

令和8年度

委託第296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8年7月15日から令和9年2月15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8年7月22日から令和8年8月21日まで
冬季休業期間
令和8年12月24日から令和9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。

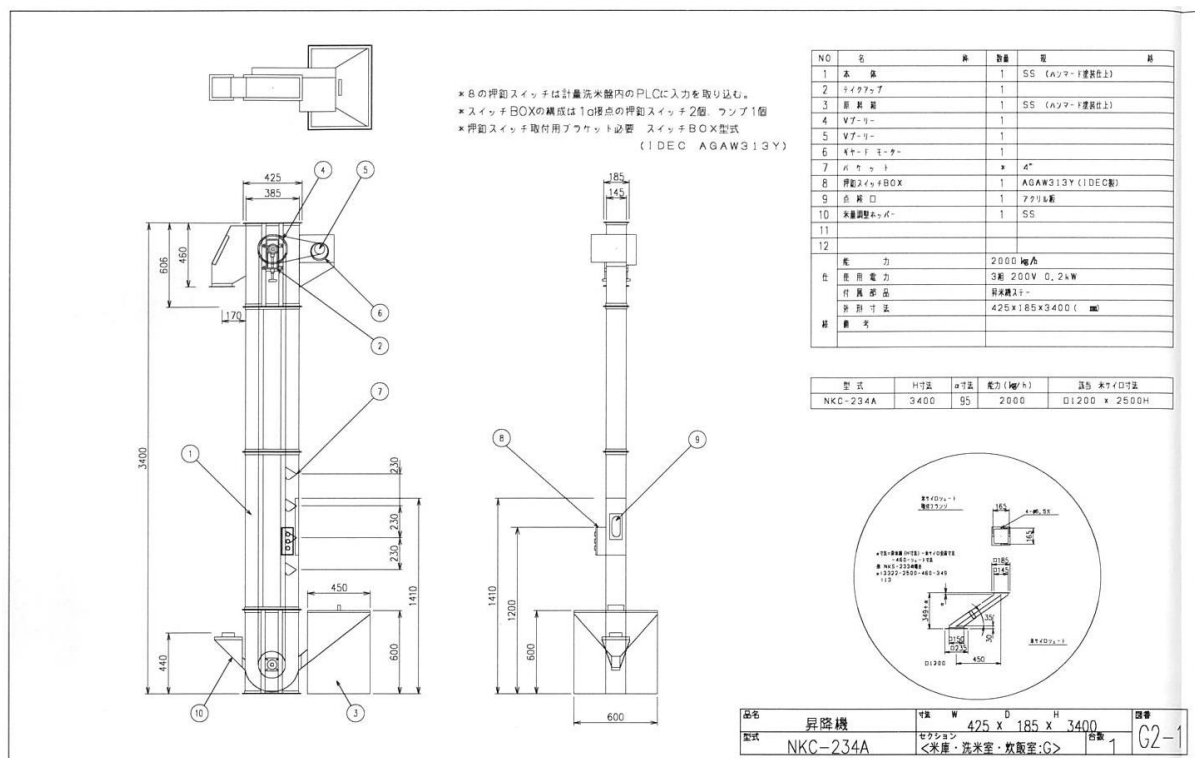
9 その他

- 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

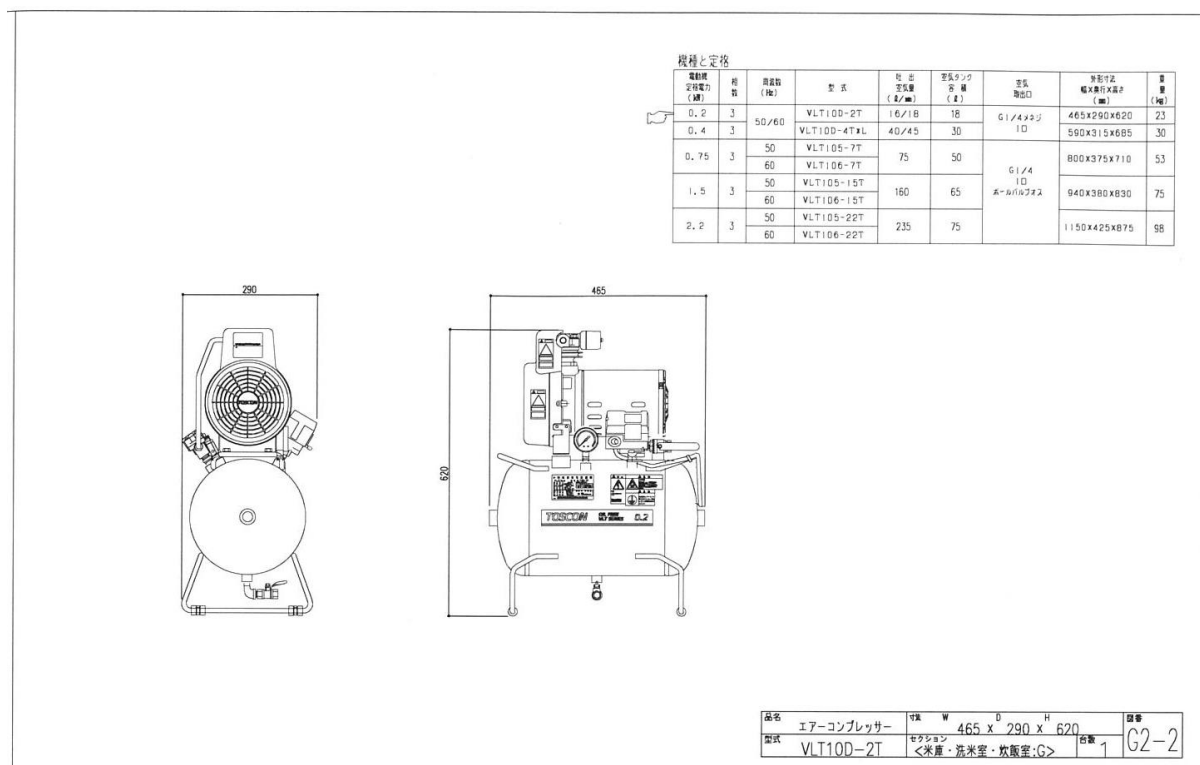
学校給食センター厨房機器保守管理業務委託 対象機器一覧

