

公 告

支出負担行為担当官
防衛省情報本部
総務部長 伊藤 敬信

次のとおり一般競争入札を実施するので、入札及び契約心得を熟知の上、参加されたい。

1 競争に付する事項

- (1) 件 名 : 厨房器材
- (2) 規 格 等 : 仕様書のとおり(第15号)
- (3) 納 期 : 令和4年11月30日
- (4) 納 地 : 情報本部(太刀洗通信所)
- (5) 備 考 : 税抜(9 その他(2)イ項による。)

2 競争参加資格

- (1) 予算決算及び会計令第70条及び71条の規定に該当しない者であること。なお、未成年者、被保佐人又は被補助人であつて、契約締結のために必要な同意書を得ているものは、同第70条の特別に理由のある場合に該当する。
- (2) 防衛省競争参加資格(令和4・5・6年度の全省庁統一資格)の有資格者で「物品の販売」の「D」等級以上に格付けされた者
- (3) 格付けされている防衛省競争参加資格(令和4・5・6年度の全省庁統一資格)の等級にかかわらず、防衛省所管契約事務取扱細則(防衛庁訓令第108号 平成18年12月26日)第18条第4項に該当する者
- (4) 契約担当官等(他省庁含む)から指名停止等の措置を受けている者でないこと。
- (5) 現に指名停止を受けている者と資本関係又は人的関係のある者であつて、当該者と同種の物品の売買又は製造若しくは役務請負について契約を行おうとする者でないこと。
- (6) 「会社更生法(平成14年法律第154号)」による更生手続開始又は、「民事再生法(平成11年法律第225号)」による再生手続開始を申立てられていない者、但し更生手続開始の決定又は、再生手続開始の決定を受けた者で、以下の①から③の書類全て提出した者を除く。
 - ①更正手続開始決定書又は再生手続開始決定書(コピー可)
 - ②許可決定に伴い定款、役員等に変更等があった場合にはそれを証明する書類(コピー可)
 - ③上記②に伴う競争参加資格審査申請書変更届
- (7) 都道府県警察から、暴力団関係業者として排除するよう要請があり、当該状態が継続する有資格業者でないこと。

3 契約条項を示す場所

防衛省情報本部総務部会計課(東京都新宿区市谷本村町5-1)

4 入札説明会場及び日時

実施しない。

5 入札会場及び日時

- (1) 場 所 : 市ヶ谷駐屯地 E2棟3階 内局入札室
- (2) 日 時 : 令和4年10月12日(水)13時10分

6 入札の無効

本公告第2項に示す競争参加資格のない者の入札、入札に関する条件(入札及び契約心得)に違反した入札は無効とする。

7 契約書作成の可否

- (1) 契約金額が150万円を超える時は情報本部が定める契約書を、50万円を超える時は同請書を作成する。
- (2) 適用する契約条項
売買契約一般条項
暴力団排除に関する特約条項
談合等の不正行為に関する特約条項

8 保証金に関する事項

入札保証金・契約保証金免除(ただし、落札者が契約を結ばないときは、入札金額の100分の5以上を違約金として徴収する。)

