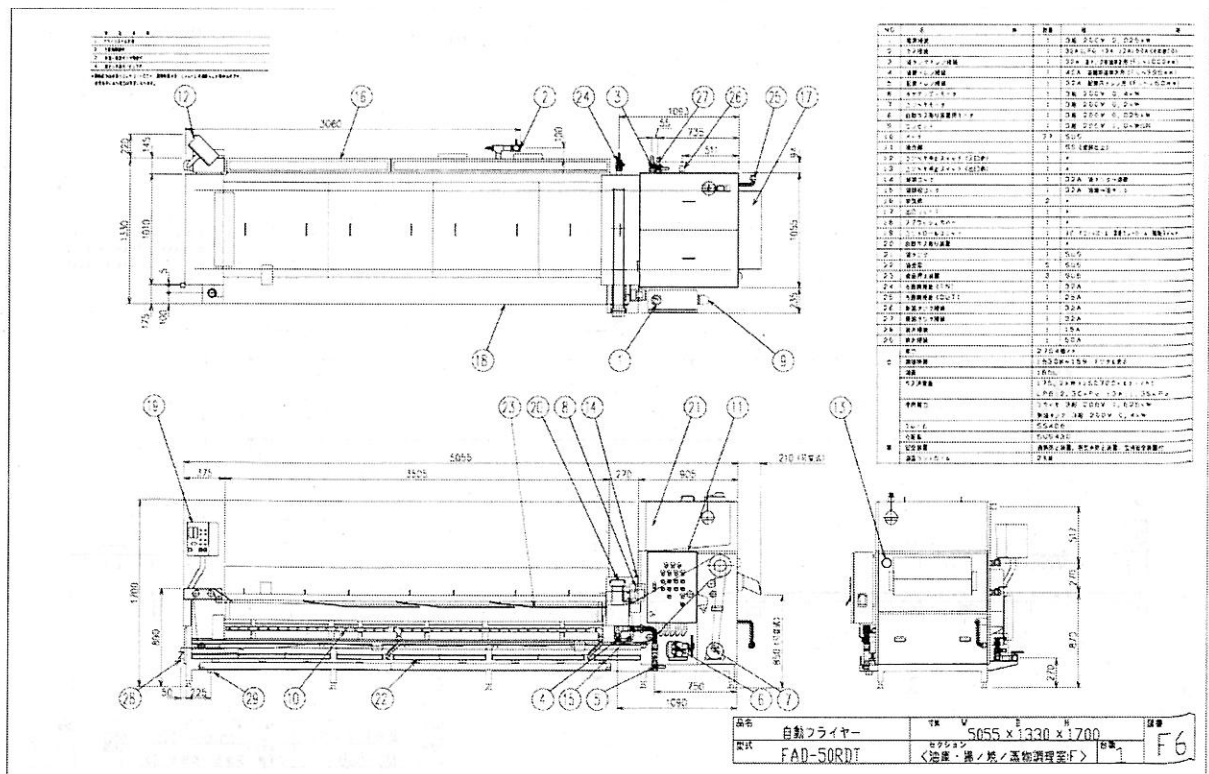




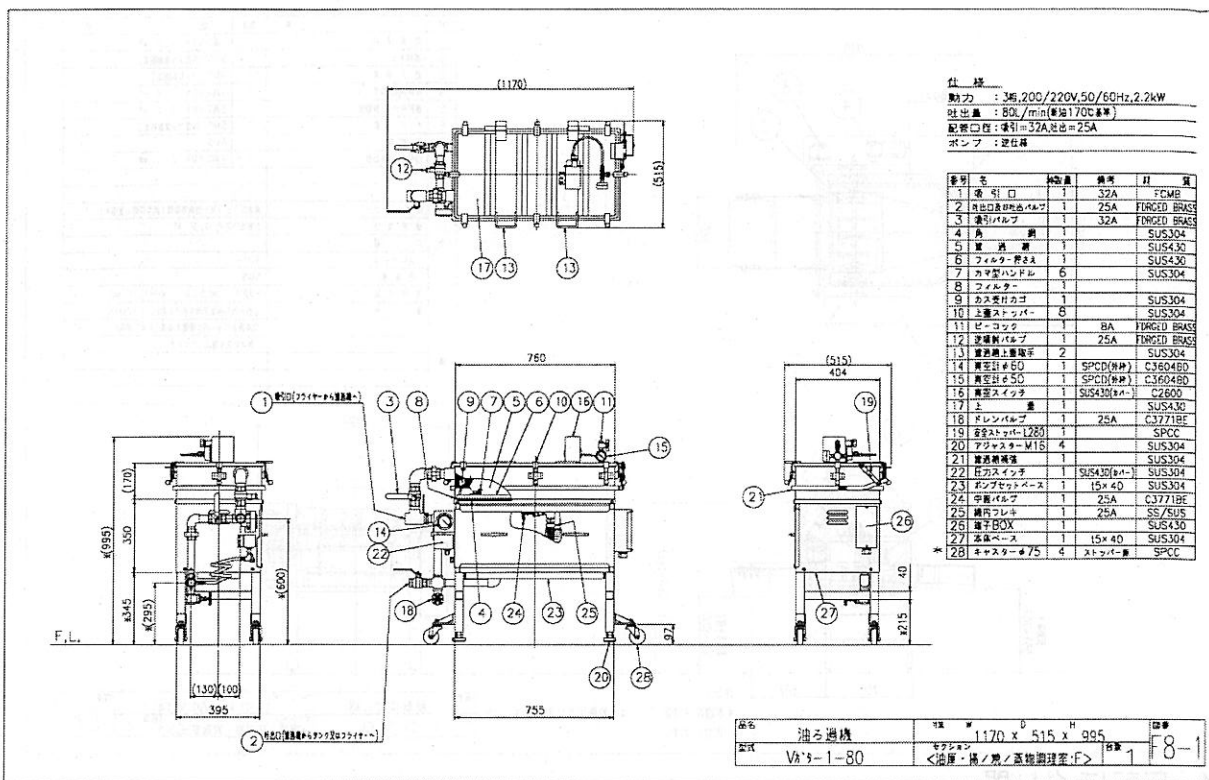