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	

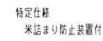
(参考) 厨房機器図

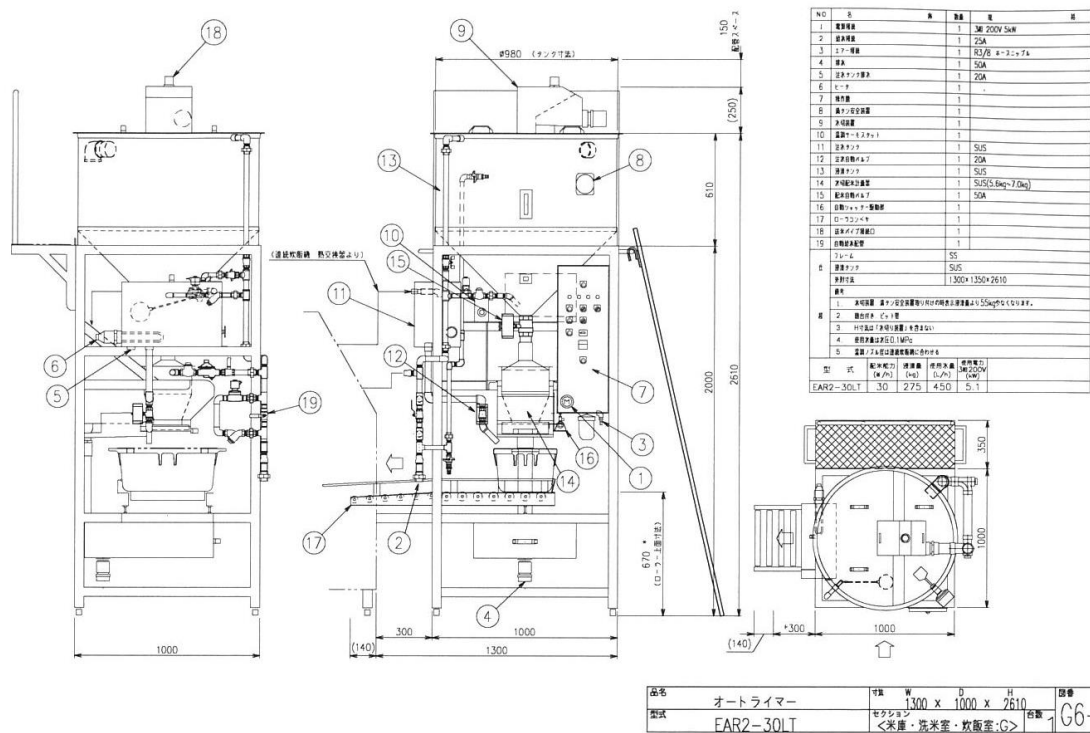


▲ (米) 昇降機

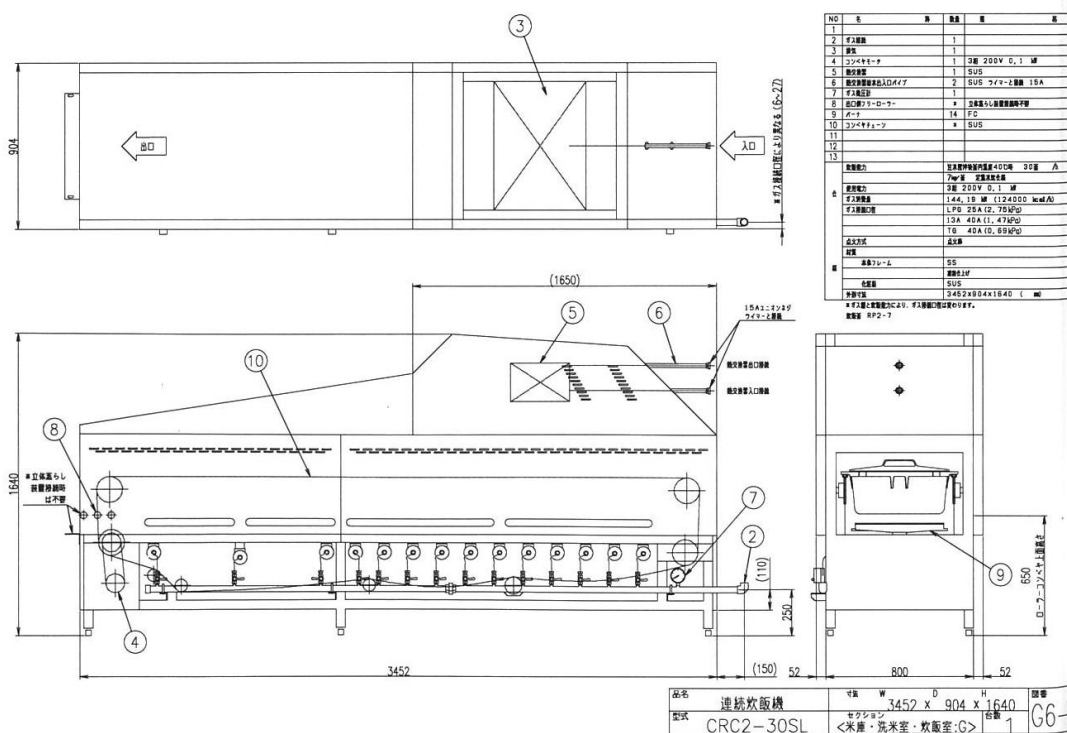


▲ エアコンプレッサー

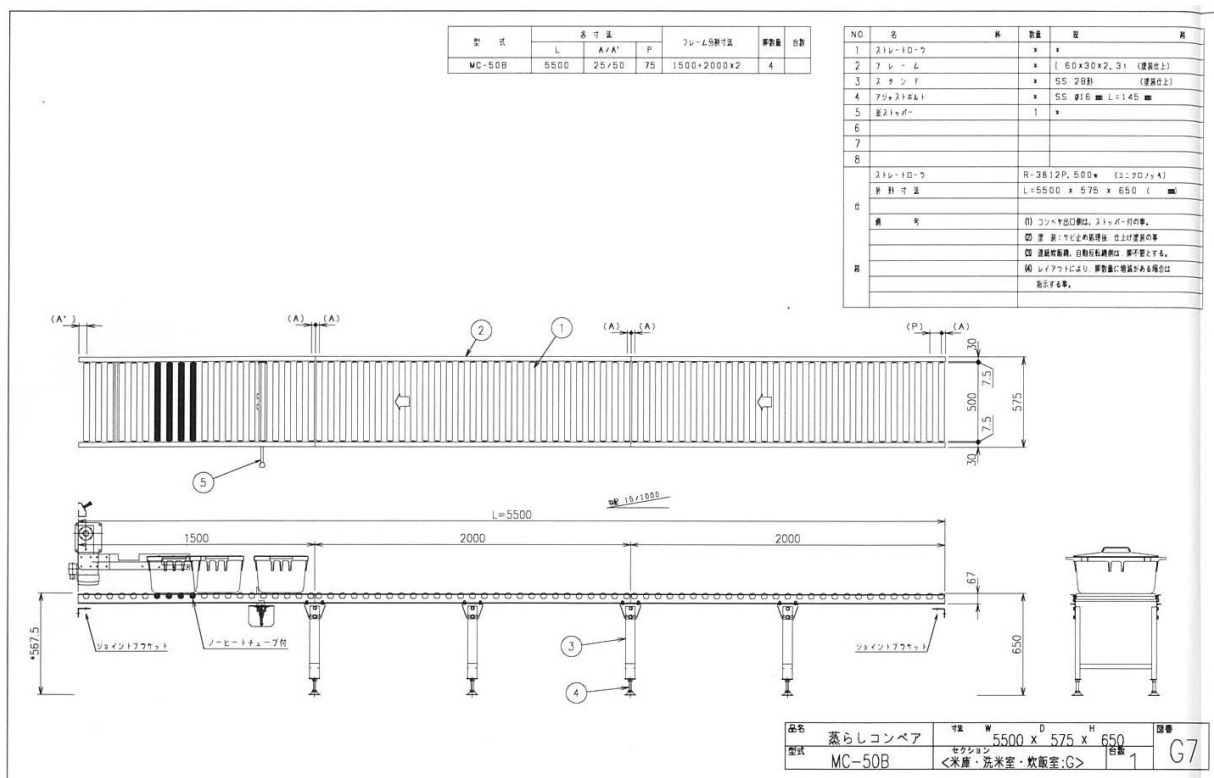




