

## 業務仕様書

### 1 業務の内容

福知山公立大学（以下「発注者」という。）に対し、受注業者（以下「受注者」という。）が本仕様書に定める食堂厨房機器一式（以下「機器」という。）を納品し、発注者がこれに対し売買代金を支払うものとします。

### 2 契約期間

本件は、売買契約とし、納品期限は、平成29年3月31日（金）とします。

### 3 設置場所

公立大学法人福知山公立大学（京都府福知山市字堀3370）とします。

### 4 機器の構成、機能及び配置

機器については以下のとおりとし、以下A～Bに掲げるもの又はこれと同等品以上のものとします。機器は新品に限ります。また、移設及び設置については、以下C～Dのとおりとします。

機器の配置等については、別紙のとおりとします。

別紙1：現在の厨房内のレイアウト及び現有品の配置図

別紙2：現有品のレイアウト変更図

別紙3：新規購入機器の配置図（レイアウト変更後）

別紙4：廃棄する現有品（現在の厨房機器のレイアウト）

#### A. 型番品

下記の1～6については、調理担当者の作業効率・作業環境、機器の安全性・耐久性・操作性、限られた厨房スペースへの適合性、新メニューへの適応能力等、様々な要素を考慮して選定したため、原則指定型番で提案すること。

（下記については別紙3を参照のこと。）

1. 温蔵庫 2台（別紙3 図番35） 指定型番 FC-100G（タイジ製）
2. 冷凍庫 1台（別紙3 図番36） 指定型番 HF-120Z3（ホシザキ製）
3. ガステーブル 1台（別紙3 図番37） 指定型番 TSGT-1232A（タニコー製）
4. 卓上電気ウォーマー 3台（別紙3 図番38） 指定型番 N-TCW-5535E-2（タニコー製）
5. 温蔵ショーケース 1台（別紙3 図番39） 指定型番 OS-600N（タイジ製）
6. 冷水器 1台（別紙3 図番40） 指定型番 DIW-30A-P（ホシザキ製）

#### B. 製作品

下記の7～9については、限られた厨房スペースへの適合性、通路幅等を考慮した作業効率

や作業環境、さび・腐食等に強く劣化しにくい材質、少なくとも十数年の使用に耐えうる耐久性等、様々な条件を考慮してサイズ、形状、材質等を選定している。よってサイズ、形状、材質等すべて要求する仕様を満たすものを製作して納入すること。なお、下記仕様をすべて満たすために市販の型番品等を改造することは可とする。

(下記については別紙3と対応している。)

7. 作業台 2台(別紙3 図番41)は、以下の要件を満たすこと。

- 7-1. 外形寸法は W1,200mm×D750mm×H800mmであること。
- 7-2. 天板の材質はSUS430 t1.2 No.4仕上であること。
- 7-3. 外装の材質はSUS430 t1.0 No.4仕上であること。
- 7-4. 中棚1枚付とし、中棚の材質はSUS430 t1.0 No.4仕上であること。
- 7-5. スノコ板の材質はSUS430 t1.0 No.4仕上であること。
- 7-6. 脚部はパイプ足とし、SUS304 φ38であること。
- 7-7. アジャストの材質はSUS304であること。

8. 作業台 1台(別紙3 図番42)は、以下の要件を満たすこと。

- 8-1. 外形寸法は W350mm×D600mm×H800mmであること。
- 8-2. 天板の材質はSUS430 t1.2 No.4仕上であること。
- 8-3. 外装の材質はSUS430 t1.0 No.4仕上であること。
- 8-4. スノコ板の材質はSUS430 t1.0 No.4仕上であること。
- 8-5. 脚部はパイプ足とし、SUS304 φ38であること。
- 8-6. アジャストの材質はSUS304であること。

9. 変形台 1台(別紙3 図番43)は、以下の要件を満たすこと。

- 9-1. 外形寸法は W750/250mm×D750/250mm×H800mmであること。
- 9-2. 天板の材質はSUS430 t1.2 No.4仕上であること。
- 9-3. 外装の材質はSUS430 t1.0 No.4仕上であること。
- 9-4. スノコ板の材質はSUS430 t1.0 No.4仕上であること。
- 9-5. 脚部はパイプ足とし、SUS304 φ38であること。
- 9-6. アジャストの材質はSUS304であること。

