

調達物品に備えるべき技術的要件

No.	品名	寸法（mm）			台数	仕様及び特質
		間口	奥行	高さ		
	<A 検収・ストック>					
1	デジタル台はかり（検定付）	330	621	771	1	・電源は単相１００Vであること ・ひょう量は６０kg用であること ・表示タイプは液晶表示であること ・電源はＡＣアダプター付きであること
2	シェルフ（ソリッド４段）エレメント	1380	540	1830	1	・ボールの表面、および棚本体の材質は、非金属製であり、錆、腐食しないこと ・棚は容易に取り外すことが出来、水洗い可能なこと ・棚の高さは１００mm間隔程度で調節可能であること ・棚は４段以上とする（ソリッドタイプ） ・N S F仕様であること
7	ブレハブ冷凍室	2300	4450	（ ）	1	・カートインタイプであること ・パネルは不燃仕様であること ・扉はスイング扉２箇所とし、非常時脱出装置付とする ・扉の有効開口は８６０mm程度とする ・霜取りはヒーター方式であること ・操作盤は温度表示、温度設定操作ができ、庫内温度異常、冷凍機異常の検出が可能であること ・高温異常警報信号の外部出力端子を有すること
8	シェルフ（ベンチ４段）エレメント	1220	540	1630	4	・ボールの表面、および棚本体の材質は、非金属製であり、錆、腐食しないこと ・棚は容易に取り外すことが出来、水洗い可能なこと ・棚の高さは１００mm間隔程度で調節可能であること ・棚は４段以上とする（ベンチタイプ） ・N S F仕様であること
9	シェルフ（ベンチ４段）エレメント	1520	540	1630	2	・N o A 8シェルフ（ベンチ４段）エレメントに準ずる
10	ブレハブ冷蔵庫	2350	4450	（ ）	1	・N o A 7ブレハブ冷凍室に準ずる
11	シェルフ（ベンチ４段）エレメント	1220	610	1630	2	・N o A 8シェルフ（ベンチ４段）エレメントに準ずる
12	シェルフ（ベンチ４段）エレメント	1520	610	1630	4	・N o A 8シェルフ（ベンチ４段）エレメントに準ずる
13	シェルフ（ベンチ４段）エレメント	1820	540	1830	2	・N o A 8シェルフ（ベンチ４段）エレメントに準ずる
14	シェルフ（ベンチ４段）エレメント	1820	540	1830	4	・N o A 8シェルフ（ベンチ４段）エレメントに準ずる
16	別置サイロ	600	600	1305	1	・貯米量は２１０kg以上とする ・N o C 4 2計量洗米装置の附属品とし、連動させること
17	掃除用具入れ（多目的ネット）	390	490	1810	1	・本体材質は主にポリプロピレンであること ・棚板１枚、ポケット１個、Ｓフック３個付きであること
	<B 下処理室>					
1	殺菌庫	600	500	1030	1	・電源は単相１００Vであること ・本体の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ３０４以上であること ・アジャスト脚の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ３０４以上で、±１５mmで調節が可能であること ・殺菌方式は紫外線ランプ式（乾燥機付）とする ・殺菌時間設定範囲は１時間又は連続、乾燥時間設定範囲は１、２、３時間であること ・包丁２０本、まな板５枚収納可能であること
2	三槽シンク	1800	750	850	1	・三槽式とし、槽の材質はステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚１．２mm以上とする ・化粧板の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚０．８mm以上とする ・パイプ脚の材質は、ＳＵＳ４３０以上、肉厚１．０mm以上、直径φ３８mm以上とする ・アジャスト脚の材質は、ＳＵＳ３０４以上で、±１５mmの調整が可能であること ・パイプフレームの材質は、ＳＵＳ４３０以上、肉厚１．０mm以上、直径φ３２mm以上とする ・排水トラップは、大型のゴミカゴ付（ＳＵＳ製）付とし、防臭器は全て取り外しができ、容易に洗浄可能であること ・オーバーフロー付とする
4	移動台	450	750	850	1	・甲板の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚１．２mm以上とする ・パイプ脚の材質は、ＳＵＳ４３０以上、肉厚１．０mm以上、直径φ３８mm以上とする ・キャスターはφ１２５mmのウレタン車で、対角２個ストッパー付であること ・平棚（溶接固定）の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚１．０mm以上とする ・フロントトップは角折りとする
7	三槽シンク	1800	750	850	1	・N o B 2三槽シンクに準ずる
8	台	600	750	850	1	・甲板の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚１．２mm以上とする ・パイプ脚の材質は、ＳＵＳ４３０以上、肉厚１．０mm以上、直径φ３８mm以上とする ・アジャスト脚の材質は、ＳＵＳ３０４以上で、±１５mmの調整が可能であること ・パイプフレームの材質は、ＳＵＳ４３０以上、直径φ３２mm以上とする ・平棚（分割・取り外し式）の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚０．８mm以上とする ・フロントトップはR 5（ハーフ）とする
9	移動台	450	750	850	1	・N o B 4移動台に準ずる

