

あそか園厨房機器仕様書

1. 施設の概要について

- (1) 厨房内の構造は、食品衛生法の施設基準を満たすものとする。
- (2) 施設内への設計図は、別紙を参照すること。

2. 機器納入及び据付に関する機器仕様等について

- (1) 厨房熱源はオール電化とし、別紙「厨房機器リスト表」に掲載した調理機器の型式を参考とする。
- (2) 機器の選定、納入にあたっては、稼働後の維持（保守）管理がしやすいよう十分に配慮すること。厨房機器の基本条件として、機器は国内メーカー品（ただし、C-25：ハイスピードプロセッサ、C-26：フードプロセッサ、C-27：ブリンカーは除く）とし、修理発生時迅速に対応できることとする。

①C-14：スチームコンベクションオーブン、C-17：ブラストチラー

- ・国内メーカーの機器で、修理発生時迅速に対応できること

②C-16：IH ローレンジ

- ・消費電力が 10.0kw 以上であること

③D-1：温冷配膳車 MSC-48RPE3-F

D-2：温冷配膳車 MSC-24RPE3-F

- ・片側にハンドブレーキを標準装備していること。

④E-5：ラックコンベア食器洗浄機

- ・国内メーカーの機器であり、修理発生時迅速に対応できること。
- ・食器洗浄機の寸法は選定品を守ることであり、洗浄能力は 240 ラック/h 以上であること。
- ・作業性を考慮して E-3：ソイルドテーブル、E-7：クリーンテーブルは現行の寸法を遵守すること。

- (3) 厨房機器の納入にあたっては、「厨房機器リスト表」の品名、数量に基づきメーカー名、型式等を参考のうえ、寸法、定価、仕様、能力、消費電力量等が同等以上のものを納入・据付・検査・試運転調整すること。B-10 野菜調理機 VC-4 は、製造メーカーが限定されている為、同等品不可とし、それ以外の同等品可能な機器については、同等品と確認できるカタログを各機器ごとに添付して提出すること。「厨房機器リスト表」に記載する F【備品】についても見積りに含めること。

- (4) 受注者は、必要に応じ厨房機器の詳細な施工図を作成し、別途施工業者と入念な打ち合わせを行い、円滑な納品の進捗を図ること。

- (5) 配管、配線などの設備接続に必要な機器は、別途施工業者と調整の上、厨房機器の納入、据付を行うこと。

- (6) 一次側配管、配線の立ち上げ位置について、別途施工業者と協議し、厨房機器設置の際不都合が生じないように、立ち上げ位置の確認を行うこと。

3. 費用・工事区分について

- (1) 建築工事と厨房業者様との工事区分について、フードは建築工事とする。又、ガスと給排水は一次側、二次側ともに接続工事は建築工事とする。電気はコンセント止め又はケースブレーカー止めとし、水洗のカランの手配も建築工事とする。

- (2) 仮設協力分担金（仮設トイレ・足場や現場内の照明・コンセントに使う電気・工具などを洗う水道の使用を認める）として労務費の3%を見積に含むものとする。
- (3) 消防への確認・申請、本体工事側へ準備依頼があったものに関しては、別途清算（例として、取付下地の依頼、施工の為にリース品依頼、仕上げの変更依頼）とする。
- (4) 労災や納品物への保険などは厨房業者様が契約することとする。

4. 厨房工事に関して

- (1) 工事時間は、8時～17時とし、日・祝祭日は作業できないものとする。
- (2) 搬入車両は、9時以降の搬出入とし、4トン車程度とする。又、搬入ルート等については別途打ち合わせとする。

5. 試運転調整及び取扱説明について

- (1) 二次側配管、配線終了後、直ちに試運転調整を行うこと。
- (2) 試運転調整や取扱説明の日時、方法等については、法人と協議の上決定すること。
- (3) 試運転の際、故障、異常、製品のキズ等不具合を発見した場合は、受注者において速やかに対応すること。

社会福祉法人 あそか会