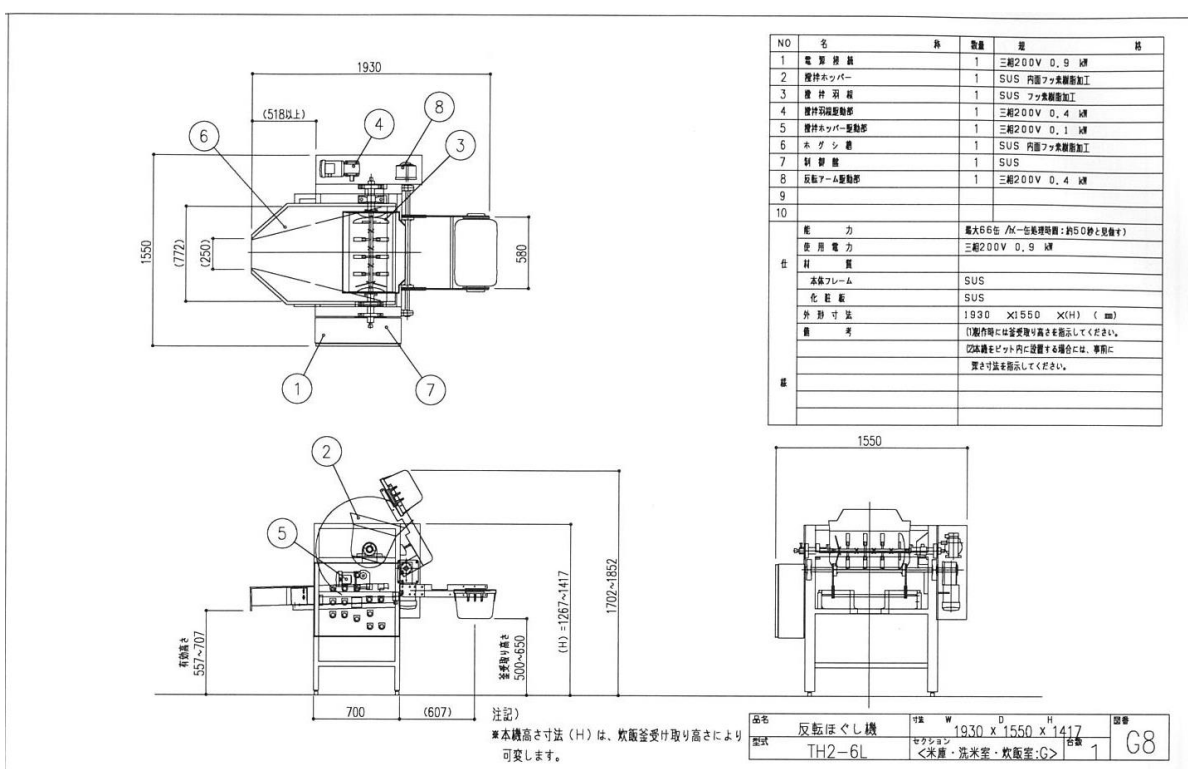
▲ オートライマー



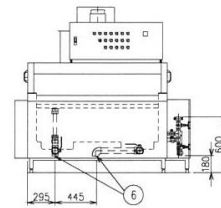
▲ 連続炊飯機



▲ 蒸らしコンベア

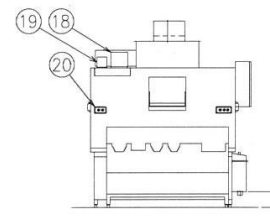
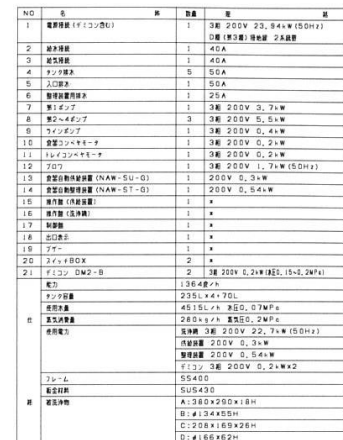