調達物品に備えるべき技術的要件

No.	品名	寸法（mm）			台数	仕様及び特質
		間口	奥行	高さ		
10	二槽シンク	1500	750	850	1	・二槽式とし、槽の材質はステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚１．２mm以上とする ・化粧板の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚０．８mm以上とする ・パイプ脚の材質は、ＳＵＳ４３０以上、肉厚１．０mm以上、直径φ３８mm以上とする ・アジャスト脚の材質は、ＳＵＳ３０４以上で、±１５mmの調整が可能であること ・パイプフレームの材質は、ＳＵＳ４３０以上、肉厚１．０mm以上、直径φ３２mm以上とする ・排水トラップは、大型のゴミカゴ付（ＳＵＳ製）付とし、防臭器は全て取り外しができ、容易に洗浄可能であること ・オーバーフロー付とする
11	台	900	750	850	1	・Ｎｏ．Ｂ８台に準ずる
12	移動台	750	600	850	1	・Ｎｏ．Ｂ４移動台に準ずる
13	水切付一槽シンク	1150	750	850	1	・一槽水切付とし、槽の材質はステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚１．２mm以上とする ・化粧板の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚０．８mm以上とする ・パイプ脚の材質は、ＳＵＳ４３０以上、肉厚１．０mm以上、直径φ３８mm以上とする ・アジャスト脚の材質は、ＳＵＳ３０４以上で、±１５mmの調整が可能であること ・パイプフレームの材質は、ＳＵＳ４３０以上、肉厚１．０mm以上、直径φ３２mm以上とする ・排水トラップは、大型のゴミカゴ付（ＳＵＳ製）付とし、防臭器は全て取り外しができ、容易に洗浄可能であること ・オーバーフロー付とする
14	器具消毒保管庫	1300	750	1900	1	・電源は三相２００Ｖ、総合消費電力は６．４０kW以下であること ・内装および外装の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上であること ・アジャスト脚の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ３０４以上で、＋１０～－２０mmで調節が可能であること ・殺菌方式は乾熱式で、乾燥方式は自動開閉式排気ダンパーによる乾燥促進方式とする ・温度調節範囲は３０～１２０℃とする ・予約タイマー付で、タイマ調節範囲は３０～１８０分であること ・過熱防止装置付であること ・庫内は床面がＲ構造で、排水口を設け、清掃性に優れていること ・バンチング棚（１１４８×６０６×２０）４枚、棚爪（ステンレス鋼板ＳＵＳ３０４）１２個を付属品とすること
15	戸棚	1100	600	1950	1	・外装の材質は、ＳＵＳ４３０以上、板厚０．８mm以上とする ・上下段ともスライド扉の材質は、ＳＵＳ４３０以上、板厚０．８mm以上とする ・中棚の材質は、ＳＵＳ４３０以上、板厚１．０mm以上で可動式とする ・アジャスト脚の材質は、ＳＵＳ３０４以上で、±２０mmの調整が可能であること
16	冷蔵庫（両面・ガラス扉）ピラーレス	1200	860	1950	1	・電源は単相１００Ｖであること ・庫内容積は１１２１Ｌ以上とする ・棚網４枚（ポリエチレンコーティング）付であること ・扉は上下ともベアガラス付きで、清掃性に優れた取手の無い一体型扉とすること ・センターピラーレスであること
17	冷蔵庫（両面・ガラス扉）ピラーレス	1200	860	1950	1	・Ｎｏ．Ｂ１６冷蔵庫（両面・ガラス扉）ピラーレスに準ずる
18	冷蔵庫（両面・ガラス扉）ピラーレス	900	860	1950	1	・電源は単相１００Ｖであること ・庫内容積は７９３Ｌ以上とする ・棚網４枚（ポリエチレンコーティング）付であること ・扉は上下ともベアガラス付きで、清掃性に優れた取手の無い一体型扉とすること ・センターピラーレスであること
20	掃除用具入れ（多目的キャビネット）	390	490	1810	1	・Ｎｏ．Ａ１７掃除用具入れ（多目的キャビネット）に準ずる
	<Ｃ 調理室・チルドバンク>					
1	電気自動炊飯器	760	725	1280	2	・電源は三相２００Ｖ、総合消費電力は１９．５kW以下であること ・外装の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上であること ・アジャスト脚の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ３０４以上で、＋１０～－２０mmで調節が可能であること ・３段式とし、炊飯能力は白飯２．８～１８．０kg、炊き込み２．８～１２．６kg、粥０．７～６．３kg以上炊飯が可能であること ・予約炊飯機能付で、最大１２時間先までの予約が可能なこと ・炊飯食缶の材質はアルミ鋳物で、内面フッ素樹脂、外面黒色遠赤コーティング付であり、３個付属とすること
2	ガスフライヤー	800	650	800	1	・本体は断熱構造に優れた低輻射仕様であること ・電源は単相１００Ｖ、ガス消費量は２３．３kw以下であること ・油槽は１槽式で、W600×D410×H205mm以上であること ・油量は２７Ｌ以上であること ・蓋、すくい網、オイル缶、こし網、底網を各１個付属とすること
3	移動台	750	600	850	1	・Ｎｏ．Ｂ４移動台に準ずる