### C. 移設工事

下記の10～14については、限られた厨房スペースへの適合性、通路幅等を考慮した作業効率や作業環境を考慮して既存の厨房機器等を移設するものであり、移設に係る水道工事及びガス工事等を含めるものとする。

(下記については別紙2と対応している。)

10. 台付一槽シンク（別紙2 図番17）
11. 台（別紙2 図番18）
12. 二槽シンク（別紙2 図番20）
13. ガステーブル（別紙2 図番21）
14. 台（別紙2 図番23）

#### D. 設置工事等

設置工事等に関連し、下記の要件をすべて満たすこととする。

- (1) 機器の運搬、搬入、据付、施工、調整、各試運転、配管工事、各機器との接続工事を行うこと。
- (2) 各種機器、製作品等（必要があれば既存品も含む）の高さ等の微調整、段差の解消、設置後の隙間や溝等の穴埋め、水漏れ対策等を施し、調理担当者の作業効率・作業環境が快適なものとなるように厨房機器全体を施工、調整すること。
- (3) 下記の15～18については、現有品の撤去・処分を行うこと。  
(下記については別紙4と対応している。)

15. 台（別紙4 図番12）
16. 台（別紙4 図番13）
17. 台（別紙4 図番14）
18. 台（別紙4 図番15）
19. 台（別紙4 図番16）
20. 冷凍庫（別紙4 図番19）
21. ガスレンジ（別紙4 図番22）
22. 台（別紙4 図番25）

#### 5 検品受領

機器の納品・受領については、発注者立会いのもとで発注者が指定する場所（取付・設定作業を含む）に納入し、良好な状態で受領する。

#### 6 保証期間

1年以上のメーカー保証を有しているものに限り、受注者又は製造者の責任に属する不良個所が生じた場合は、無料で修理又は取り換えるものとする。

#### 7 入札依頼内容

上記1～6の条件で購入した場合の総額を入札金額としてください。入札額の算定にあたっては消費税抜きとします。

## 8 契約書の作成

本件を落札した場合は、落札決定の日以後 5 日以内に契約書を提出してください。契約書には、次に掲げる事項を詳細かつ正確に記載してください。

- (1) 契約の目的
- (2) 契約金額
- (3) 履行期間又は履行期限
- (4) 契約保証金の額
- (5) 契約履行の場所
- (6) 契約の目的たる給付の完了の確認又は検査の時期
- (7) 契約代金の支払い時期
- (8) 当事者の契約事項の不履行又は履行遅滞等の場合における違約金、遅延利息その他の損害並びに契約保証金の処分
- (9) 危険負担
- (10) かし担保責任
- (11) 契約に関する紛争の解決方法
- (12) 前各号に掲げるもののほか、必要な事項