9 その他

- (1) 支出負担行為担当官への提出書類
ア 入札開始までに資格決定通知書の写しを提出すること。
イ 代理人による入札は、入札開始までに委任状を提出すること。
ウ 入札に参加を希望する者は、別に配布する入札参加届を提出すること。
エ 同等品申請書の提出
同等品申請提出期限:令和4年10月5日(水)12時00分
- (2) 落札者の決定方法
ア 予算決算及び会計令第79条の規定に基づいて作成された予定価格の範囲内であり、入札書の最低価格の入札書を提出した者で、且つ、有効な入札を行った者を落札者とする。
イ 落札決定に当たっては、総額とし、入札書に記載された金額に当該金額の10%に相当する額を加算した金額(当該金額に1円未満の端数があるときは、その端数金額を切り捨てるものとする。)をもって落札価格とするので、入札者は、消費税に係る課税事業者であるか免税業者であるかを問わず、見積もった契約金額の110分の100に相当する金額(税抜き金額)を入札書に記載すること。
- (3) 下請負
現に指名停止を受けている者の下請負については、原則として認めないものとする。ただし、下請負を行うことが真にやむを得ないと認められる場合には、この限りでない。
- (4) 入札要領
本案件は、府省共通の「電子調達システム」(<http://www.geps.go.jp/>)を利用した応札及び入札開札手続きにより実施するものとする。
ただし、電子調達システムによりがたい者は、「紙」による入札書等の提出も可とするが、郵便入札について入札時間までに入札会場へ到着したものに限り、事前に郵送する旨を連絡すること。
- (5) その他
ア 消費税の課税業者に該当しない場合は、入札参加届を提出する際に申告すること。
イ 参考資料の提出(入札に当たり官側の希望する参考資料の提出にご協力下さい。)
参考資料の提出期限:令和4年10月5日(水)12時00分

10 本公告に関する照会先

東京都新宿区市谷本村町5番1号 防衛省情報本部会計課 契約担当 大西(おおにし)
TEL 03-3268-3111(内線 31752) FAX 03-5225-9641

調達要求番号：

情報本部仕様書			
物品番号			仕様書番号
品名 又は 件名	厨房器材	第15号	
		大臣承認	令和 年 月 日
		作成	令和 4年 9月 26日
		改正	令和 年 月 日
			令和 年 月 日
作成	情報本部 太刀洗		

1. 総則

1.1 適用範囲 この仕様書は、情報本部太刀洗通信所で使用する厨房器材の調達について規定する。

1.2 用語の定義 この仕様書で用いる用語及び定義は、次によるほか、GLT-CG-Z000001による。

1.2.1 カタログ製品 製造会社等の商品目録又は営業案内に記載されている物品であって、当該製造会社名等と品名、形式等を指定することにより、製品の品質、形状、性能、その他必要事項が確定できる製品をいう。

1.3 引用文書 この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲において、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする

a) 仕様書

GLT-CG-C000001 陸上自衛隊電子機器共通仕様書

2. 一般的事項 この仕様書に規定しない事項は、製造者が規定する仕様及び社内規格並びに商慣習による。

3. 製品に関する要求

3.1 品名及び型式 調達品目表に記載した製品と同等品又はそれ以上の製品とする。

3.2 性能等 性能は調達品目表に記載のある製品と同等品又はそれ以上のものとする。

3.3 所要電源 電源が必要な製品については、食器洗浄機及び電気ウォーマーテーブルのみ三相200Vとし、他の製品については、単相100Vとする。

3.4 寸法 寸法は調達品目表に記載した製品と同等又はそれ以下とする。

3.5 外観 きず、ひび、われなど欠点がないものとする。

4. 設置に関する要求 契約の相手方は、次の項目について実施するものとする。

4.1 一般的事項 契約の相手方は、調達品目に示す設備について納入・設置（旧設備取り外し）・調整を行い、動作確認をするものとする。なお、旧設備については官側の指定した場所に運搬するものとする。

4.2 実施場所 太刀洗通信所とする。細部は付図1及び2のとおり。

4.3 現地確認 契約の相手方は、契約締結後速やかに、次の項目について現地確認を実施するものとする。なお、細部は、太刀洗通信所との調整による。

- a) 設置場所
- b) 設置時期
- c) 設置・調整を行う機器の納品状況
- d) その他官側が必要と認めた事項

4.4 実施計画 契約の相手方は、現地確認後速やかに、次の事項を記載した実施計画書を作成し、太刀洗通信所に実施計画の説明を実施するものとする。なお、細部については、官側との調整による。

- a) **作業日程表** 作業日程表は、作業内容に基づく人員数、作業内容の細部を含むものとする。
- b) **機器配置図**
- c) **機器設置に伴う作業要領**