調達物品に備えるべき技術的要件

No.	品名	寸法（mm）			台数	仕様及び特質
		間口	奥行	高さ		
4	アイバリオ	1030	894	1078	1	・電源は三相２００V、総合消費電力は２５．５kW以下であること ・パン容量は１００リットルであること ・操作パネルは、液晶表示、タッチパネルであること ・温度設定の範囲は、ボイル３０～沸騰温度・グリル３０～２５０℃・フライ３０～１８０℃であること ・機能として、圧力調理機能・芯温センサ・オートリフト・自動注水・ハンドシャワー機能があること ・給排水設備は、給水２０A・排水５０Aとすること ・６つの調理方法からメニューを選択し、希望仕上がりを設定すると自動で調理が進行できること ・WiFiを搭載し、夜間の調理の監視も遠隔で行えること ・USBスティックを使用して設定温度・芯温等の管理データを自動的に保存できること ・国内工場で工場検査を実施し検査報告書が発行できること ・千葉県内にメンテナンス拠点があること
5	ガス回転釜	1450	936	1920	1	・周囲への熱影響を考慮し、低輻射仕様であること ・水入量は８０L以上であること ・外釜、内釜ともステンレス仕様とする ・排水ドロー、排水弁開閉レバー付とすること ・ガス消費量は３０．２kw以下であること ・蓋は中折れ仕様で、給水給湯カン付であること ・点火方式は圧電式自動点火方式とする
8	アイコンビプロ	877	913	1872	2	・電源は三相２００V、総合消費電力は３４．５kW以下であること ・カートイン式で、１／１サイズホテルパンを１６枚以上収納でき、棚受け間隔は８０mm以上であること ・ドアガラスは、熱反射３重ガラスであること ・操作パネルは、液晶表示、タッチパネルであること ・温度設定の範囲は、熱風30～300℃・蒸気30～130℃であること ・湿度制御範囲は、0%～100%（1%単位）100段階であること ・同調理モード・同温度帯であれば多品種同時調理が可能であること ・機能として、芯温コントロール（20℃～99℃）・出力1/2制御運転・風量調整・スタートタイマー・自動洗浄・自己診断機能があること ・機能として調理モードは、スチーム・熱風・スチーム+熱風・低温スチーム・芯温一定調理ができること ・給排水設備は、給水２０A・排水５０Aとすること ・６つの食材と５つの調理方法から選択して、自動調理が可能であること ・自動洗浄ができ、使用洗剤は固形型であること ・温度・時間を設定しなくても具体的な調理結果のみで調理できること ・USBスティックを使用して庫内温度・芯温等の管理データを自動的に保存できること ・国内工場で工場検査を実施し工場検査報告書が発行できること ・千葉県内にメンテナンス拠点があること
9	ブラストチラー＆フリーザー	1250	875	1915	2	・電源は三相２００V、総合消費電力は本体０．９kw、冷凍機４．１３kw以下であること ・冷凍機別置き式であること ・カートイン式でNoC8アイコンビプロ用１６段カートが使用できること ・棚ピッチは８０mm以上であること ・冷却能力は５０kg／９０分であること
10	二槽シンク	1500	900	850	1	・NoB10二槽シンクに準ずる
11	台	1200	750	850	1	・NoB8台に準ずる（前フレーム、下部平棚なし）
13	台下戸棚	1200	750	850	2	・甲板の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚１．２mm以上とする ・外装の材質は、ＳＵＳ４３０以上、板厚０．８mm以上とする ・スライド扉の材質は、ＳＵＳ４３０以上、板厚０．８mm以上とする ・中棚の材質は、ＳＵＳ４３０以上、板厚１．０mm以上で可動式とする ・アジャスト脚の材質は、ＳＵＳ３０４以上で、±２０mmの調整が可能であること
14	台下戸棚	1500	750	850	2	・NoC13台下戸棚に準ずる
15	移動台	1200	750	850	2	・NoB4移動台に準ずる
16	引出し付台下戸棚	1200	750	850	1	・甲板の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚１．２mm以上とする ・外装の材質は、ＳＵＳ４３０以上、板厚０．８mm以上とする ・スライド扉の材質は、ＳＵＳ４３０以上、板厚０．８mm以上とする ・上部に引出しを３箇所つけること ・中棚の材質は、ＳＵＳ４３０以上、板厚１．０mm以上で可動式とする ・アジャスト脚の材質は、ＳＵＳ３０４以上で、±２０mmの調整が可能であること
17	一槽シンク	1500	900	850	1	・一槽式とし、槽の材質はステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚１．２mm以上とする ・化粧板の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚０．８mm以上とする ・パイプ脚の材質は、ＳＵＳ４３０以上、肉厚１．０mm以上、直径φ３８mm以上とする ・アジャスト脚の材質は、ＳＵＳ３０４以上で、±１５mmの調整が可能であること ・パイプフレームの材質は、ＳＵＳ４３０以上、肉厚１．０mm以上、直径φ３２mm以上とする ・排水トラップは、大型のゴミゴ付（ＳＵＳ製）付とし、防臭器は全て取り外しができ、容易に洗浄可能であること ・オーバーフロー付とする