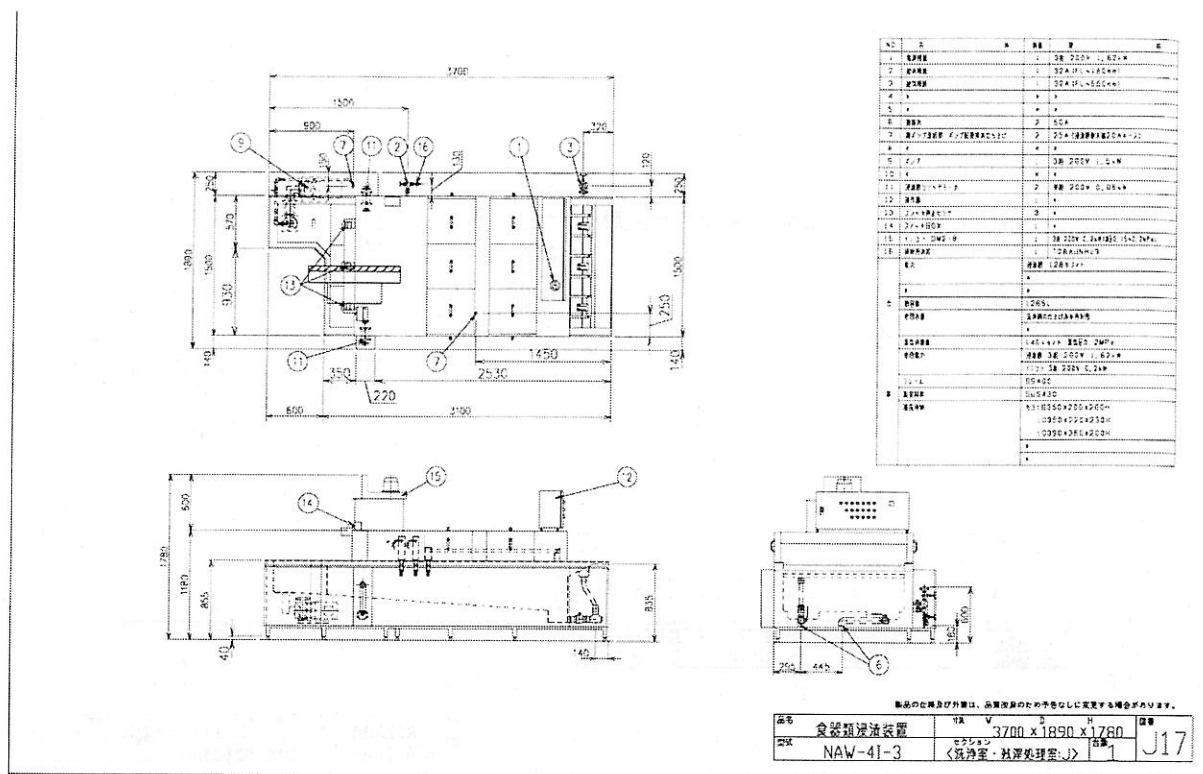
[illegible]



