

## 仕様書

**1. 概要**

JICA 関西食堂厨房機器一式の新規調達、搬入、据付および旧機器の廃棄処分を行う。

**2. 調達および業務内容**

- (1) 厨房機器調達、搬入および据付／設置  
調達内容は以下3. および別紙リストのとおり。
- (2) 既存機器の搬出および廃棄処分

**3. 調達内容**

調達物の概要は以下のとおり。なお、詳細（サイズ、個数、参考銘柄等）は別紙リストのとおりとする。

- (1) 冷蔵庫・冷凍庫関係  
冷凍庫、プレハブ冷蔵庫、冷凍冷蔵庫、アイスメーカー、恒温高湿庫（チルド庫）、冷蔵ショーケース用冷蔵ユニット、冷凍コールドテーブル
- (2) 温蔵庫関係  
ホットユニット、ライスユニット、電気卓上ウォーマー、ヌードルユニット、食器消毒保管庫、ホットフードキャビネット
- (3) ガスレンジ関係  
ティルティングパン、ガス式フライヤー、ガステーブル、ヌードルボイラー、ローレンジ、業務用電子レンジ
- (4) 流し関係  
1 槽シンク 3 台、ソイルドテーブル、クリーンテーブル、シャワーシンク、上棚、2 槽シンク
- (5) その他機器  
マイコンスーフジャー、ミートチョッパー、IH 炊飯ジャー、スライスボーイ、千切円盤

**4. 今回対象外の業務**

以下の業務は本案件の対象外とする。

- (1) ガス配管工事
- (2) 電気配線工事、コンセント追加工事、コンセント形状変更工事
- (3) 機器下の床面張替え工事

**5. 図面**

別紙のとおり。

**6. 一般事項**

- (1) 受注者は、事前に担当職員等と発注製品の確認、納入順序、設置場所

- 等について打合せを行うこと。
- (2) 納入に当たっての製品の運搬、搬入、打合せした設置場所への設置、組立や検査、瑕疵担保等に要する費用は受注者の負担とする。
  - (3) 地震等による転倒のおそれがあるものについては、担当職員と打合せのうえ、転倒防止対策を行うこと。
  - (4) 養生は設置場所の必要に応じて設置し、材料や部材の仮置き場所等損傷のおそれがあると思われる場所にも受注者にて養生を施すこと。また、納入の際は庁舎や設備等に損傷等を与えないよう注意を払うものとし、万一損傷などを与えた場合は、受注者において現状に回復すること。
  - (5) 納入に際して発生したゴミ等については、受注者が処理、清掃を行うこと。

## 7. 検収及び保証等

- (1) 製品の納入及び設置完了後、発注者の検査を受けるものとする。
- (2) 製品の保証書期間は検査合格後の1年間とし、保証期間内に発生した故障等は調査を行い、無償で速やかに修理・修復又は交換を行うこと。また、納入後1年を経過した製品においても、故障した場合等のアフターサービスの窓口として迅速に対応するものとする。

## 8. フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律に係る事項

受注者は、機器毎（別紙リストの項番1～8、12）に、使用フロンの種類、初期充てん量などの情報につき、フロン排出抑制法に則した形で定量を把握し発注者への情報提供に協力するものとする。

## 9. その他

- (1) 物品納入時には、安全の確保に努めること。
- (2) 現場の収まりや取合、その他の事項等により仕様書によることが困難又は不都合な場合は担当職員等と協議すること。
- (3) 本仕様書に明記されていない事項で、納入・施工に際し疑義が生じた場合は担当職員等と協議すること。

以上

別紙：厨房機器更新リスト

図面（平面図、冷蔵庫・流し・ガス器具・調理テーブル配置図）

更新設備写真

厨房機器電源規格