調達物品に備えるべき技術的要件

No.	品名	寸法（mm）			台数	仕様及び特質
		間口	奥行	高さ		
18	ガステーブル	1500	750	850	2	・一重バーナー×２口、二重バーナー×３口を有するもの ・こんろパイロットバーナ点火方式は、圧電点火方式とする ・フロントトップの材質は、ＳＵＳ４３０とする ・外装の材質は、ＳＵＳ４３０とする ・アジャスト脚の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ３０４以上で、±１５mmで調節が可能であること ・スノコ５枚が付属品であること
19	台下戸棚	1500	750	850	2	・Ｎｏ．Ｃ１３台下戸棚に準ずる
20	台下戸棚	1500	750	850	2	・Ｎｏ．Ｃ１３台下戸棚に準ずる
21	ＩＨテーブル	1500	750	850	1	・電源は三相２００Ｖで、出力５kw×３口とする ・出力はボリュームによる調整が可能で、デジタル表示とすること ・フィルターは工具無しで脱着でき、容易に清掃が可能なこと ・フロントトップの材質は、ＳＵＳ４３０とする ・外装の材質は、ＳＵＳ４３０とする ・アジャスト脚の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ３０４以上で、±１５mmで調節が可能であること ・SUS製スノコ板が付属品であること ・下部背面にコンセント取付ステーを取り付けること
22	ＩＨテーブル	1500	750	850	1	・Ｎｏ．Ｃ２１ＩＨテーブルに準ずる
23	台	900	750	850	1	・Ｎｏ．Ｂ８台に準ずる
24	甲板	900	750	40	1	・甲板の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚１．２mm以上とする ・背立部にコンセント用開口２箇所付きとする ・Ｃ３２殺菌庫の上部に設置するものとする
25	卓上カッターミキサー	280	328	536	1	・流動食用 ・電源は三相２００Ｖであること ・容器容量は５．９リットル以上でステンレス製あること ・液体物処理量は３．６リットル以上であること ・蓋安全装置、モーター保護装置を有すること
26	ブレンダー バイタブレップ3	203	229	514	1	・電源は単相１００Ｖであること ・容量は２リットル以上であること ・アクセラレーター１本、リテーナー１本が付属品であること
27	電子レンジ	422	476	337	1	・電源は単相２００Ｖであり、消費電力は２８００W以下であること ・給電方式は上下方給電方式であること ・庫内寸法はW330×D310×H175mm以上であること
28	一槽シンク	900	900	850	1	・Ｎｏ．Ｃ１７一槽シンクに準ずる
29	食缶洗浄機	1030	895	1790	1	・電源は三相２００Ｖであること ・消費電力は１１．６kw以下とする ・洗浄機本体は空気断熱構造とする ・洗浄タンクヒーターは６．０kw、プースターヒーターは９．０kw以上とすること ・本体の発熱量は１時間あたり４．５kw以下とすること ・仕上げ消費水量は５．８Ｌ/ラック以下とする
30	水切台	900	900	850	1	・水切（甲板）の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚１．２mm以上とする ・パイプ脚の材質は、ＳＵＳ４３０以上、肉厚１．０mm以上、直径φ３８mm以上とする ・アジャスト脚の材質は、ＳＵＳ３０４以上で、±１５mmの調整が可能であること ・パイプフレームの材質は、ＳＵＳ４３０以上、直径φ３２mm以上とする ・平棚（分割・取り外し式）の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚０．８mm以上とする ・排水目皿（２５A）付とする ・フロントトップはＲ５（ハーフ）とする
31	電気消毒保管庫	1300	950	1900	2	・電源は３相２００Ｖ、総合消費電力は９．４０kW以下であること ・扉は片面式であること ・内装および外装の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上であること ・アジャスト脚の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ３０４以上で、＋１０～２０mmで調節が可能であること ・殺菌方式は乾熱式で、乾燥方式は自動開閉式排気ダンパーによる乾燥促進方式とする ・温度調節範囲は３０～１２０℃とする ・予約タイマー付で、タイマ調節範囲は３０～１８０分であること ・過熱防止装置付であること ・庫内は床面がＲ構造で、排水口を設け、清掃性に優れていること ・パイプ棚（ステンレスパイプＳＵＳ４３０、直径φ１３mm、１１４８×８０６×２０mmを５枚、棚爪（ステンレス鋼板ＳＵＳ３０４）１６個を付属品とすること ・食器カゴ（３６０×３９０×２００）が３０個収納可能なこと