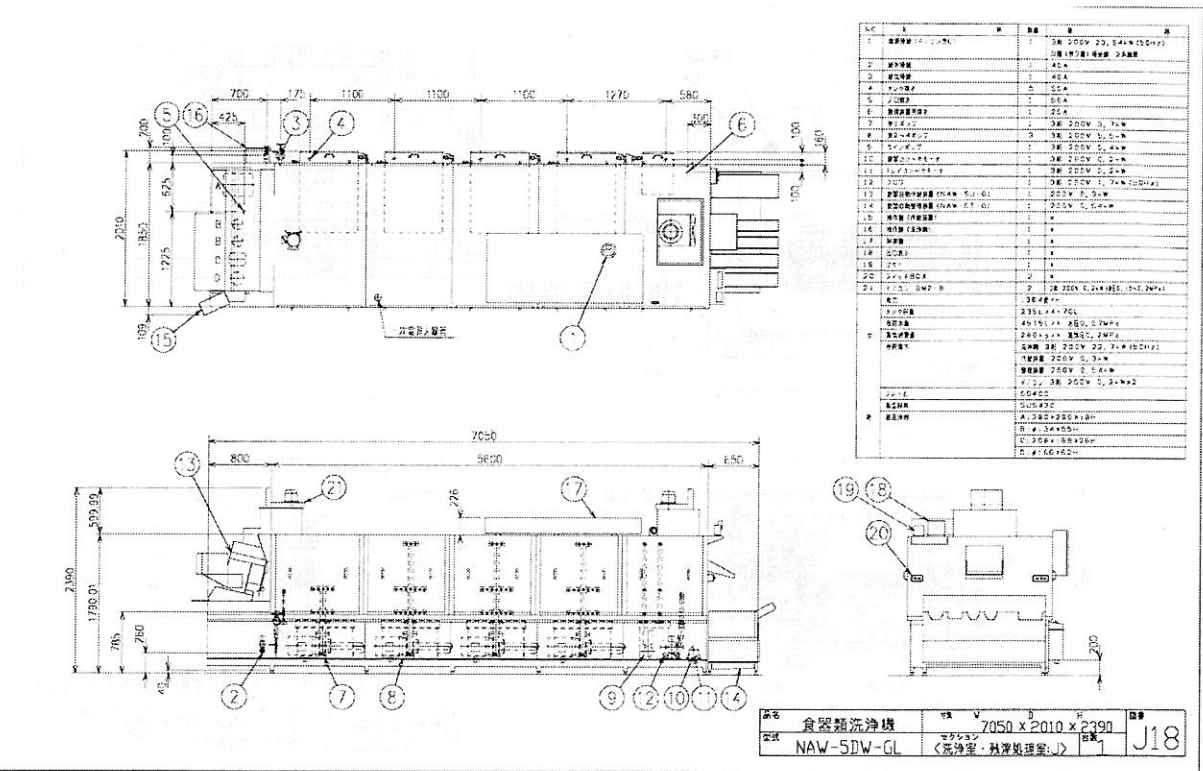
## ▲ 自動フライヤー



## ▲ 油濾過機



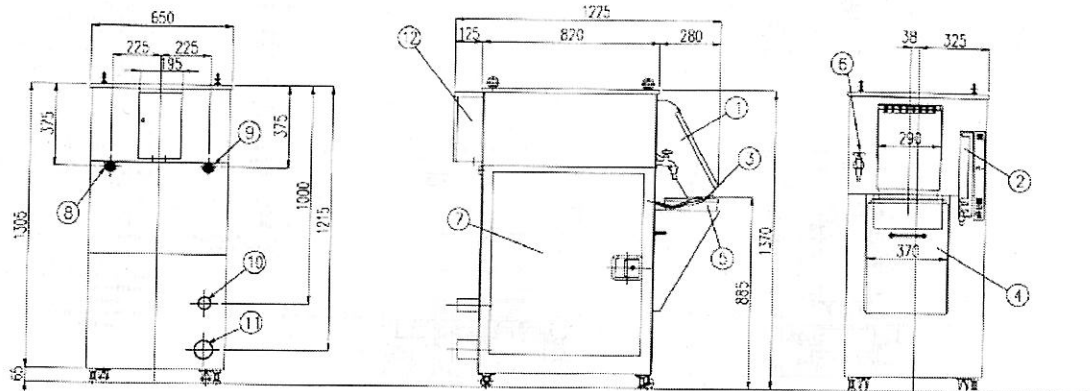
## ▲ 食器類浸漬装置



## ▲ 食器類洗浄機

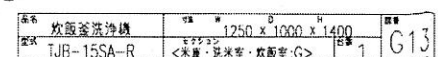
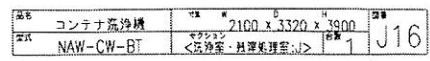


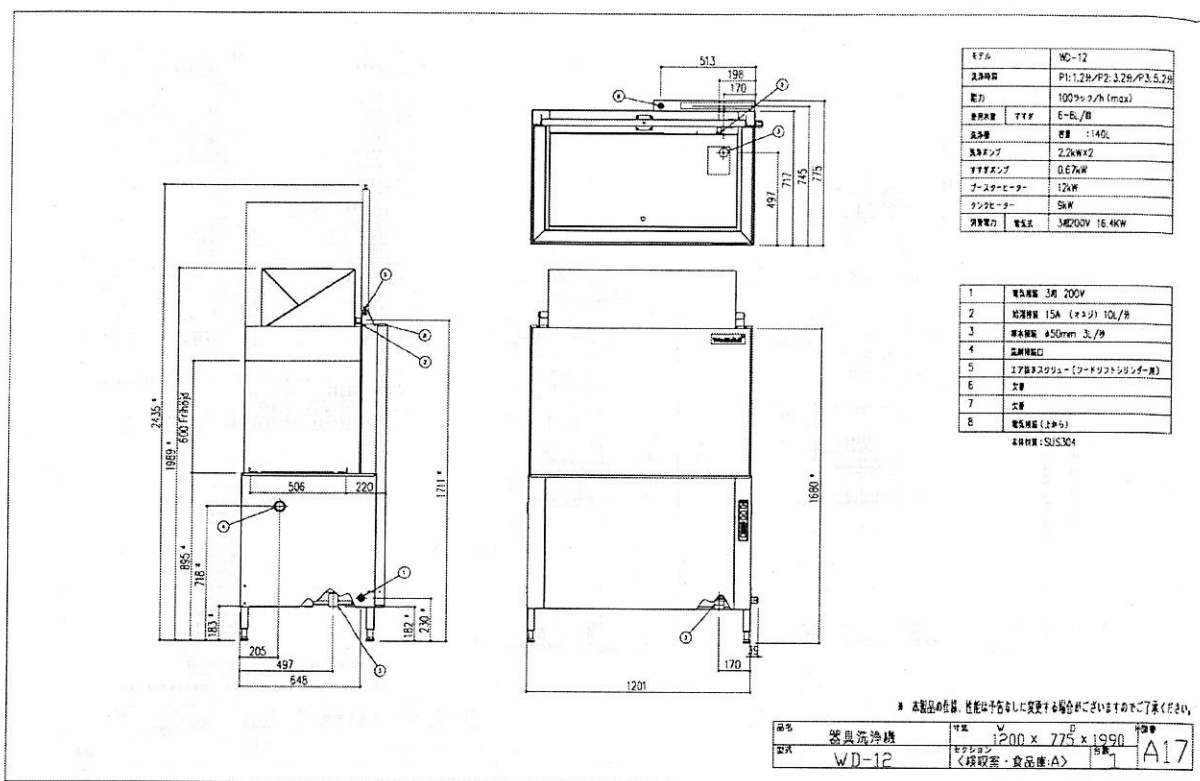
電源	3相200V 50/60Hz				
電動機	1.5kW電熱電流 6.8A/6.0A (50/60Hz)				
乾燥方式	4気圧ノズル噴射方式				
⑥	ホームカラン	12	端子箱	2.0sq4c	1.25sq.Rc
⑤	選別目録バスケット	11	選出器	50A	VP
④	バートラップシユート	10	スリッパ流入器	50A	VP
③	シフトレバー	9	給排水	20A	SUS ソケット
②	多段工力調整 (実用調整)	8	給排水	20A	SUS ソケット
①	選出シート	7	扉 (両開)		
No.	名	所	No.	名	所
乾燥能力 600kg/毎(概大)					



