

南部学校給食共同調理場の揚物機、焼物機ほか一式の賃貸借仕様書

1 適用

本仕様は本市南部学校給食共同調理場の揚物機、焼物機ほか一式の搬入、据付、接続及びこれに伴う既設の揚物機、焼物機ほかの撤去及び処分に適用する。

2 納入場所

南部学校給食共同調理場（大津市音羽台6番45号）

電話番号： 077-525-0811

3 一般事項

- (1) 機種については、「5 機器仕様【機器参考品】」のとおりとし、「納入予定物品に係る確認及び誓約書」の提出時に、寸法等が記入された機器図面を添付すること。なお、機器参考品以外で入札に参加する場合は、参考品と同程度の寸法であり、その機能及び構造において同等品以上のものであることがわかる図面及び資料等を添付すること。
- (2) 作業区分は運搬、搬入据付、接続、既存機器撤去及びその処分、並びに取扱説明、試運転時及び給食開始日立会までとする。
- (3) 見積内訳書は、一式計上ではなく、それぞれの物件本体、各付属品、撤去費、運搬費、搬入据付費等の税抜価格、リース料の月額、年額、総額を明示し、積算内容がわかるものとする。
- (4) 本仕様書に明記されていない事項については、別途協議するものとし、本市の指示に従うこと。

4 納入機器

| 納入場所 | 番号 | 物品名 | 数量 | 単位 | 備考 |
|---------------------|-----|-------|----|----|------|
| 南部学校 給食共同 調理場 | (1) | 揚物機一式 | 1 | 台 | 撤去更新 |
| | (2) | 焼物機一式 | 1 | 台 | 撤去更新 |

5 機器仕様【機器参考品】

【仕様】

(1) 揚物機一式 ※別紙図面参照

(ア) 製品名

- | | |
|-------------|-----------------|
| ①ガス式連続フライヤー | 型式：DSKC-63A-X |
| ②油煙除去装置 | 型式：OMC-3090WA-X |
| ③冷却沈殿ろ過タンク | 型式：STC-650-X |
| ④油切コンベヤ | 型式：OT-17D-X |

(イ) 仕様

- ①ガス式連続フライヤー

- ・外形寸法 全長 8005×幅 1735×高さ 2655mm程度（揚物機一式の寸法とする）
- ・材質はフレームが SUS304、本体及び油槽が SUS430 であること（燃焼関係を除く）
- ・コンベヤ有効幅が 540mm（有効長＝5200mm）
- ・ガス消費量（都市ガス） 246kW
- ・処理能力が既存機と同等以上であること
 - ※例 コロケ（縦 80×横 60×高さ 15）5000 個/1H 条件:170℃揚げ時間約 4.5 分
- ・電源が三相 200V、消費電力が揚物機一式で 4.405kW 程度であること
- ・液晶パネルにて操作を行い、かつ点火は自動点火方式であること
- ・エプロンコンベヤ搬送方式であること
- ・揚げ温度は投入、出口の 2 点制御で 0℃～200℃の間で、1℃単位で設定ができ、設定温度、実際温度ともにタッチパネル上に表示されること。また、調理中に設定温度±10℃にて温度警報（ブザー）を発し、過加熱や加熱不足を発生させない機能をもつこと（温度設定は任意に変更可能）
- ・調理中に発生する揚げカスを除去できる自動カス排出装置を 1 基有すること
- ・バーナーが失火した時には、安全の為に加熱を停止し警報を出すこと（失火検出）
- ・油温が 220℃になった場合、安全の為に加熱を停止し警報を出すこと（過熱防止）
- ・油の量が規定レベル未満になった場合、安全の為に加熱を停止し警報を出すこと（空焚き防止）
- ・投入側、出口側に非常停止スイッチが設置されていること（安全装置）
- ・機器の異常はタッチパネルの異常表示とブザーで知らせること。また、異常履歴としてタッチパネルに規則され後で確認が可能であること

②油煙除去装置

- ・調理庫内から発生する油煙を回収し、水槽を通過し油脂分除去及び冷却を行い、油煙を軽減して廃棄させること
- ・バーナー燃焼時に自動で運転開始する制御とすること
- ・自動給水及び操作はフライヤーのタッチパネルと連動すること

③冷却沈殿ろ過タンク

- ・タンクの容量は 600 L 以上でフライヤー容量を十分に満たした容量であること
- ・材質はフレームが SUS304、本体及びタンクが SUS403 であること
- ・ろ紙、ろ材を使用せずに水冷にて油中の揚げカスと水分を沈下分離する構造であること
- ・給湯を接続し、タンク内を洗浄する構造であること
- ・タンク洗浄時はタンク内に油がないことを確認するために、ドレンバルブが開放状態で、なければ洗浄をできないようにドレンバルブの開閉を検出すること
- ・タンク満水時にはポンプを停止すること
- ・タンク容量以上の油を供給したときには、オーバーフローし、フライヤーへ油を戻す