調達物品に備えるべき技術的要件

No.	品名	寸法（mm）			台数	仕様及び特質
		間口	奥行	高さ		
32	殺菌庫	900	600	850	1	・電源は単相１００Ｖであること ・本体の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ３０４以上であること ・アジャスト脚の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ３０４以上で、±１５mmで調節が可能であること ・殺菌方式は紫外線ランプ式（乾燥機付）とする ・殺菌時間設定範囲は１時間又は連続、乾燥時間設定範囲は１、２、３時間であること ・包丁１６本、まな板７枚収納可能であること
33	プレハブチルド室	6635	3200	（ ）	1	・カートインタイプであること ・パネルは不燃仕様であること ・扉はスライド扉３箇所とし、非常時脱出装置付とする ・中央部に間仕切り壁を設け、スライド扉を設置すること ・冷却器、冷凍機は各室１台ずつとし、単独運転できるものとする ・扉の有効開口は９００mm程度とする ・霜取りはヒーター方式であること ・操作盤は温度表示、温度設定操作ができ、庫内温度異常、冷凍機異常の検出が可能であること ・高温異常警報信号の外部出力端子を有すること
34	ロールインカート(FICP201 16段仕様)	561	824	1743	2	・本体材質はステンレス製で、２連キャスター４個付（うち２個はストッパー付）であること ・1/1サイズホテルパンが１６枚収納でき、棚ピッチは８０mm以上であること ・NoC８アイコンビプロ、C９ブラストチラー＆フリーザーに使用できること
35	ピーティーフレックスカート	561	792	1733	4	・外装はアルミであること ・コーナーバンパーはエラストマー製であること ・シートパン（657×456mm）が３８枚以上収納可能なこと
36	シェルフ（ベンチ４段）エレメンツ	1520	540	1630	3	・NoA８シェルフ（ベンチ４段）エレメンツに準ずる
37	シェルフ（ベンチ４段）エレメンツ	1220	540	1630	2	・NoA８シェルフ（ベンチ４段）エレメンツに準ずる
38	台下戸棚（両面）	1500	900	850	2	・NoC１３台下戸棚に準ずる（２台中１台は本体右側にコンセント用スペースを設けること）
39	コールドテーブル（両面）	1500	900	850	2	・電源は単相１００Ｖであること ・庫内容積は５２４Ｌ以上とする ・扉は両面仕様であること ・棚網２枚（ビニールコーティング）付であること ・扉は清掃性にすぐれた取手の無い一体型扉とする
40	移動台	750	600	850	4	・NoB４移動台に準ずる
41	掃除用具入れ（多目的ハビネット）	765	490	1810	1	・本体材質は主にポリプロピレンであること ・棚板３枚、ポケット２個、Ｓフック３個付きであること
42	計量洗米装置	600	600	1675	1	・NoA１６別置サイロから送米ホースにて自動送米できること ・洗米から水加減まで自動であること ・電源は単相１００Ｖとし、最大消費電力は７６０w以下とする ・洗米量は１～７、５kgとし、洗米処理時間は６分４秒（４、５kg洗米時）以下とすること
43	上棚	1200	500	2段	2	・甲板の材質は、ステンレス鋼板ＳＵＳ４３０以上、板厚１、０mm以上とする ・パイプ脚の材質は、ＳＵＳ４３０以上、肉厚１、０mm以上、直径φ３２mm以上とする ・パイプフレームの材質は、ＳＵＳ４３０以上、直径φ２５mm以上とする ・棚は２段式とする ・ガセット角座４個付
44	上棚	1200	500	2段	2	・NoC４４上棚に準ずる
	< E カートプール >					
1	温冷配膳車	2145	770	1635	5	・４８膳用 外形寸法は2145×770×1635mm以下であること ・走行電源の入切はキーレス方式であり、カードキーまたはタッチパネルにて操作できること ・温調電源の入切はタッチパネルにて操作できること ・走行はパワーアシスト式で、電動２輪独立駆動方式の駆動車輪が装備されていること ・走行ハンドルは固定式で、中央部には光電センサーが内蔵されていること ・タッチパネル内にて履歴、簡易取説、走行距離、時刻表示等ができること ・タッチパネルは１０インチであり、走行時に後方も確認ができること ・配膳車走行時に第三者が動かせないようにパスワード設定が可能なこと ・庫内配列は温冷交互配列であること ・扉取手及び走行ハンドルは抗菌仕様であること ・トレイは左右にスライドして温冷面積を任意に変更できるバスルー方式のフラットトレイ仕様であること ・全屏をタッチパネル内キーレススイッチでロックできる集中ドアロック機能を有すること ・２４時間７ＤＡＹタイマー機能を有すること ・庫内温度データ記録システム機能を有すること ・ドレンタンクは庫外に１個装備されていること ・メーカー保証は３年であること（バッテリー、車輪等の消耗品は除く）
2	温冷配膳車	1525	770	1510	2	・２８膳用 外形寸法は1525×770×1510mm以下であること ・その他NoE１温冷配膳車に準ずる