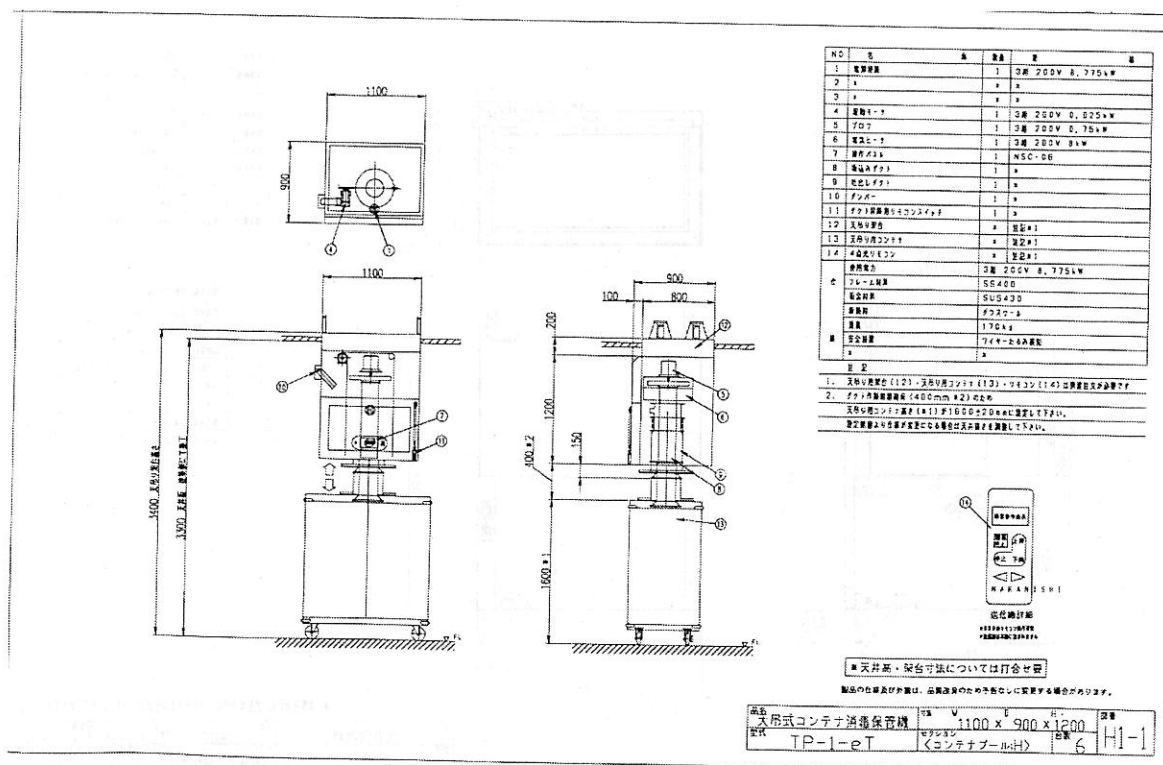
品名	厨房脱水機	寸法	820 x 650 x 1370	図番	J6
型番	AD-3000	モーション	<右開扉・熱源乾燥室>	図番	1