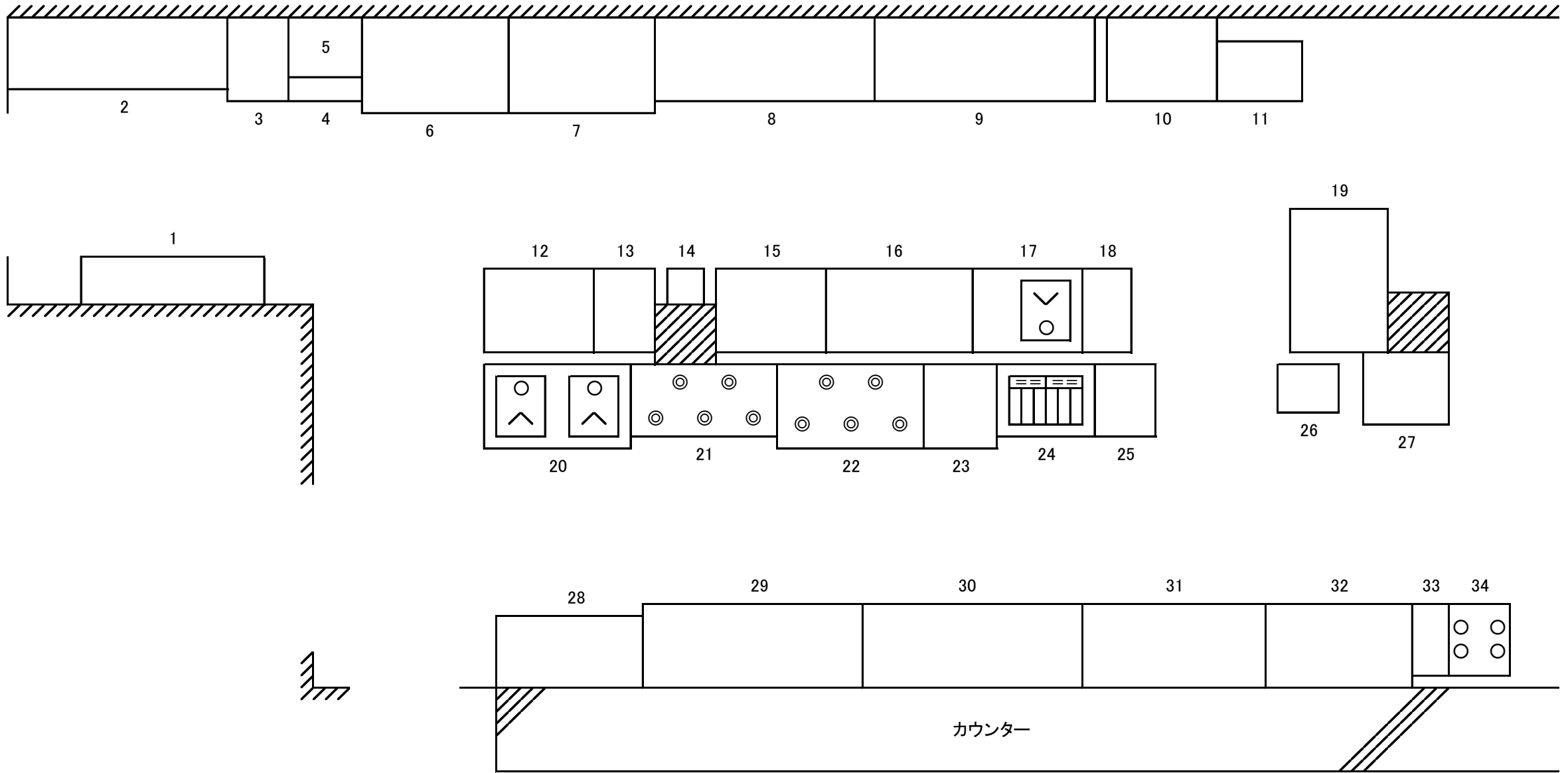
## 9 権利義務の譲渡の禁止

この契約により生ずる権利又は義務を第三者に譲渡し、若しくは承継させ、又はその権利を担保に供することはできない。

## 10 その他

- (1) 本仕様書に疑義が生じたとき、本仕様書により難い事由が生じたとき、及び本仕様書に記載のない事項は、本学と協議のうえ、その指示に従うものとする。
- (2) 納入等にあたっては、諸法令を遵守し、諸手続きは受注者が責任を持って代行すること。