調達物品に備えるべき技術的要件

No.	品名	寸法（mm）			台数	仕様及び特質
		間口	奥行	高さ		
3	温冷配膳車	1525	770	1760	1	・3 6 膳用 外形寸法は1525×770×1760mm以下であること ・その他No E 1 温冷配膳車に準ずる
4	温冷配膳車	2145	770	1510	1	・4 2 膳用 外形寸法は2145×770×1510mm以下であること ・その他No E 1 温冷配膳車に準ずる
	フラットレイ（2回転分）	470	330		748	・フラット仕様で外形寸法は470×330mmとし、カラーは4 種類から選択可能とする
6	移動台	991	461	923	3	・棚はステンレス鋼板SUS430 厚さ1 . 2 mmであること ・棚板は3 槽でサイドにハンドル付きであること ・ボールはSUS304肉厚1 . 2 mm以上とし、棚位置ピッチが2 5 . 4 mmであること ・キャスターはΦ1 2 5 mmエラストマー製で、ポリウレタン製バンパーがついていること
7	戸棚	1500	750	1800	1	・No B 1 5 戸棚に準ずる
8	温蔵庫	1500	800	1950	1	・電源は三相2 0 0 Vで総合消費電力は5 . 0 k w以下であること ・庫内容量は1 3 7 0 L 以上であること ・温度調節機能付（常温～8 2 ℃）であること ・湿度調節機能付であること ・浄軟水器付であること ・扉は片面式、上下4 枚であること ・ナイロンコーティング棚板1 2 枚付属であること
11	冷凍庫	760	805	1950	1	・電源は単相1 0 0 Vであること ・庫内容積は6 3 4 L 以上とする ・棚網4 枚（ポリエチレンコーティング）付であること ・扉は左開き上下2 枚で、清掃性に優れた取手の無い一体型扉とすること
12	ツールバランサー	128	47		11	・容量0 . 5 ～1 . 5 kg ・ストローク1 . 0 m以上 ・本体は樹脂製で、ワイヤーロープは炭素鋼製とする
	<F 洗浄室>					
1	冷水高压洗浄機	360	375	925	1	・電源は単相1 0 0 Vであること ・吐出水量は1 時間あたり4 0 0 L であること ・標準装備にトリガーガン、高压ホース、スプレーランス、洗浄剤機能、洗剤吸引機能、自動圧力解放バルブが搭載であること
2	ネ스팅トレイカート	1149	865	1806	6	・4 8 膳用 ・主な材質は、ステンレス、アルミ製（エポキシ粉体塗装）であること ・キャスターはSUS金具＋φ1 2 5 mmエラストマー車輪×4 で、方向規制および固定切替式であること ・耐荷重は1 段あたり6 k g であること ・適応トレイサイズはW4 7 8 ～4 9 0 ×D 3 1 0 ～3 3 0 であること
3	ネ스팅トレイカート	1149	865	1446	3	・3 6 膳用 ・その他No F 2 ネ스팅トレイカートに準ずる
5	モービルシンク	900	600	850	6	・槽の材質はSUS430以上、板厚1 . 2 mm以上とする ・アングル脚の材質はSUS430以上、L 3 ×4 0 ×4 0 mmとする ・キャスターはΦ1 0 0 mmウレタン車輪、対角ストッパー付きとする ・排水目皿付きでバルブ付きとする（5 0 A）
6	高機能省エネ洗浄機	5300	950	2235	1	・電源は三相2 0 0 Vで総合消費電力は3 8 k w以下であること ・外装はSUS304相当で板厚1 . 2 5 mm以上であること ・本体は空気断熱層を持つ二重構造体であり、集中排気と熱回収を効率的に行う熱のリサイクルシステムにより、 排熱が3 5 ℃以下で排気が1 5 0 m ³ / h 未満であること ・放熱量は6 . 5 k w以下であること ・仕上げ水量は1 6 5 L / h 以下であること ・ヒートリカバリー、ドライヤー付きであること
7	移動水切台	1200	600	850	2	・水切（甲板）の材質は、ステンレス鋼板S U S 4 3 0 以上、板厚1 . 2 mm以上とする ・パイプ脚の材質は、S U S 4 3 0 以上、肉厚1 . 0 mm以上、直径φ3 8 mm以上とする ・アジャスト脚の材質は、S U S 3 0 4 以上で、±1 5 mmの調整が可能であること ・パイプフレームの材質は、S U S 4 3 0 以上、直径φ3 2 mm以上とする ・平棚（分割・取り外し式）の材質は、ステンレス鋼板S U S 4 3 0 以上、板厚0 . 8 mm以上とする ・排水目皿、バルブ付（2 5 A）とする ・フロントトップはR 5 （ハーフ）とする ・キャスターφ1 2 5 mmウレタン車輪、対角ストッパー付きとする
8	移動式シェルフ（ベンチ4 段）エレメンツ	1220	460	1778	2	・ボールの表面、および棚本体の材質は、非金属製であり、錆、腐食しないこと ・棚は容易に取り外すことが出来、水洗い可能なこと ・棚の高さは1 0 0 mm間隔程度で調節可能であること ・棚は4 段以上とする（ベンチタイプ） ・キャスターは高耐久、非腐食性のプラスチック製であること ・N S F 仕様であること