4.5 設置・調整 契約の相手方は、実施計画書に基づき、実施するものとする。なお、設置・調整に必要な部材等は、業者準備とする。

5. 品質保証

5.1 監督・検査 監督及び検査は、支出負担行為担当官等の定める監督及び検査実施要領に基づき実施する。

6. 出荷条件 包装は、調達要領指定書によって指定する場合を除き、商慣習とする。

7. その他の指示

7.1 配管等取付位置 配管等の取付位置及び口径及び電源取り付けについては、契約の相手方が、官側と細部について調整するものとする。また、給湯器設置工事は、工事の前後においてガス漏れ検査を実施するものとする。

7.2 工事資格者 配管工事及び電気工事等については、その業務に従事することが許可されている有資格者が実施するものとする。

7.3 サービス網 納品者は、納地に対して24時間以内に対応できるサービル網を有するものとする。

7.4 付属品・予備品 付属品及び予備品は、調達品目表に指定する場合を除き、製造会社の標準付属品・予備品とする。

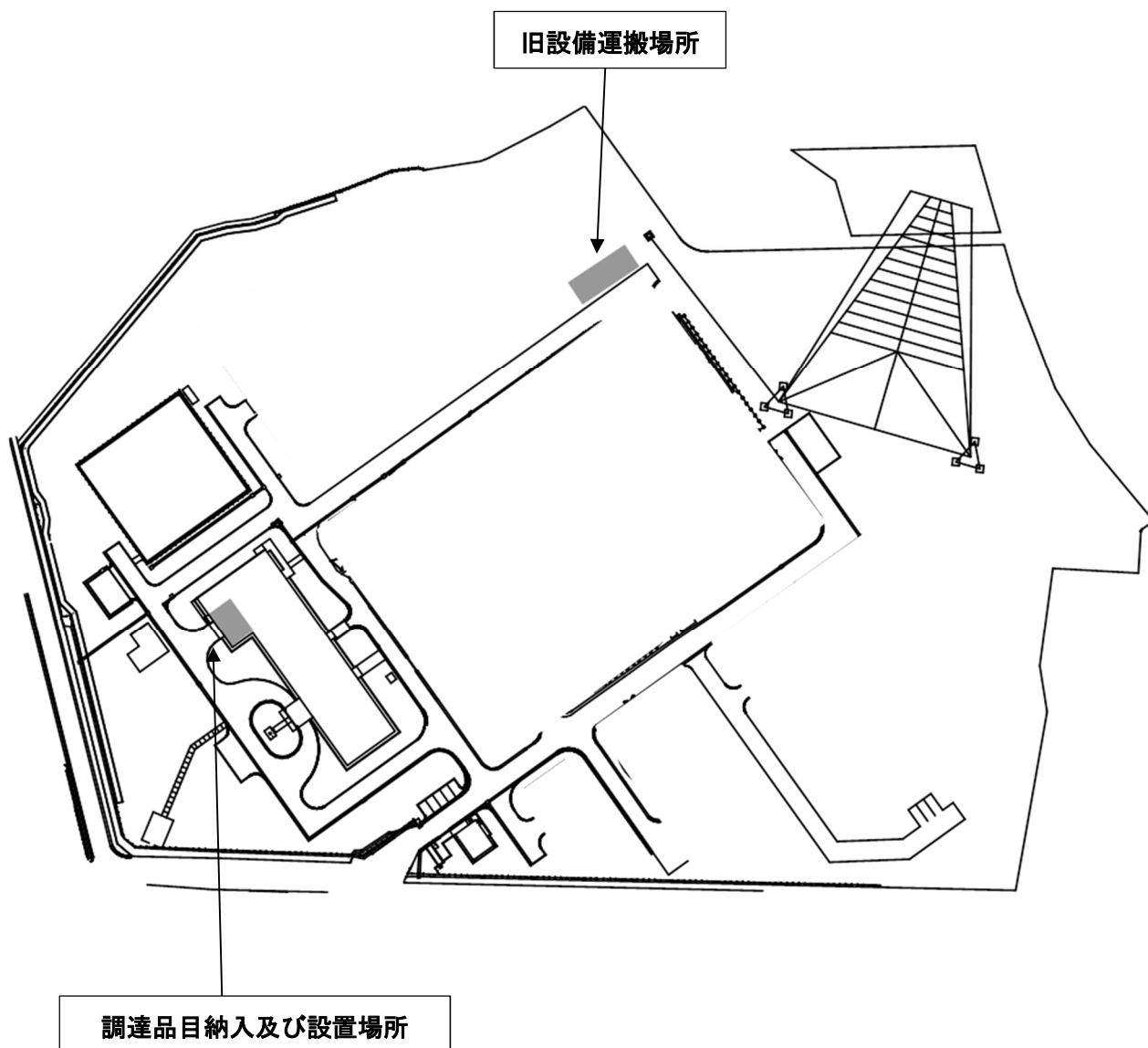
7.5 提出書類 提出書類は、調達品目表に指定する場合を除き、製造会社の標準添付書類とする。

