

第39号議案

加東市学校給食センター連続焼物機・連続揚物機購入の件

下記のとおり連続焼物機、連続揚物機等を購入することについて、加東市議会の議決に付すべき契約及び財産の取得又は処分に関する条例（平成18年加東市条例第46号）第3条の規定により、議決を求める。

令和6年3月4日提出

加東市長 岩 根 正

記

- 1 購入する財産 連続焼物機及び付帯機器（リターンコンベア） 各1台
連続揚物機及び付帯機器（冷却沈殿濾過機、油切コンベア） 各1台
- 2 契約の方法 制限付一般競争入札
- 3 購入予定金額 金37,730,000円
- 4 契約の相手方 兵庫県西脇市西脇1047番地の6
有限会社中央調理機
代表取締役
- 5 債務負担行為 令和5年度加東市一般会計予算
債務負担行為
(事項) 学校給食センター調理機器更新事業

第39号議案 説明資料1

- 1 購入目的 老朽化した連続焼物機及び連続揚物機（平成22年設置）を更新し、児童生徒においしい給食を安定的に提供する。
- 2 納入場所 加東市山国2007番地125 加東市学校給食センター
- 3 納入期限 令和6年8月30日
- 4 契約内容 連続焼物機及び付帯機器（リターンコンベア）各1台、連続揚物機及び付帯機器（冷却沈殿濾過機、油切コンベア）各1台の購入
（詳細は別紙仕様書のとおり）

第39号議案 説明資料2

1 入札の経過

入札公告年月日 令和6年1月17日
入札年月日 令和6年2月6日から令和6年2月7日まで
開札年月日 令和6年2月8日
開札場所 加東市役所 501会議室

2 入札参加者及び開札結果

入札参加者名	入札金額(円)
(有)中央調理機 代表取締役	34,300,000(落札)

令和 6 年度 加東市学校給食センター連続焼物機・連続揚物機購入
仕様書

加東市

令和6年度 加東市学校給食センター連続焼物機・連続揚物機購入 仕様書

○総則

1 適用

- (1) この仕様書は、加東市が発注する「令和6年度 加東市学校給食センター連続焼物機・連続揚物機購入」に適用する。
- (2) 受注者は、契約に当たり本仕様書を承認し、不明な点については市に質問し十分に熟知したうえで契約すること。

2 一般

- (1) 連続焼物機・連続揚物機（以下「機器」という。）の設置にあたっては、本仕様書に基づき、機器の製造、運搬、搬入、据付、付帯工事諸検査の一切を施工し、納入すること。
- (2) 本仕様書に明記されていない事項は、加東市と受注者との協議により決定し、疑義が生じた場合は、加東市の指示に従うものとする。

3 設置場所

兵庫県加東市山国2007番地125 加東市学校給食センター内

4 納入期限

令和6年8月30日までとする。なお、機器の据付は、令和6年7月22日から令和6年8月30日までとし、学校給食センター調理員に対する操作説明会については、令和6年8月20日から令和6年8月30日までの期間において、納入予定の機器を使用しながら実施すること。日程については、学校給食センターと調整するものとする。

5 保証・対応

- (1) 保証期間は、引渡し日から1年間とする。
- (2) 納入機器等に不具合が生じた場合、学校給食調理業務の性格上、緊急対応が求められるケースがあるので、アフターサービスについて速やかに処理を行うこと。
- (3) 万一、機器の能力、材料、製造及び据付の不備、製品の不良、製作上の不具合が生じた場合、受注者の負担において補修などを行うものとする。

6 運搬・搬入

- (1) 機器の搬入・既存機撤去作業の際には建物、床等を破損させないように養生をし、作業をすること。

- (2) 機器に必要な付帯接続工事（電源、給排水・給湯、ガス、蒸気、各機器の連携配管）を行うこと。また固定据付機器（焼物機本体、揚物機本体、揚物機冷却沈殿濾過機）は、耐震固定を行うこと。