# ▲ 厨房脱水機

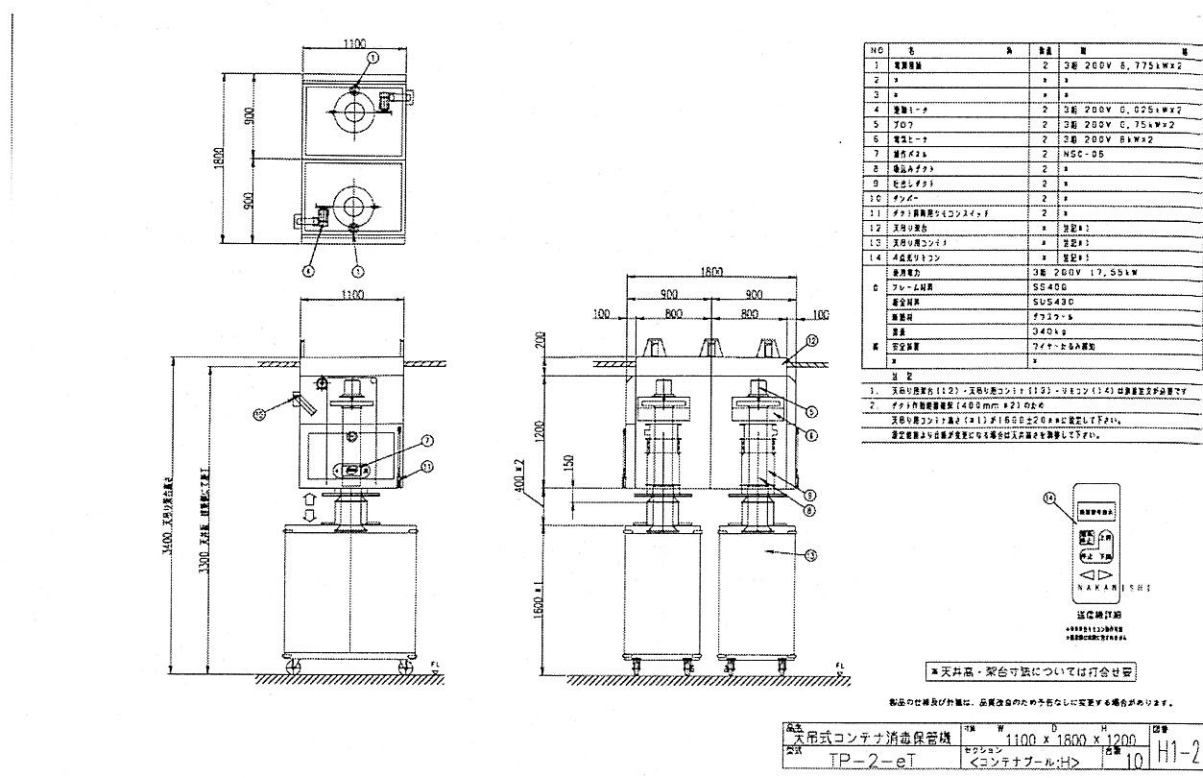




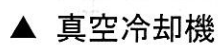
# ▲ 器具洗浄機

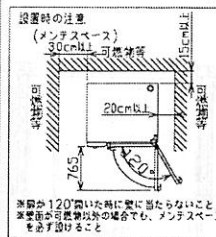


### ▲ 天吊式コンテナ消毒保管機



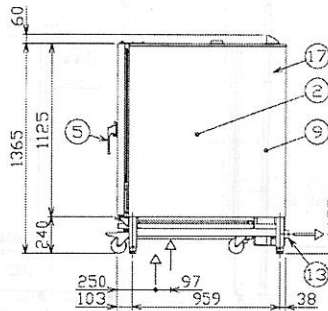
▲ 天吊式コンテナ消毒保管機





SSC-C24DCNU

項 目	デラックスシリーズ 洗浄機用材 軟水仕様型
外形寸法	幅口 奥行 高さ 1190 1100 1365
オーブン内腔設置寸法	645(W)×820(D)×995(H)
内部腔径	12段 ポッチ65mm
パティン内腔径	1/1GN(深さ20mm) x24 1/2GN(深さ20mm) x12
定格電圧	三相 200V 50/60Hz (軟水装置無しは、200V 50/60V 必須に必要)
消費電力	33.8kW
食器洗い乾燥力	125A
安全性能	故障・異常感知装置
製品重量	358kg
付属品	2/1塊駒(6)、耐熱ガラス(1セット)、 洗剤シャワー、専用スプレーガン(1)、 排水ホース(1)、排水管金具(1)、 排水パイプ(1)、排水ポンプ(1)、 3人足ステップネット(1)、 手すりプラットフォーム(1)、フルカラー(2)、 リフトガードシステム RC-24C(1) 軟水装置(1)※各項目の取付 案内図等付(1)、庫内キャブ(1)



