

(仮称) 葛飾区高砂児童発達支援センター厨房機器購入特記仕様書

1. 購入機器について

- (1) 厨房機器はドライ仕様とし、学校給食衛生管理基準を満たすものとする。
- (2) 施設内への設置図は、別紙を参照すること。据付位置、規格（寸法）等は、図面を確認のこと。

2. 機器納入及び据付に関する機器仕様等について

- (1) 別紙『厨房機器仕様書』に掲載した調理機器の型式は参考品である。
- (2) 機器の選定、納入にあたっては、稼動後の維持（保守）管理がしやすいよう十分に配慮すること。
- (3) 厨房機器の納入にあたっては、『厨房機器仕様書』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、数値、仕様、能力等が同等以上のものを納入・据付・検査・試運転調整すること。
- (4) 落札者は、必要に応じ厨房機器の詳細な施工図を作成し、建築工事及び各設備工事受注者と入念な打合わせを行い、円滑な納品の進捗を図ること。
- (5) 受注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、能力や性能を遵守したうえで建物やスペースに影響しない範囲に限り、寸法の増減については協議すること。
- (6) 配管、配線等の設備接続の必要な機器は、別途工事施工業者と調整のうえ、厨房機器の納入、据付を行うこと。また、一次側の配管、配線の接続は別途施工業者が行う。
- (7) 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、立ち上げ位置行の確認をこと。

3. 納入場所について

住居表示 葛飾区高砂三丁目26番

(仮称)葛飾区高砂児童発達支援センター新築工事調理室ほか

4. 納入、据付、試運転調整の期間について

建設工事の開始は、令和元年12月から翌2年1月の予定である。厨房設備等の工事内容、期間については、設計者、建築工事等関係者と十分打合せのうえ、実施すること。
引渡完了は、令和2年7月末日予定。（調整点検を終了し、システムが稼動できる状態であること。）
また、納入後、引き渡し完了までの間は試運転調整のための期間とする。