別紙1：現在の厨房内のレイアウト及び現有品の配置図



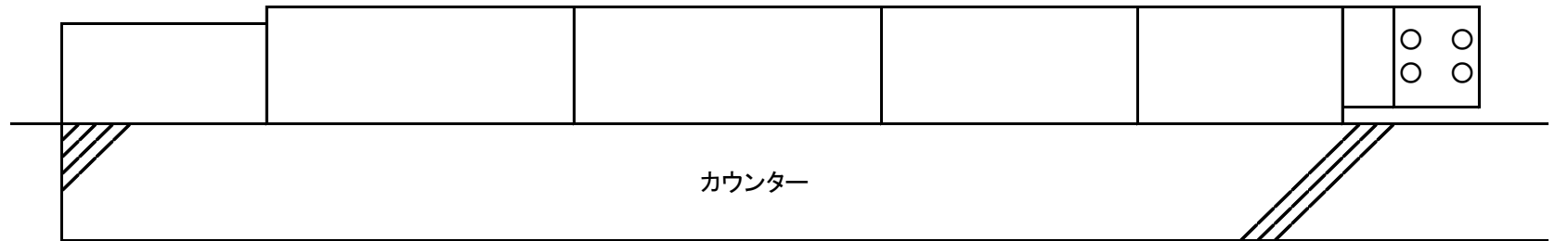
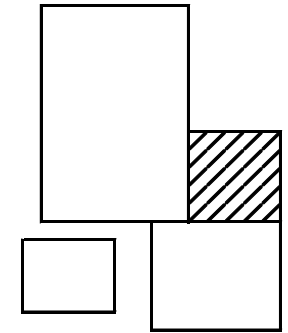
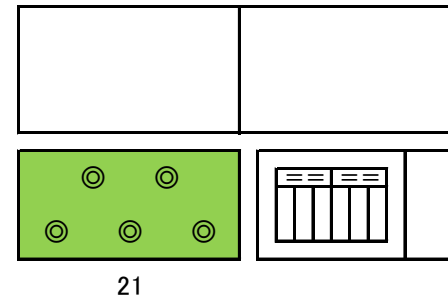
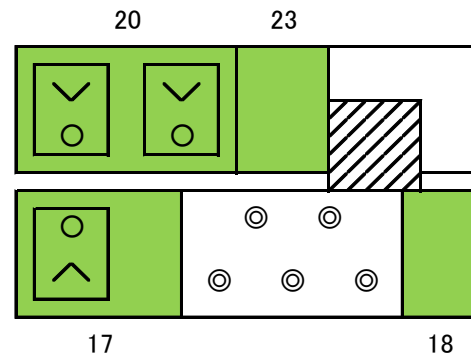
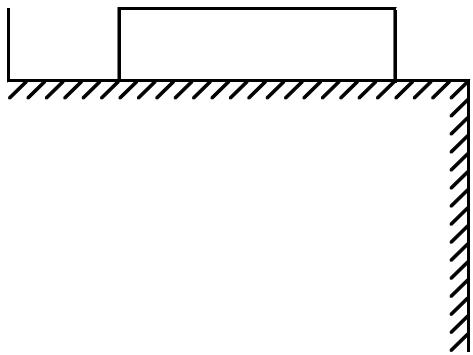
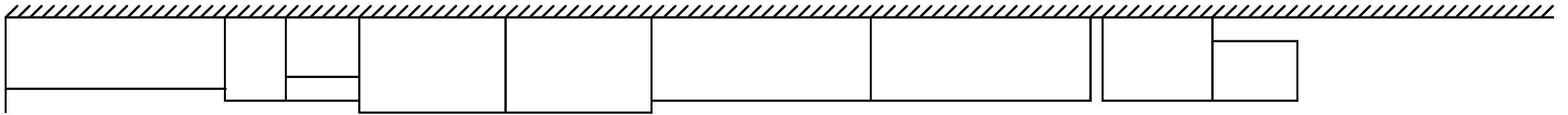
1	シェルフ	W 1512	D 460	H 1900
2	パンクック	W 1812	D 612	H 1900
3	台	W 540	D 750	H 840
4	台	W 600	D 750	H 540
5	包丁まな板殺菌庫	W 600	D 500	H 810
6	冷蔵庫	W 1200	D 800	H 1940
7	冷蔵庫	W 1200	D 800	H 1980
8	台	W 1800	D 750	H 800
9	台	W 1800	D 750	H 800
10	スチームコンベクションオーブン	W 900	D 880	H 1470