7.6 納品の完了 官側の指定する場所に据え付け、機能点検（機器の正常な動作及び安全確認）までをいう。

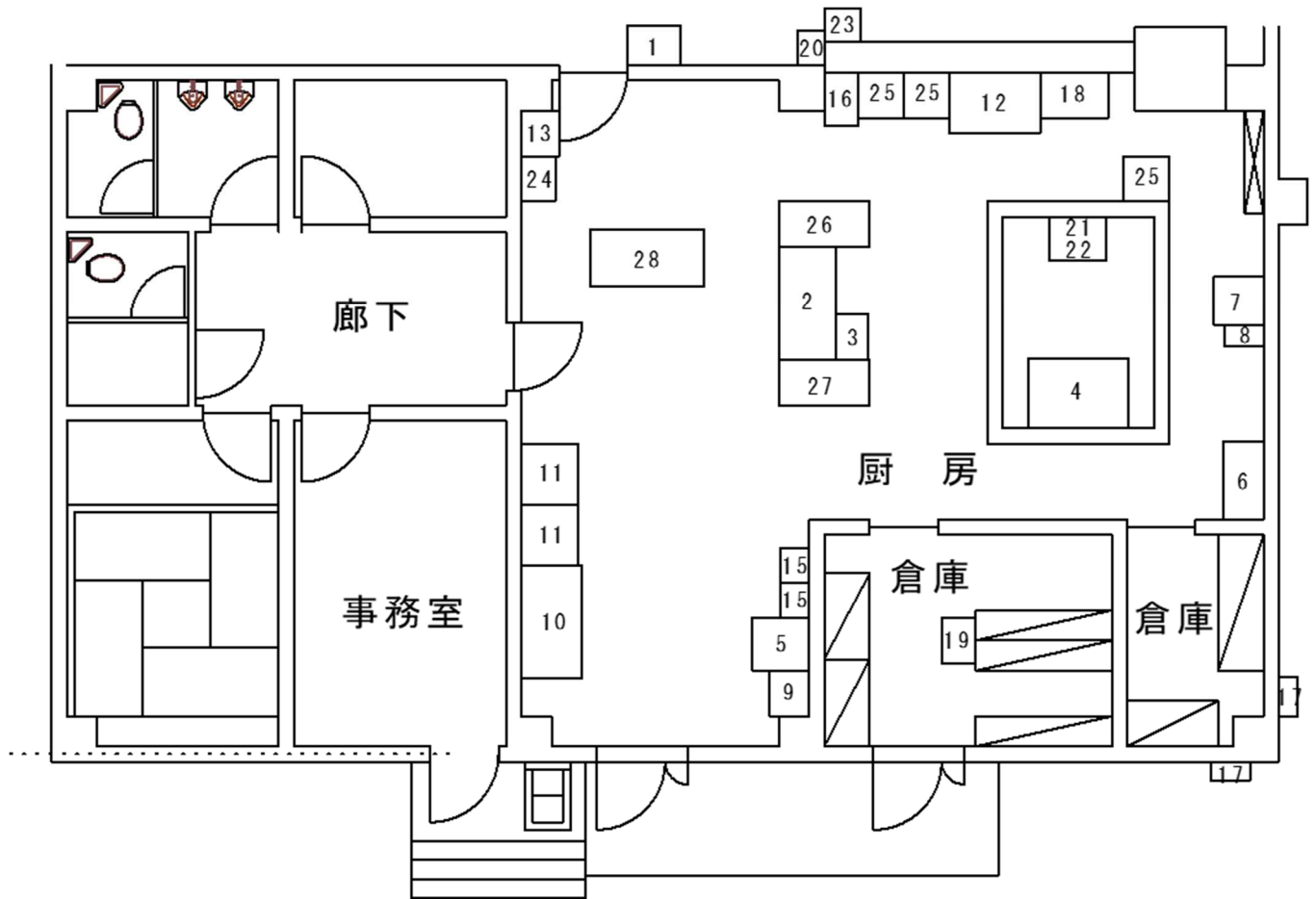
- a) 撤去・据付場所については、官側担当者の指定する場所（付図1及び付図2）とする。
- b) 撤去機器については、隣接する他の厨房機器へ損傷を与えないよう十分留意して作業を行い、撤去した機器は官側の指定する場所（付図1）へ移動させるものとする。
- c) 据付機器への給排水管及び電源等の接続については、官側の示す場所に接続するものとする。
- d) 安全・技術管理（防水及び漏水処置等）については、官側担当者との協議の上、実施するものとする。