調達物品に備えるべき技術的要件

No.	品名	寸法（mm）			台数	仕様及び特質
		間口	奥行	高さ		
9	三槽シンク	2100	750	850	1	・N o　B 2 三槽シンクに準ずる
10	電気消毒保管庫	1750	950	1900	3	・電源は3相200V、総合消費電力は12.40kW以下であること ・扉は両面式であること ・内装および外装の材質は、ステンレス鋼板SUS430以上であること ・アジャスト脚の材質は、ステンレス鋼板SUS304以上で、+10～-20mmで調節が可能であること ・殺菌方式は乾熱式で、乾燥方式は自動開閉式排気ダンパーによる乾燥促進方式とする ・温度調節範囲は30～120℃とする ・予約タイマー付で、タイマ調節範囲は30～180分であること ・過熱防止装置付であること ・庫内は床面がR構造で、排水口を設け、清掃性に優れていること ・パイプ棚（ステンレスパイプSUS430、直径φ13mm、748×806×20mmを10枚、棚爪（ステンレス鋼板SUS304）32個を付属品とすること ・食器カゴ（360×390×200）40カゴ付きとする
11	掃除用具入れ（多目的キャビネット）	765	490	1810	1	・N o　C 4 1 掃除用具入れ（多目的キャビネット）に準ずる
12	水切台	900	750	850	1	・N o　C 3 0 水切台に準ずる
13	電気消毒保管庫	1300	950	1900	1	・電源は3相200V、総合消費電力は9.40kW以下であること ・扉は両面式であること ・内装および外装の材質は、ステンレス鋼板SUS430以上であること ・アジャスト脚の材質は、ステンレス鋼板SUS304以上で、+10～-20mmで調節が可能であること ・殺菌方式は乾熱式で、乾燥方式は自動開閉式排気ダンパーによる乾燥促進方式とする ・温度調節範囲は30～120℃とする ・予約タイマー付で、タイマ調節範囲は30～180分であること ・過熱防止装置付であること ・庫内は床面がR構造で、排水口を設け、清掃性に優れていること ・パイプ棚（ステンレスパイプSUS430、直径φ13mm、1148×806×20mmを5枚、棚爪（ステンレス鋼板SUS304）16個を付属品とすること ・食器カゴ（360×390×200）30個付きとする
	<G 洗瓶・調乳室>					
1	一槽シンク	750	800	900	1	・N o　C 1 7 一槽シンクに準ずる
2	予浸槽	1800	800	900	1	・電源は三相200Vで総合消費電力は3.2kW以下であること ・本体材質はSUS304相当以上であること ・既存の哺乳瓶コンテナ（200cc用）に哺乳瓶を装填した状態で24コンテナ以上を一度に浸漬する構造であること ・温度設定は1℃単位ででき、デジタル表示であること ・設定温度を維持するよう自動温調機能を有すること ・シンクはオーバーフロー機能を有すること ・シングルレバー混合水栓を有すること
3	水切台	500	800	900	1	・N o　C 3 0 水切台に準ずる
4	サーバス自動洗浄機	850	800	1650	1	・電源は単相100Vで総合消費電力は0.52kW以下であること ・本体材質はSUS304相当以上であること ・各哺乳瓶の内部に洗浄ノズルを挿入して噴射洗浄する機能を有すること ・洗剤液洗浄、湯洗浄及び水洗浄の3サイクルで洗浄する機能を有すること ・既存の哺乳瓶コンテナに哺乳瓶を装填した状態で2コンテナ以上を一度に洗浄する機能を有すること ・瓶外面を特殊拡散噴射ノズルにより洗浄する機能を有すること ・液晶カラータッチディスプレイで設定、工程、温度及び異常を表示する機能を有すること ・洗浄メニューはタッチディスプレイに4パターン登録が可能であること
5	ボトルスチーマー	1100	930	1950	2	・電源は三相200Vで総合消費電力は8.8kW以下であること ・本体材質はSUS304相当以上であること ・バススルー型であること ・両面で運転状況を確認できる機能を有すること ・滅菌室及び消毒室で構成されていること ・滅菌室は既存の哺乳瓶コンテナに哺乳瓶を装填した状態で、24コンテナ以上を一度に収容し、180℃60分設定で滅菌できる機能を有すること ・消毒室は流通蒸気により消毒する機能を有し、消毒工程後は乾燥する機能を有すること ・空焚き防止安全機能付きであること ・洗浄室側にタッチディスプレイを有し、対話方式により操作する機能を有すること ・タッチディスプレイに異常内容を表示する機能を有すること