11	立体炊飯器	W 750	D 580	H 1340
12	台	W 1040	D 750	H 830
13	台	W 600	D 750	H 820
14	台	W 370	D 390	H 815
15	台	W 1090	D 750	H 650
16	台	W 1200	D 750	H 860
17	台付一槽シンク	W 900	D 750	H 860
18	台	W 750	D 750	H 860
19	冷凍庫	W 1200	D 800	H 1940
20	二槽シンク	W 1200	D 750	H 810

21	ガステーブル	W 1200	D 600	H 810
22	ガスレンジ	W 1200	D 750	H 800
23	台	W 650	D 750	H 820
24	ガスフライヤー	W 830	D 600	H 800
25	台	W 550	D 600	H 670
26	製氷機	W 500	D 450	H 800
27	台	W 720	D 600	H 535
28	テーブル型冷蔵庫	W 1200	D 600	H 800
29	台	W 1800	D 750	H 800
30	台	W 1800	D 750	H 800

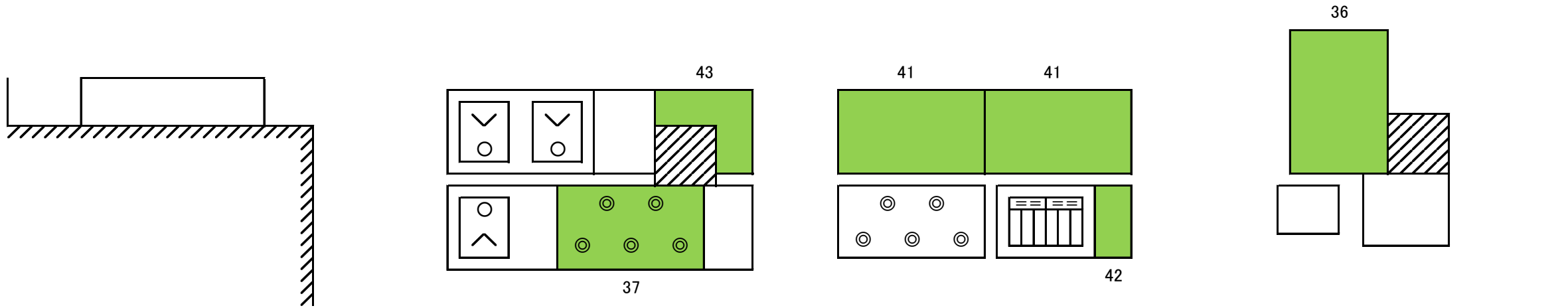
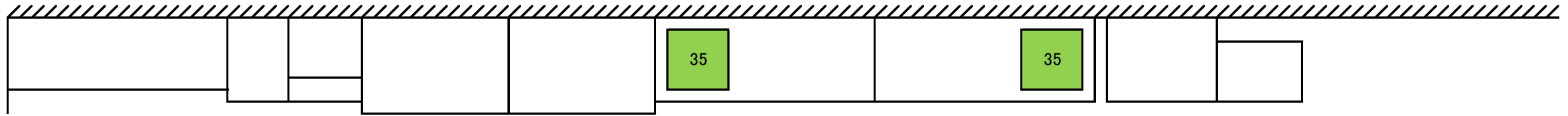
31	テーブル型冷蔵庫	W 1500	D 750	H 800
32	テーブル型冷蔵庫	W 1200	D 750	H 800
33	台	W 300	D 600	H 835
34	ゆで麺機	W 520	D 600	H 835