7.7 仕様書の疑義 契約の相手方は、この仕様書に疑義が生じた場合には、速やかに支出負担行為担当官との協議するものとする。

付図 1—厨房設備納入場所及び旧設備運搬場所



付図 2- 厨房設備納入場所詳細図（庁舎厨房）



- 厨房設備番号は調達品目の一連番号と一致するものとする。
- 納入器材設置場所及び旧設備運搬場所の細部については、官側と調整するものとする。

調達品目表

調達要求番号	2022-7060	仕様書番号	第15号
調達要求年月日	令和4年9月26日	作成年月日	令和4年9月26日
物品番号等		作成部隊等名	情報本部太刀洗
1. 調達品目			
番号	品名	カタログ製品名	数量
1	キューブアイス メーカー	ホシザキ(株)IM-75m-1 又は パナ ソニック(株)SIM-S7500B 又は 同等以上のもの(他社の製品を含む)	1
2	ガスレンジ	マルゼン(株)RGR-1575D 又は (株)マルゼン RGT187D 又は 同 等以上のもの(他社の製品を含む)	1
3	ガスフライヤー	マルゼン(株)FL-18A-GA(LP) 又 は (株)マルゼン MGF-C18K 又は 同等以上のもの(他社の製品を含む)	1
4	ガス回転釜	マルゼン(株)MKGD-CH080 又は (株)マルゼン MKGD-C110 又は 同等以上のもの(他社の製品を含む)	1
5	ガス立体自動炊飯器	マルゼン(株)MRC-S2D 又は (株) マルゼン MRC-X2D 又は 同等以上 のもの(他社の製品を含む)	1
6	食器消毒保管庫 (ガス式)	マルゼン(株)MGS-10L-S 又は (株)マルゼン MSH10-21WE 又は 同等以上のもの(他社の製品を含む)	1
7	食器洗浄機	ホシザキ(株)JWE-680B 又は (株) マルゼン MDDB8E 又は 同等以上の もの(他社の製品を含む)	1
8	ガスブースター	ホシザキ(株)WB-25H-2(LP) 又 は アタム技研(株)WB-S11B 又は 同等以上のもの(他社の製品を含む)	1
9	水圧洗米機	マルゼン(株)MRW-15 又は (株)マ ルゼン MRW-30 又は 同等以上のも の(他社の製品を含む)	1
10	冷蔵庫	ホシザキ(株)HR-150A-1 又は パ ナソニック(株)SRR-K1281SB 又は 同等以上のもの(他社の製品を含む)	1