7 試運転調整

- (1) 納品後、速やかに試運転調整を行うこと。
- (2) 試運転の際、異常及び製品の損傷等を発見した場合は、受注者の責において速やかに対応すること。

8 検査

機器の設置後、発注者による検査を受けること。検査の結果不具合が認められた場合、受注者はこれに対し速やかに改善を行い、改めて検査を受けること。

9 共通事項

- (1) 現有機器（揚物機、油切コンベア、沈殿濾過タンク、焼物機、リターンコンベア）等の撤去処分について、建設廃材等の産業廃棄物が発生する時は、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」（昭和45年法律第137号）及びリサイクル法等法令を順守し、処分を行うこと。
- (2) 接続などは、国土交通省仕様（最新版）に準ずること。
- (3) 学校給食センター内の施設を確認したい場合は、事前に電話連絡をして現場を確認すること。
- (4) 受注者は、機器の本稼働日（令和6年9月2日）に立ち会うこと。
- (5) 同等品以上であれば、他のメーカー、別品番であっても可とする。ただし、質疑期間中に同等品以上と説明できる資料を添えて、質疑書を提出すること。

10 提出書類

- (1) 機器等承認図
- (2) 機器撤去、搬入作業、機器付帯工事状況写真（特に工事前写真は、施工後撮影することは不可能であるため、施工箇所全ての事前写真を撮影できているか入念に確認すること。）
- (3) 納入完了写真
- (4) 取扱説明書
- (5) 保証書
- (6) その他（発注者が指示した書類）

○機器仕様

1 連続焼物機、付帯機器

(1) 参考品

アサヒ装設(株) エアーフォースオープン IMPM-50BS-X型 1台
リターンコンベア RT-60C-X型 1台

(2) 規格

(連続焼物機)

- ①本体 間口5,500mm×奥行1,630mm×高さ1,885mm程度
- ②加熱部有効寸法 4,000mm×740mm以上あること。
- ③電源 3相200V 6.7kw (機器本体)
- ④ガス 149kwのバーナーを備えること (最大消費量)。

(リターンコンベア)

- ①本体 間口6,000mm×奥行530mm×高さ905mm
- ②焼皿を感知しコンベヤを停止させる構造であること。
- ③キャスター付きで容易に移動ができる構造であること。
- ④電源 3相-200V 0.1kw 搬送時間41秒であること。

(3) 外観構造 (連続焼物機)

- ①焼き時間：2分～20分の間で1秒単位にて設定可能であること。
- ②温度設定範囲：150℃～350℃の間で1℃単位にて設定可能であること。
- ③熱風を強く吹き付け焼成する方式(インピンジメント加熱方式)であること。吹出し口は直進性が高い山型ノズルでコンベア全体にエアーカーテン状の熱気を吹き付ける構造であること。
- ④自動点火方式で、設定温度に対して自動で制御を行う構造であること。
- ⑤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。
- ⑥調理中は液晶タッチパネル上に庫内温度と焼き温度・焼き時間・ファン風速(上・下)の設定値を表示すること。
- ⑦調理メニューの名称(カタカナ)・焼き温度・焼き時間・ファン風速(上・下)設定を30品目登録できること。
- ⑧調理中に設定温度に対して温度上昇及び温度低下に対して任意の設定値にて警報を出すこと。
- ⑨ファン風速で30%～100%の間で1%単位の調整ができること。
- ⑩異常加熱(400℃)になった場合、自動的にガスを遮断し警報を出すこと。
- ⑪万一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。

- ⑫上記以外の項目も含め機器にはタッチパネルの異常表示とブザーで知らせること。
- ⑬扉は解放でき吹き出しノズルの脱着が行え、焼き室内も洗浄が可能な構造であること。
- ⑭定期的なメンテナンスが必要な個所については稼働時間に応じて警報を出すこと。：メンテナンス警報
- ⑮蒸気噴射システム付であること。
- ⑯出口フレームは現場作業上500mm延長すること。
- ⑰出口側には出口芯温計、リターンコンベア用コンセントが付いていること。
- ⑱調理をするにあたり、平焼皿：26枚 波焼皿：26枚を付けること