別紙2：現有品のレイアウト変更図



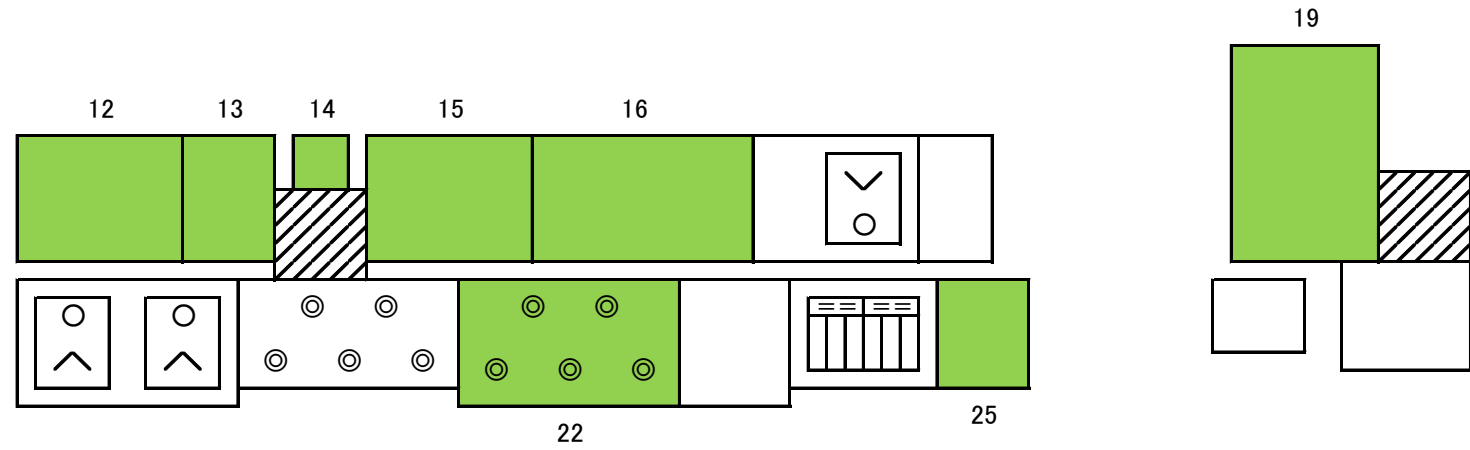
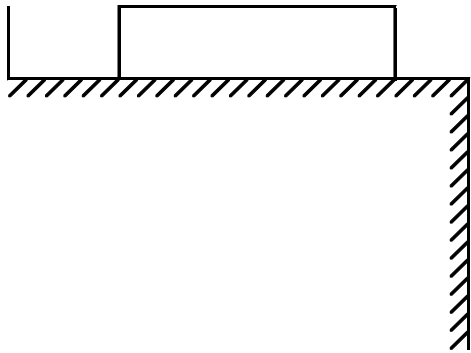
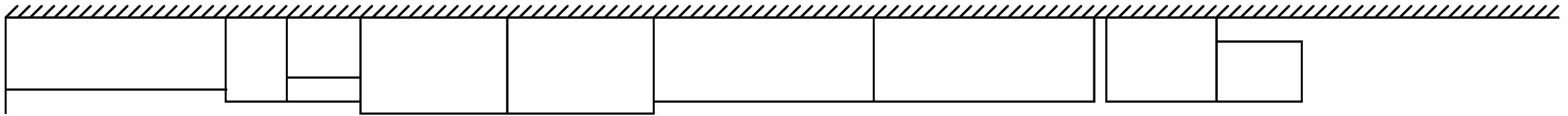
17	台付一槽シンク	W 900	D 750	H 860
18	台	W 750	D 750	H 860
20	二槽シンク	W 1200	D 750	H 810
21	ガステーブル	W 1200	D 600	H 810
23	台	W 650	D 750	H 820

別紙3：新規購入機器の配置図(レイアウト変更後)



35	温蔵庫	W 500	D 502	H 810
36	冷凍庫	W 1200	D 800	H 1890
37	ガステーブル	W 1200	D 750	H 800
38	卓上電気ウオーマー	W 550	D 350	H 250
39	温蔵ショーケース	W 600	D 350	H 465
40	コールドウォーターディスプレイベンチ	W 260	D 500	H 660
41	作業台	W 1200	D 750	H 800
42	作業台	W 350	D 600	H 800
43	変形台	W 750	D 750	H 800
		W 250	D 250	

別紙4：廃棄する現有品



12	台	W 1040	D 750	H 830
13	台	W 600	D 750	H 820
14	台	W 370	D 390	H 815
15	台	W 1090	D 750	H 650
16	台	W 1200	D 750	H 860
19	冷凍庫	W 1200	D 800	H 1940
22	ガスレンジ	W 1200	D 750	H 800
25	台	W 550	D 600	H 670