※子備カート2台付（カート計5台）

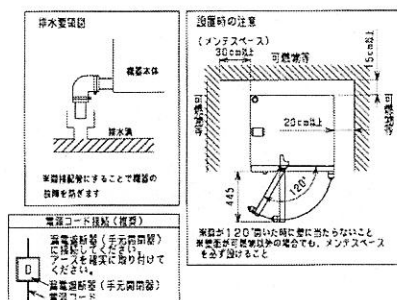
序号	品名	材質	備考
①	清浄バケツ		
②	オーブン皿 SUS304	コーナー付取付可	
③	オーブン皿 SUS304	No.4仕 W=79.5	
④	煎焼カス 洋食カス	ニロム	
⑤	蒸気鍋 RGS	二重ガラス	
⑥	タンブラー	シリコン	
⑦	箸台口		
⑧	指し口 SUS304	φ76、3	
⑨	平爪長爪箸		
⑩	フルコース	ステンレス	
⑪	松水(寒水用)	15A(GI/2)	
⑫	松水(温水用)	15A(GI/2)(耐熱ホタルの両端に2)	
⑬	排水口	32A(GI/4) (2分間吐出・静粛型)	
⑭	バルブ(寒水用)	15A(GI/2)(ハンドル付・両端本口)	
⑮	排水口コト		
⑯	床 全体 ADB		
⑰	床 全体 SUS304	No.4仕	
⑱	ファンガード SUS304	50口径用(シルバー)	板厚選定20kg(全重量 最大30kg)

○ 排水口バルブは、15A(レインボウカラー)一式標準にて受発注すること。

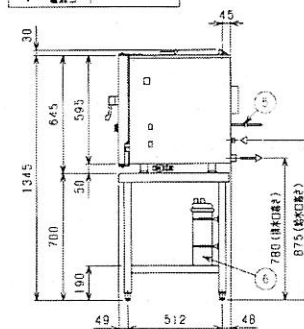
○ 設置工事の際は、設置位置について必ず実地を必要とする。

○ 設置場所、仕様及び数量等については変更可能とさせていただきます。

## ▲ スチームコンベクションオーブン



種 型	スタンダードシリーズ 浴槽仕様 浄水板・給排水用器具台付			
外形寸法	間口	奥行	高さ	
	375 (W)	650 (D)	1345 (H)	
オーガニクス内蔵寸法	375 (W) x 419 (D) x 375 (H)			
内蔵内径寸法	5 股 19.0mm			
A/B 排水口内径寸法	2/3GN (高さ 20mm) x 5			
定格電圧	三相 200V 50/60Hz 4, 3kVA			
消費電力	4.3 kW			
必要定格消費容量	15A			
安全装置	速断・空焚き防止装置			
製造年数	1033 年			



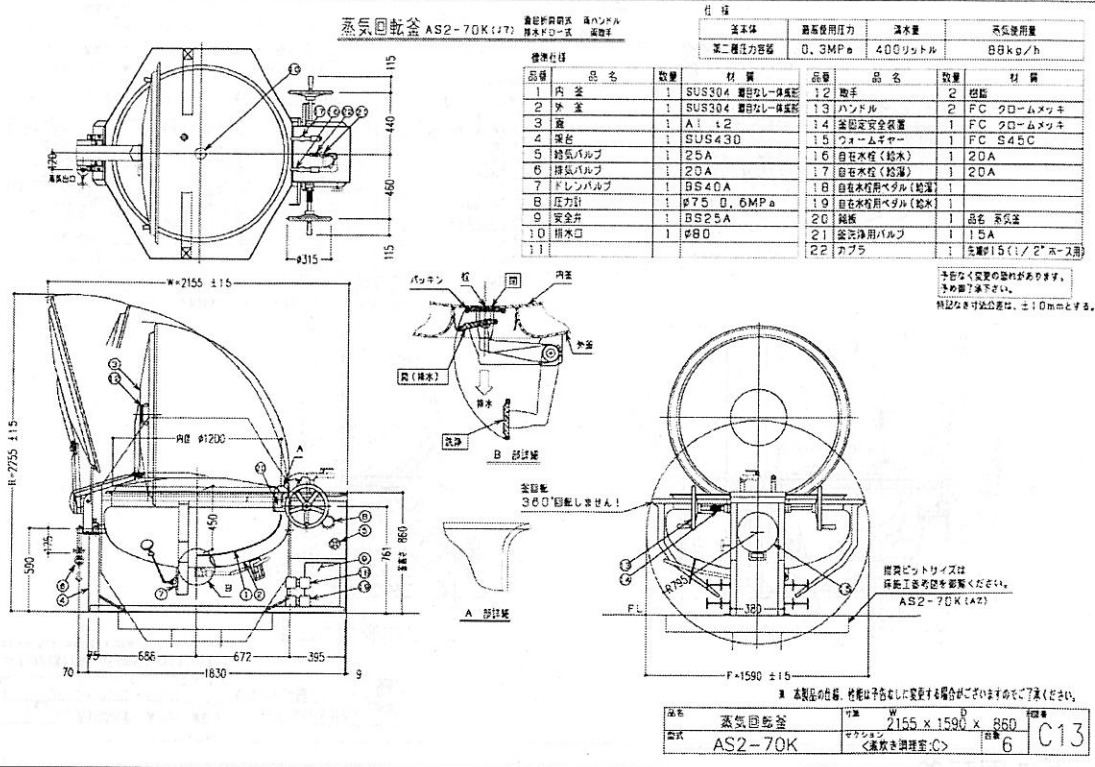
品番	品名	備 考
1	スチームコンベクション	SSC-05MRSCNU
2	給水口 (温水用)	15A (G1/2)
3	排水口	φ38
4	バルブ (温水用)	15A (G1/2) (ハンドシフト用-給水口)
5	電源コード	2m 2芯φ4-4芯
6	浄水器	カートリッジ式
7	株式会社	SSC-05MCSTR