(4) 調理能力

1時間当たり調理例

ハンバーグ(冷凍)	60g	3,960 個/時
サバ塩焼き	55g	4,500 個/時
目玉焼き	65g	2,100 個/時
チルド トンカツ	40g	1,550 個/時

2 連続揚物機、付帯機器

(1) 参考品

アサヒ装設(株) ガス自動フライヤー DSKC-53A-R-X型 1台
 フライヤー冷却沈殿濾過機 STC-400X型 1台
 油切コンベア OT-17D型 1台

(2) 規格

(連続揚物機)

- ①本体 間口5, 300mm×奥行1, 695mm×高さ1, 800mm程度(油回収用配管、冷却沈殿濾過タンク、油切コンベアの寸法は含まない。)
- ②油槽部有効寸法 4, 200mm×540mm以上あること。
- ③電源 3相200V 0.63Kw(機器本体)
- ④ガス 196Kwのバーナーを備えること(最大消費量)。

(冷却沈殿濾過機)

- ①本体 間口1, 035mm×奥行1, 575mm×高さ3, 225mm(標準品に対し高さを700mm高くすること・・・現場作業操作上)
- ②タンクの容量は400L以上でフライヤー最大油容量を十分に満たした容量であること。
- ③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。

- ④給湯を接続し、タンク内を洗浄する構造であること。
- ⑤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あ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。
- ⑥フライヤードレンより固定配管にてストレーナーを介しポンプ吸引する構造であること。
- ⑦タンク満杯時にはポンプを停止できる構造であること。
- ⑧万ー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。
- ⑨電源 3相200V 0.75Kw
- ⑩点検用梯子が付いていること。

(油切コンベア)

- ①フライヤー出口に設置し使用できること。
- ②ネットコンベア搬送方式であること。
- ③可倒式コンベアによりコンベア内部が洗浄できること。
- ④電源 3相200V 25w

(3) 外観構造 (連続揚物機)

- ①揚げ時間1分～10分の間で1秒単位にて設定可能であること。
- ②温度設定範囲：0℃～200℃の間で1℃単位にて設定可能であること。
- ③油量：300L (ネット間隔35mm時) 355L (ネット間隔60mm時)
- ④加熱方式：滞留燃焼方式
- ⑤温度制御：投入、中央、出口の3カ所にて設定可能であること。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持つこと。
- ⑥メニュー記憶：30種類のメニュー記憶ができること。
- ⑦コンベア：ネットコンベア式であること。
- ⑧投入部はキャタピラコンベア付で油深は3段階調整ができること。
- ⑨搬送コンベヤ・潜行コンベヤは分離昇降式とし、潜行コンベヤのみの昇降も可能な構造であること。
- ⑩食材の厚みに応じて、コンベヤネットの間隔を、35mm～60mmの間で調整できる構造であること。
- ⑪可倒式コンベヤにより、コンベヤ内部が簡単に洗浄できる構造であること。
- ⑫中央部にカスを排出できる自動カス排出装置付であること。
- ⑬油槽に油が無い状態で加熱できない様にする為に、空焚き防止装置付であること。
- ⑭緊急時に機器を全停止させる非常停止スイッチを投入、出口の2箇所に装備すること。
- ⑮調理メニューの名称を30品目登録できること。

⑯調理中に設定温度に対して温度上昇及び温度低下に対して任意の設定値にて警報を出すこと。

⑰油切コンベヤの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。

⑱本体材質：本体骨組 SUS304 油槽、化粧板 SUS430

(4) 調理能力

1時間当たり調理例

冷凍野菜コロッケ	60g	4,290	個/時
冷凍メンチカツ	80g	2,110	個/時
チルド かき揚げ	60g	2,560	個/時
チルド トンカツ	40g	1,550	個/時

○その他

- ・既存機器の撤去後、撤去部分のタイル張替工事を実施（別途発注）するので、機器の設置は当該工事完了後とする。
- ・作業に係る養生等の仮設費も本事業費に含むものとする。

市担当者 加東市教育委員会 教育振興部 教育総務課 学校給食センター職員

TEL 0795-42-0074