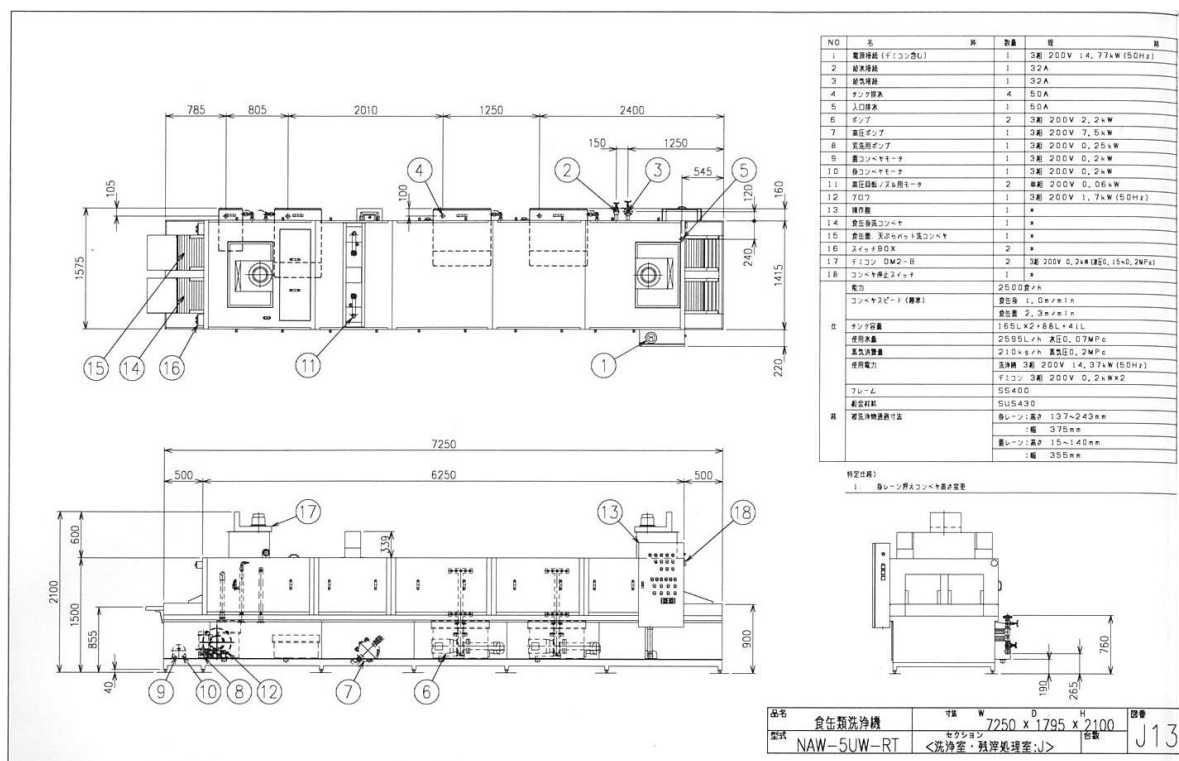
▲ 反転ほぐし器



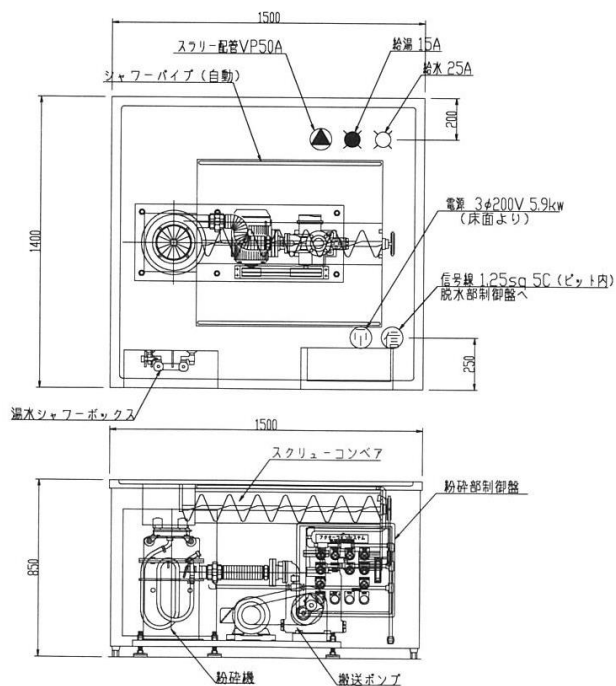
製品の仕様及び外観は、品質改良のため予告なしに変更する場合があります。

品名	食器類浸漬装置		寸法	W 3700 × D 1890 × H 1780	図番	J17
型式	NAW-4I-3		セクション	〈洗浄室・残滓処理室〉		
				台数	1	



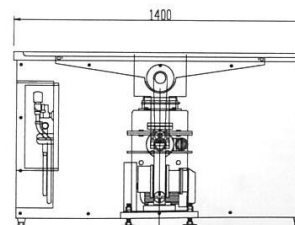


▲ 食缶洗浄機



型	式	ATEL-S15150L-15W/ACP-10X
粉	砕	機 1.5kW
ボ	ン	プ 1.5kW
主	要	材
粉	砕	機
ボ	ン	プ
ベ	ー	ス
ブ	ー	リ
ー	リ	カ
バ	ー	バ

甲	板	SUS 430 ±1.5
外	装	SUS 430 L3x40x40
外	装	SUS 430 ±1.0
研	磨	#400



※ 製品改良等のため、設計変更場合があります。

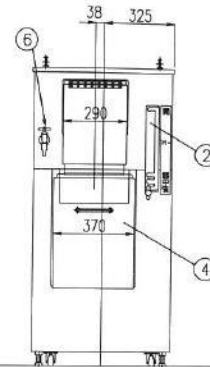
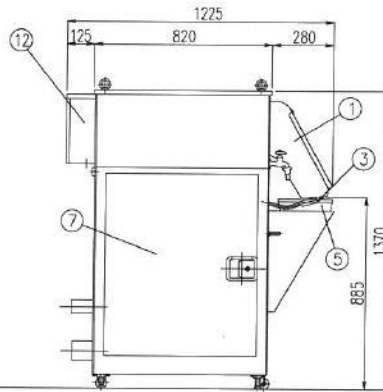
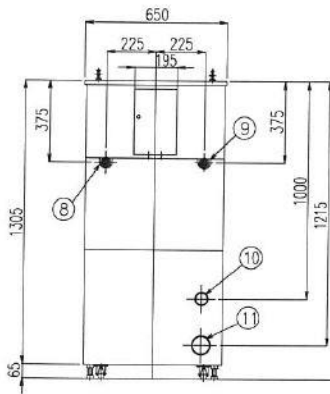
品	名	粉砕ポンプ流し台
型	式	ATEL-S15150L-15W
寸	法	1500 x 1400 x 850
重	量	1
国	産	日本