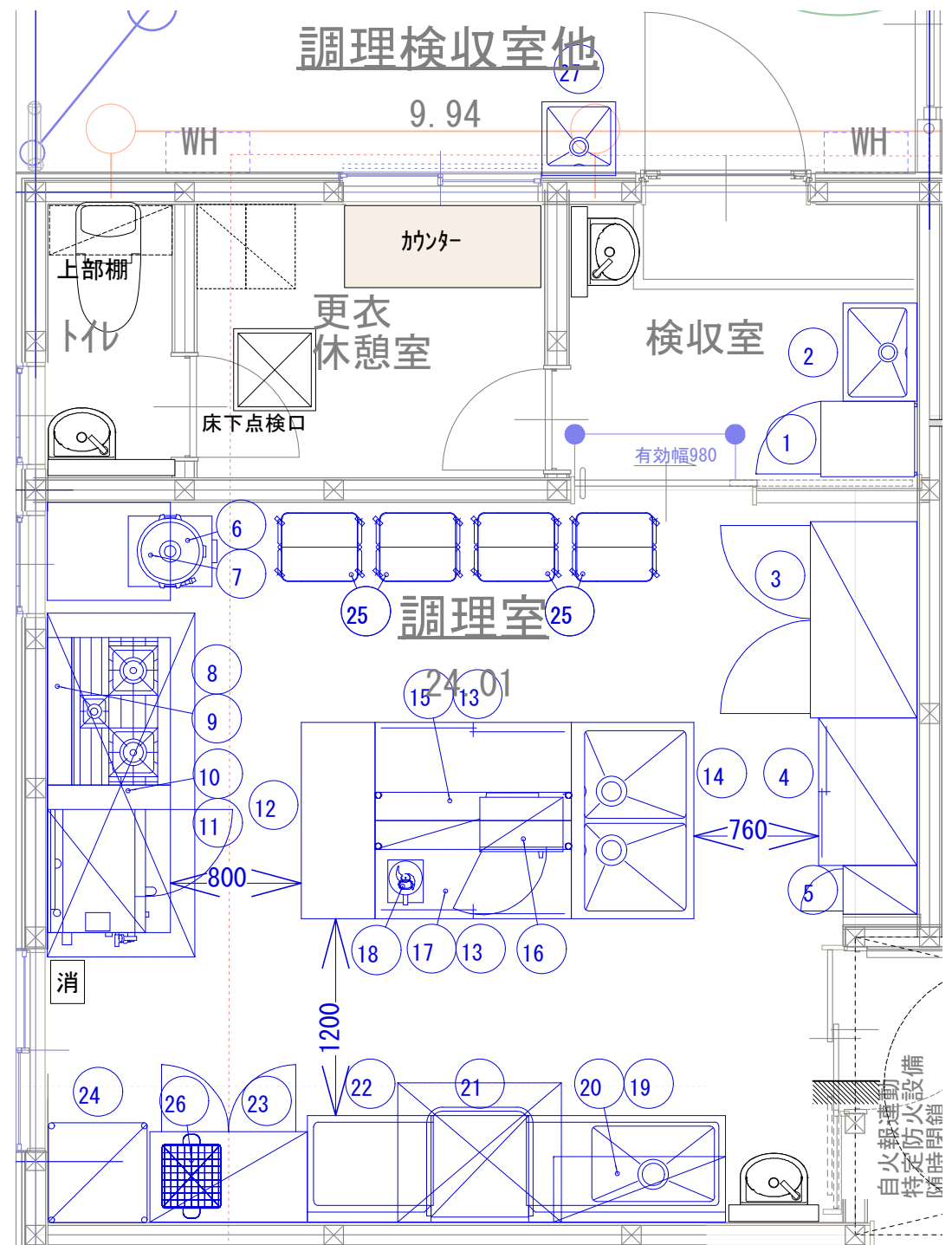
5. 納入据付について

- (1) 搬入の際は、床、壁等を傷めないように受注者側で養生を行うこと。
- (2) 据付完了後、燃焼機器や高さ1.0m以上の機器については、作業性が失われることのない範囲で耐震固定又は転倒防止金具を取り付けること。

6. 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、法人と協議のうえ決定すること。
- (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。

No.	品名	MODEL	台数	寸法 (mm)			配管接続口径 (A)			ガス (kW)		電気 (kW)			フー ド 備 考
				間口	奥行	高さ	給水	給湯	排水	口径 (A)	消費量	1φ 100V	1φ 200V	3φ 200V	
1	検食用冷凍ストッカー	VF-K120X	1	460	585	1110						0.13			117リットル
2	一槽シンク		1	600	450	800	15		50						
3	冷凍冷蔵庫	SRR-K1261CS	1	1200	650	1950			40			0.66			F: 190リットル、 R: 631リットル
4	戸棚		1	900	600	1800									中棚2段
5	乾燥機付き包丁まな板殺菌庫	TNS-3045WF	1	300	450	1600			25			0.28			包丁8本 まな板4枚
6	炊飯器	RR-30S1	1	450	421	425				ホース 13φ	5.52				2~6リットル
7	炊飯台		1	600	750	800									
8	ガステーブル	TSGT-0921	1	900	600	800				20	32				GF
9	スプレッター		1	900	150	200									[別途]
10	卓上型 スチームコンベクションオーブン	TSCO-4EBN3	1	750	600	540	15 G.Vx2		25 銅管					4.70	GF 軟水器付、2/3ホテルパン4段
11	作業台		1	900	750	800									
12	作業台		1	1200	450	800									
13	調理台		2	1200	600	800									中棚1段
14	二槽シンク		1	1200	750	800	15x2	15x2	50x2						
15	二段棚		1	1200	350	800									
16	電子レンジ	NE-710GP	1	510	360	306						1.26			[別途]
17	炊飯ジャー	JBH-G180	1	274	363	247						0.9			0.18~1.8リットル
18	フードプロセッサ	RM-4200F	1	215	260	432						0.65			3リットル
19	ソイルドテーブル		1	1200	650	820	15x2	15	50x2						
20	ラックシェルフ		1	1050	400	415									※脚立て
21	ドアタイプ食器洗浄機	TDWD-4EL	1	598	620	1420		15 G.V	40 耐熱管				4.8		72~120秒/ラック
22	クリーンテーブル		1	(750)	650	820									
23	電気式食器消毒保管庫 (片面式)	NHE-10AS	1	960	550	1900			25				4.40		カゴ収納数10個
24	エレファントシェルフ	N-TES-19-6161C	1	602	610	1930									棚4段
25	折りたたみワゴン	FGA-2	4	613	505	838									2段、折りたたみ時 W613×D200×H940
26	保管庫専用カゴ (大)		10	360	390	200									[別途]
27	一槽シンク		1	450	450	800	15	15	50						
	ガス給湯器	【別途設備工事】 16号相当	2				15x2 G.V	15x2 OUT	15x2	(34.9) x2	0.3 x2				※1台洗浄機専用
	ヨビコンセント	【別途設備工事】	2							1.5x2	単独回路				
	ガス漏れ警報器	【別途設備工事】	1												
	総合設備容量									37.52 (+69.8)	3.88 +3.6	0	13.9		



厨房設備平面詳細図 S=1:40

⚠ 当厨房設計図書は、厨房室の下地及び仕上材は、不燃材料と見なしてあります。

注記 別途工事…給水・給湯・排水・蒸気・ガス・電気等の一次側工事・二次側接続工事、給湯器、水栓、側溝、グリストラップ、手洗器、吊ボルト工事、壁下地補強
本図面上でトラップ付属の厨房機器はシンク類・冷機器のみとなります。排水温度が100℃になる可能性がある機能製品には「銅管」、80℃以下の機能製品には「耐熱管」と表記してあります。

(仮称) 葛飾区高砂児童発達支援センター厨房機器仕様書

S=1:40 191118

社会福祉法人 常盤会