○ 給水口・バルブは、ミチブシレシブルホース接続としてください。  
※ 設置上の注意 熱湯釜の設置については安全の為、湯沸釜の設置基準に準って設置してください。  
※ 改善の為、仕様及び価格を予告なしに変更することがあります。

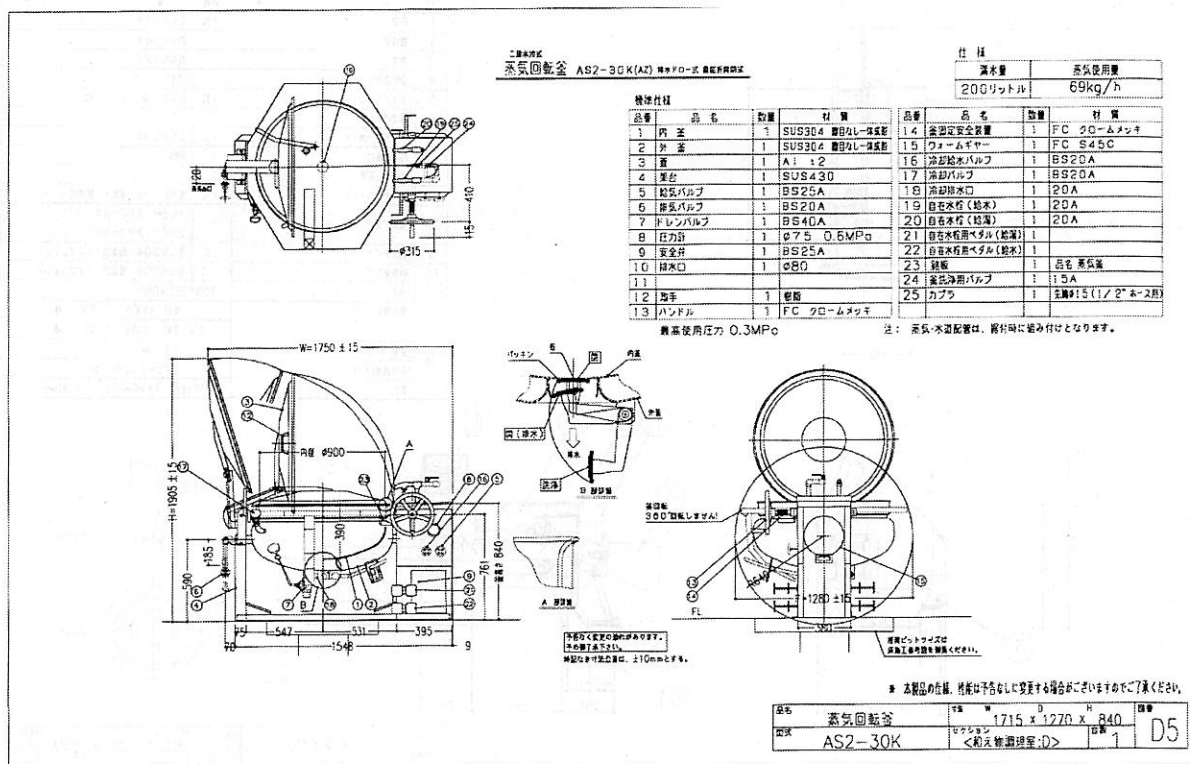
### ※ 架台に扉を追加

品名	スチームコンベクションオーブン	寸法	630 X 650 X 1345	図号	E9
実装	SSC-05MRSCNSTRU	セクション	＜アレルギー食調理室＞E	台数	1

## ▲ スチームコンベクションオーブン



## ▲ 蒸気回転釜



## ▲ 蒸気回転釜