▲ 粉砕ポンプ流し台

電源	3相200V 50/60Hz
電圧	1.5kw定格電流 6.6A/6.0A (50/60Hz)
洗浄方式	4系統ノズル噴射方式

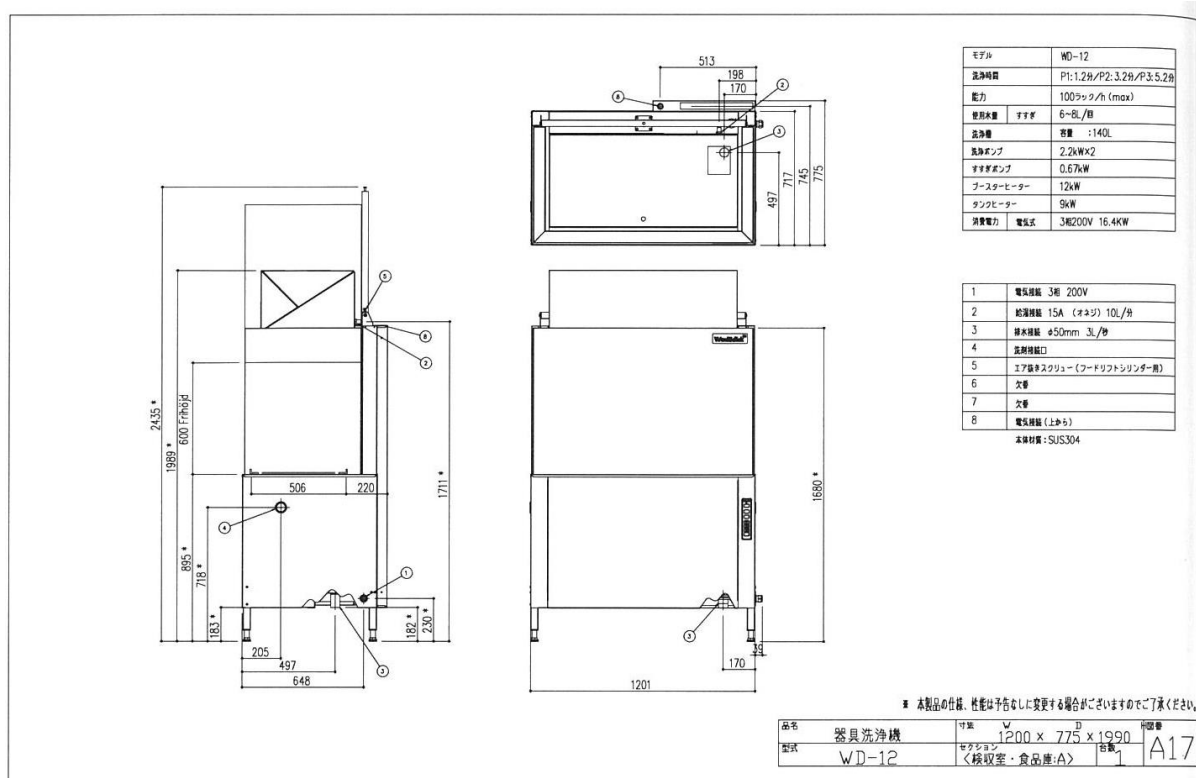
6	ホースカラン	12	端子箱	2.0sq4c 1.25sq.8c
5	固形物回収バスケット	11	排水管	80A VP
4	パーパートラップシート	10	スラリー流入管	50A VP
3	シフトレバー	9	給湯管	20A SUS ソケット
2	多段圧力調整(実用断案)	8	給水管	20A SUS ソケット
1	排水シュート	7	扉(両側面)	

N.O.	名 称	N.O.	名 称
処理能力	600kg/毎(最大)		



品名	厨房脱水機	寸法	W 820 x D 650 x H 1370	図番	J6
型式	AD-3000	モーション	<洗浄室・乾燥処理室>J>	台数	1

▲ 厨房脱水機

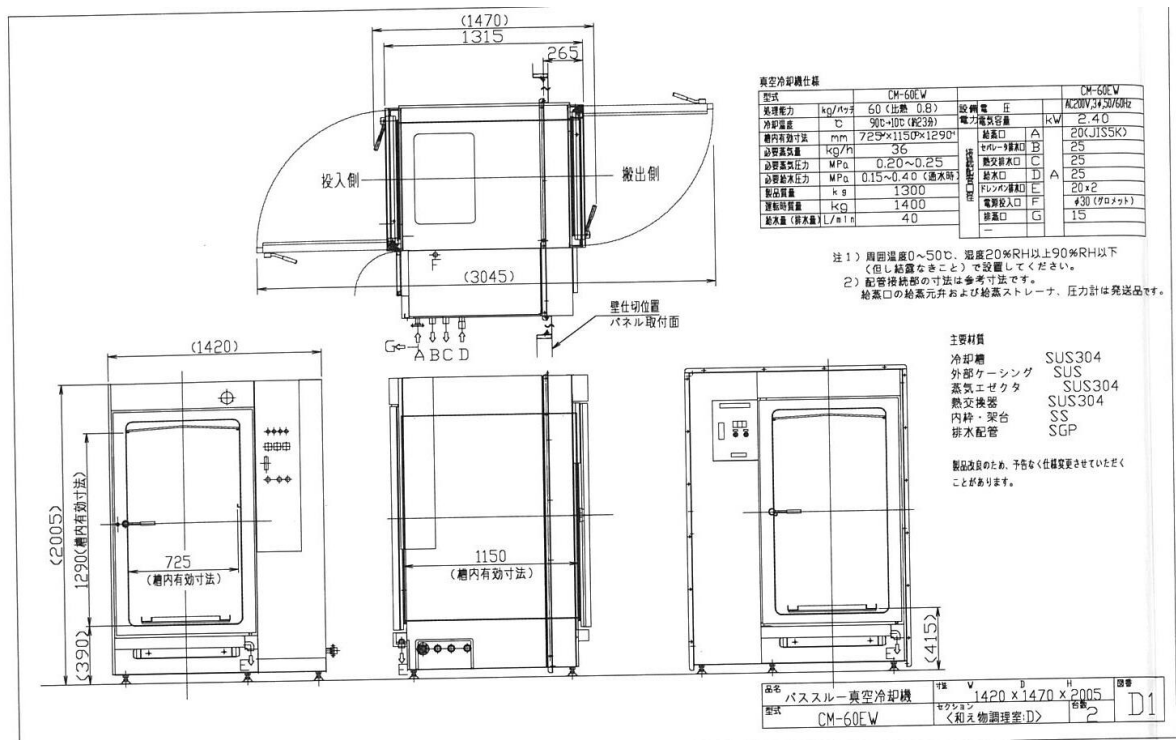


モデル	WD-12
洗浄時間	P1:1.2分/P2:3.2分/P3:5.2分
能力	100サイクル/日 (max)
使用水量	すすぎ 6~8L/回
洗浄槽	容量 : 140L
洗浄ポンプ	2.2kW×2
すすぎポンプ	0.67kW
ブースターヒーター	12kW
タンクヒーター	9kW
消費電力	電圧式 3相200V 16.4kW