調達物品に備えるべき技術的要件

No.	品名	寸法（mm）			台数	仕様及び特質
		間口	奥行	高さ		
6	移動水切台	750	600	850	1	・N o　F 7 移動水切台に準ずる
7	ユニット式調乳水製造装置	2300	800	2175	1	・電源は単相１００Ｖ０．５kw、０．６kw、三相２００Ｖ５．１k w以下であること ・本体材質はSUS304相当以上であること ・バススルー型であること ・貯湯槽は５０L以上の容量が貯湯できること ・水温を７０～９５℃の範囲内で１℃単位で設定できる機能を有すること ・２４時間タイマー付きで、毎日自動運転スタートさせる機能を機能を有すること ・ポリエチレン多孔質中空糸膜に通水濾過された無菌水を沸騰加熱処理した後、設定温度８０℃まで１５分以内に急速冷却して送水する機能を有すること ・給水、加熱、冷却及び保温を自動コントロールする機能を有すること ・調乳水の送水ライン、水量計ライン、採水ラインは９５℃の高温調乳水を通水することにより簡単に洗浄と殺菌ができる構造であること ・調乳水水量計測機能を本体に内蔵し、流量センサーにより採水量を制御する機能を有すること ・自動拡張機能が付いた調乳ポットを２台以上、及び手混ぜポットを１台以上冷却できる機能を有すること ・ミルクの混合及び拡張はマグネットスターラーを用い、回転速度を調整できる機能を有すること ・混合攪拌冷却工程は自動で行い、各工程の完了を音で知らせる機能を有すること ・本体天井部より垂直気流式のクリーンエアーを作業面に向けて供給できること ・HEPAフィルターを有し、０．３μm以上の粒子の集塵効率率が９９．９％以上であること ・作業面上部には蛍光灯及び殺菌灯が設置されていること ・分注作業ができる装置が装備されていること ・調乳ポットからミルクを吸引し、哺乳瓶各々に定量分注できる機能を有すること ・分注量の設定は精密分注機のタッチディスプレイで５～２００ml内で１ml単位で自由に設定できること ・分注制度は±２％（５０ml以内）であること ・分注装置は調乳ユニットの作業台上を自由に移動できる構造であること
9	一槽シンク	600	750	850	1	・N o　C 1 7 一槽シンクに準ずる
10	台下戸棚	1700	750	850	1	・N o　C 1 3 台下戸棚に準ずる
11	移動台	800	450	850	1	・N o　B 4 移動台に準ずる
12	冷蔵庫（両面・ガラス扉）ヒールレス	1200	860	1950	1	・N o　B 1 6 冷蔵庫（両面・ガラス扉）ヒールレスに準ずる
13	戸棚（両面・スイング扉）	780	860	1950	1	・外装の材質は、S U S 4 3 0 以上、板厚0．８mm以上とする ・上下段とも両面式、スイング扉、材質S U S 4 3 0 以上、板厚0．８mm以上とする ・中棚の材質は、S U S 4 3 0 以上、板厚1．０mm以上で可動式とする（上下段各２枚付き） ・アジャスト脚の材質は、S U S 3 0 4 以上で、±２０mmの調整が可能であること
14	配乳車	1300	850	1600	1	・外装の材質は、S U S 4 3 0 以上、板厚1．０mm以上とする ・扉両面、観音開き、回転ハンドル付き ・中棚の材質は、S U S 4 3 0 以上、板厚1．０mm以上で可動式とする ・両サイドSUS取手付きとする ・キャスターφ1 5 0 mmウレタン車輪、固定２個、フリー２個とする
15	クリーンロッカー	600	600	1800	1	・電源は単相１００Ｖであること ・本体の材質は、ステンレス鋼板S U S 3 0 4 以上であること ・アジャスト脚の材質は、ステンレス鋼板S U S 3 0 4 以上で、±１５mmで調節が可能であること ・殺菌方式は紫外線ランプ式、オゾン発生ランプ式（乾燥機付）とする ・殺菌時間設定範囲は１時間又は連続、乾燥時間設定範囲は１、２、３時間であること ・白衣７枚収納可能であること
16	全自動軟水器	280	660	1095	1	・最大通水量は1．７５m/h以上であること ・軟水樹脂の再生はタイマーにて全自動で行う機能を有すること
17	上棚	1550	350	1段	1	・甲板の材質は、ステンレス鋼板S U S 4 3 0 以上、板厚1．０mm以上とする ・ブラケットの材質はステンレス鋼板S U S 4 3 0 以上、板厚1．５mm以上とする
18	軟水器架台	300	500	130	1	・底板の材質は、ステンレス鋼板S U S 4 3 0 以上、板厚1．０mm以上とする ・アングル脚の材質はステンレス鋼板S U S 4 3 0 以上、板厚3．０mm以上とする ・重量用アジャスト脚４個つけるものとする
19	上棚	600	350	1段	1	・N o　G 1 7 上棚に準ずる
	<H　備品倉庫・食品倉庫>					
1	ワークテナー	1000	600	1700	6	・折り畳み可能で、底板はプラスチック製とすること ・本体は防塵塗装（カチオン電着塗装、粉体塗装）が施されていること ・積載荷重は４０kg以上であること
2	シェルフ（ベンチ４段）エレメンツ	1520	610	1830	6	・N o　A 8 シェルフ（ベンチ４段）エレメンツに準ずる
3	戸棚（スイング扉）	900	750	1800	1	・N o　B 1 5 戸棚に準ずる（上下ともスイングドアとする）

調達物品に備えるべき技術的要件

No.	品名	寸法（mm）			台数	仕様及び特質
		間口	奥行	高さ		
	< I 厨房管理システム >					
1	厨房管理システム				1	・管理パソコンは厨房内に設置した温湿度、温度センサーより、通信ケーブルを介してリアルタイムにデータ収集ができること ・温度センサーは監視体制がとれるよう専用とし、機器制御とは別に独立して設置すること ・各部屋の温湿度、冷機器（リーチン冷蔵庫・冷凍庫、プレハブ冷蔵庫・冷凍庫、チルドバンク）の温度を計測すること ・収集した温度、湿度データは一覧表形式の他、トレンドグラフ形式でも表示できること ・観測点別に温湿度異常警報値のパラメータ設定ができること ・専用パソコン画面上に異常部位、内容を点滅表示する他、警報音にてユーザーに注意喚起できる機能を有すること ・日報、月報など衛生管理上必要となる帳票を決められた時間に自動印刷できること