構造であること

④油切コンベヤ

- ・フライヤー出口側に設置し、電源はフライヤー本体からコンセント接続により供給できること
- ・チョコネットコンベヤ搬送方式であること
- ・可倒式コンベヤによりコンベヤ内部が洗浄できる構造であること
- ・材質はフレーム（本体）が SUS430、脚部分が SUS304 であること

(2) 焼物機一式 ※別紙図面参照

(ア) 製品名

- | | |
|-----------------|-----------------|
| ①ガス式エアーフォースオープン | 型式：IMPM-70BS-X |
| ②油煙除去装置 | 型式：OMC-4120WA-X |
| ③リターンコンベヤ | 型式：RT-80C-X |

(イ) 仕様

①ガス式エアーフォースオープン

- ・外形寸法 全長 8000×幅 1630×高さ 3080mm程度（リターンコンベヤ除く焼物機一式の寸法とする）
- ・材質はフレーム・本体内装が SUS304、本体外装が SUS430 であること（燃焼関係を除く）
- ・コンベヤ有効幅が 740mm（有効長＝6000mm）※専用トレーは幅方向 2 枚通過可能
- ・蒸気消費量 300kg/h 程度（蒸気圧力 0.3MPa～0.7MPa）
- ・ガス消費量（都市ガス） 223kW
- ・処理能力が既存機と同等以上であること
※例 冷凍ハンバーグ（縦 80×長 65×厚 15）4500 個/1H 条件:250℃焼き時間約 8 分
- ・電源が三相 200V、消費電力が焼物機一式で 10.1kW 程度であること
- ・液晶タッチパネルにて操作を行い、かつ点火は自動点火方式であること
- ・蒸気供給を行い加湿しながら焼成できること
- ・熱風はファンの回転により庫内を循環し、ファンは上下それぞれ独立しインバーター変速できること
- ・焼き温度は 150℃～350℃の間で 1℃単位の設定ができること
- ・異常加熱（400℃）になった場合、自動的にガスを遮断し、警報をだすこと（異常加熱）
- ・作業中に火が消えた場合、安全のため自動的にガスを遮断し、警報を出すこと（失火検出）
- ・作業中にドアを開けた場合、安全を考慮し燃焼を停止させること（安全装置）
- ・非常停止スイッチは投入部と出口部に 2 か所設置すること（安全装置）
- ・機器の異常はタッチパネルの異常表示とブザーで知らせること。また、異常履歴としてタッチパネルに記録され後で確認が可能であること

②油煙除去装置

- ・調理庫内から発生する油煙を回収し、水槽を通過し油脂分除去及び冷却を行い、油煙を軽減して廃棄させること
- ・バーナー燃焼時に自動で運転開始する制御とすること
- ・自動給水及び操作はオープンのタッチパネルと連動すること

③リターンコンベヤ

- ・外形寸法 全長 8000×幅 530×高さ 905±15mm程度
- ・焼き皿を出口から入口へと戻すためのリターンコンベヤであること
- ・電源はオープン本体からコンセント接続により供給できること
- ・焼き皿が投入側に到達した時は、自動でコンベヤを停止する構造であること
- ・材質はフレームがSS（鉄）、本体はSUS403であること

【その他附帯工事等】

- ・機器の運搬、据付、接続工事及び既存機器の撤去、処分まで業者の責任で行うこと
- ・搬入の際、周りを養生し他の設備を傷つけないこと
- ・1次側各設備配管及び電源は既存品を流用すること
- ・機器設置後、使用可能な状態にし、試運転調整を行うこと
- ・(1)揚物機一式は既存品の新油タンク、廃油タンクと連動運転できること
- ・設置工事にあたっては、事前に打ち合わせのうえ、施工すること

6 納期

令和8年3月27日とし、この日までにすべての作業を終えること（給食開始日の立会を除く。）

7 その他

- ・納入後1年間、製品の保証をすること
- ・納入後、メーカーが取扱説明及び試運転時及び給食開始日等には、立会いを行うこと
- ・修理が発生した場合、速やかにメーカーメンテナンス担当者が修理できること
- ・下見、作業等で調理場内に立ち入りを希望する場合は、事前に下記まで連絡をし、施設内では管理者の指示に従うこと

【連絡先】

大津市教育委員会事務局学校給食課 電話番号：077-528-2636