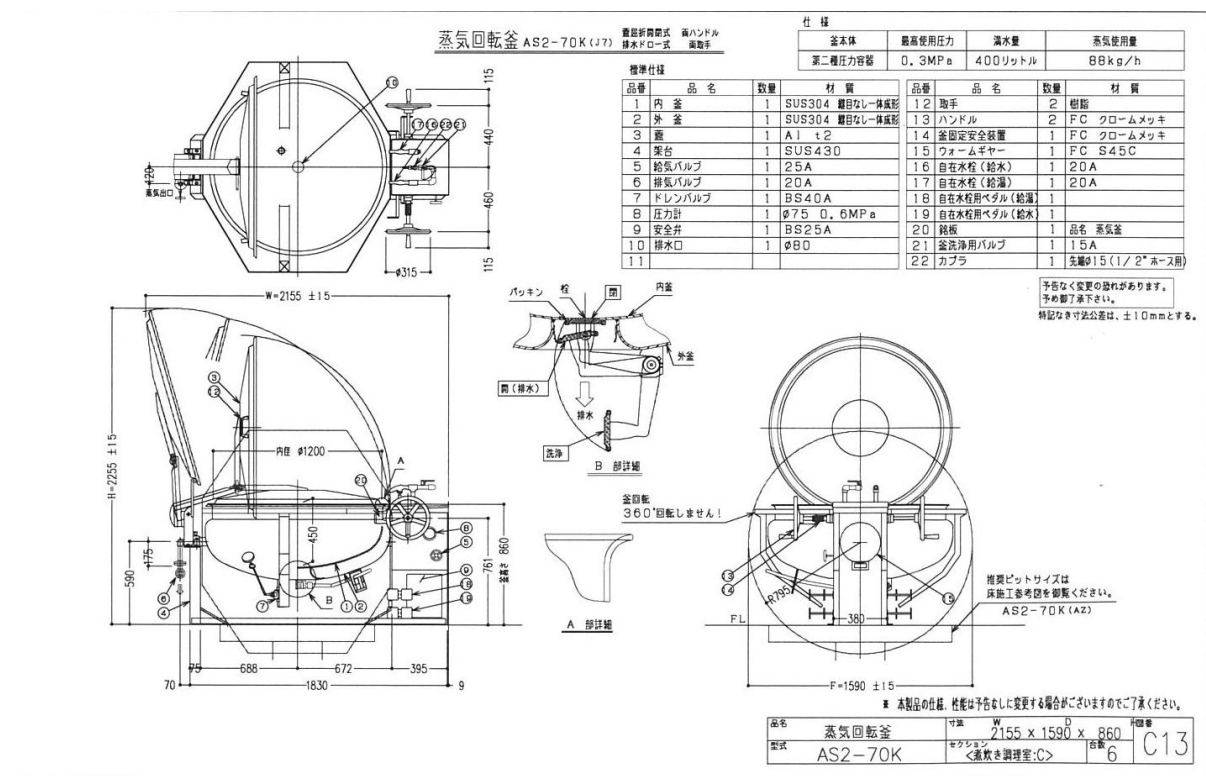
1	電気接続 3相 200V
2	排水接続 15A (オネジ) 10L/分
3	排水接続 φ50mm 3L/分
4	排水接続口
5	エアロックスクリュー (フードリフトラングラー用)
6	水栓
7	水栓
8	電気接続 (上から)

本機材質: SUS304

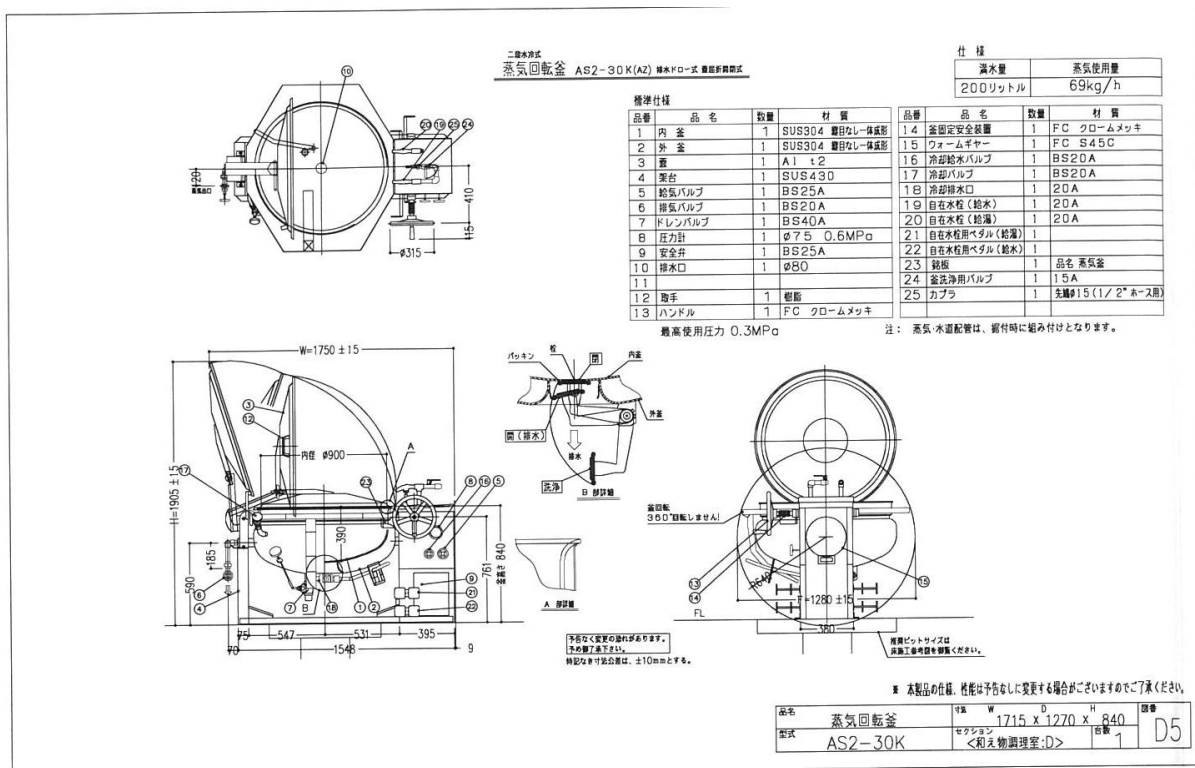
▲ 器具洗浄機



▲ 真空冷却機



▲ 蒸気回転釜



▲ 蒸気回転釜

立消安全装置・自動火災警報付
火力調整(95%)可
ガス煮炊釜 K1FSD2X-20 排水ドロー式

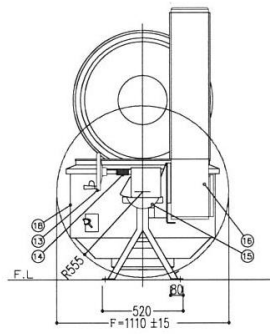
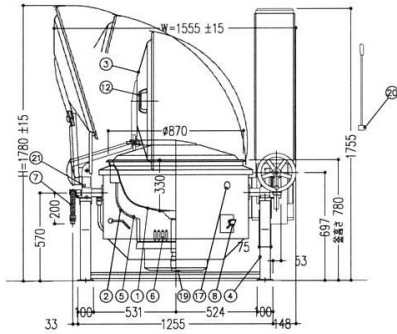
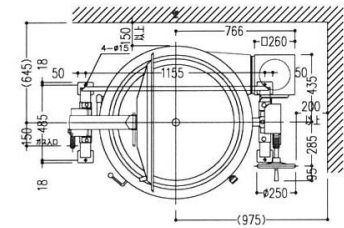
商品新開式

仕様		ガス消費量 (LPG)	
カバ元水量	満水量	37.0kW	2.64 kg/h
80リットル	110リットル	ガス消費量 (13A)	
		36.0kW	31,000kcal/h

標準仕様

品番	品名	数量	材質	品番	品名	数量	材質
1	内釜	1	SUS	13	ハンドル	1	FC クロームメッキ
2	外釜 (軸取付釜)	1	SUS304 t1.5	14	釜固定安全装置	1	FC クロームメッキ
3	蓋	1	A1 t2	15	ウォームギヤー	1	FC S45C
4	架台	1	SUS304	16	排水ダクト	1	SUS430
5	断熱材	1	グラスウール	17	ノジキ窓	1	SUS430
6	バーナ	1	耐熱ステンレス	18	外釜カバー	1	SUS430・304
7	ガス接続口	1	フレキシブルチューブ20A	19	排水バルブ	1	BS40A
8	バーナ器具栓ツマミ	1		20	ドロー取付棒	1	マグネット
9				21	鏡板	1	品名 煮炊釜
10							
11							
12	取手	1	樹脂				

内釜の内側に、20、40、60 (リットル) の目盛り付です。(凹型目盛り)

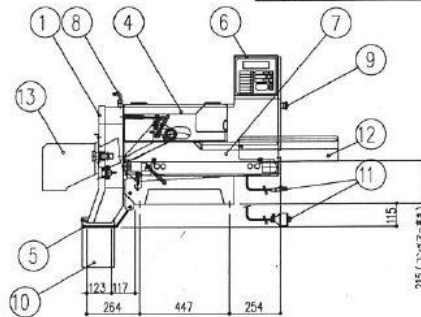
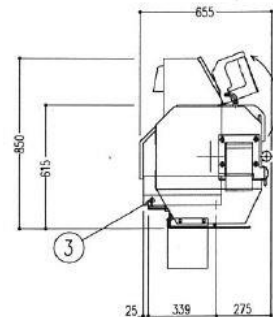
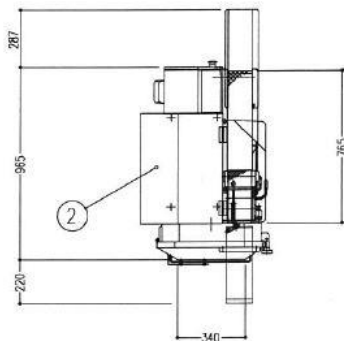


特記な寸法公差は、±10mmとする。

※寸法及び仕様は製品向上の爲予告なく変更する場合がありますので、ご下下さい

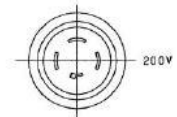
品名	ガス・ソース用ガス回転釜	寸法	W	D	H	質量
型式	K1FSD2X-20	セクション	1555	1110	1780	F11
		＜油圧・燃ノ熱ノ蒸物調理室＞				

▲ ガス回転釜



プラグ形状
(S=1/2)

100V



品名	フードスライサー	寸法	W	D	H	質量
型式	MSI-04	セクション	965	555	850	C5-1
		＜蒸気調理室＞				

▲ マイコンスライサー (フードスライサー)