調達品目表（つづき）

番号	品名	カタログ製品名	数量
11	冷凍庫	ホシザキ（株）HF-75A-1 又は パナソニック（株）SRF-K783B 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）	2
12	テーブル形冷蔵庫	ホシザキ（株）RT-120SNG-1 又は パナソニック（株）SUR-1261SB 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）	1
13	包丁まな板殺菌庫	マルゼン（株）MCF-065B 又は（株）マルゼン MCF-067B 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）	1
14	保温ジャー	象印マホービン（株）THS-C60A 又は タイガー魔法瓶（株）JHE-A720 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）	2
15	涼厨角槽型ゆで麺機	マルゼン（株）MR Y-C06 又は（株）マルゼン MR Y-CL06 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）	1
16	給湯器	（株）パロマ PH-2425AW 又は（株）ノーリツ GQ-1639WS-1 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）	2
17	電気ウォーマー テーブル	マルゼン（株）MEWC-096 又は（株）マルゼン MEWC-097 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）	1
18	ライスタンク	マルゼン（株）MRT-120 又は（株）マルゼン MRT-200 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）	1
19	ティーディスペンサー	ホシザキ（株）PT-50H2B 又は（株）フジマック HPT-363LWD 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）	1
20	スチームコンベクションオーブン	ホシザキ（株）MIC-5TC-G 又は（株）マルゼン SSCG-05（R）D 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）	1
21	スチコン架台	ホシザキ（株）HCT-76-A 又は（株）マルゼン SSCG-05DT 又は同等以上のもの（他社の製品を含む）	1

調達品目表 (つづき)

番号	品名	カタログ製品名	数量
22	小形冷蔵ショーケース	ホシザキ (株) SSB-48DT 又は パナソニック (株) SSR-165BN 又は 同等以上のもの (他社の製品を含む)	1
23	調理台 スノコ板付	ホシザキ (株) HWT-64-A 又は (株) マルゼン BW-064N 又は 同等以上のもの (他社の製品を含む)	1
24	調理台 スノコ板付	ホシザキ (株) HWT-66-A 又は (株) マルゼン BW-066N 又は 同等以上のもの (他社の製品を含む)	2
25	調理台 スノコ板付	ホシザキ (株) HWT-126-A 又は (株) マルゼン BW-126N 又は 同等以上のもの (他社の製品を含む)	1
26	調理台 引出スノコ板付	ホシザキ (株) HWT-126-2D-A 又は (株) マルゼン BWD-126N 又は 同等以上のもの (他社の製品を含む)	1
27	調理台 引戸付	ホシザキ (株) HCT-157-A 又は (株) マルゼン BH-157N 又は 同等以上のもの (他社の製品を含む)	1
28	軟水器	クリタック (株) HK-55RS 又は (株) メイスイ NFX-OS 又は 同等以上のもの (他社の製品を含む)	1
29	PB 軟水器 カートリッジ	クリタック (株) HK-55RSC 又は (株) メイスイ NFX-OS用カートリッジ 又は 同等以上のもの (他社の製品を含む)	5
30	テフロン加工ホテルパン	ホシザキ (株) SH-1871E20 又は (株) マルゼン 1/1サイズ深さ30 又は 同等以上のもの (他社の製品を含む)	5
31	テフロン加工穴あきホテルパン	ホシザキ (株) SH-1871E20TP 又は (株) マルゼン 1/1サイズ深さ65 又は 同等以上のもの (他社の製品を含む)	5
32	焼きアミ (テフロン加工)	ホシザキ (株) TO-930-3T 又は (株) マルゼン 1/1サイズ 又は 同等以上のもの (他社の製品を含む)	5

調達品目表 (つづき)

番号	品名	カタログ製品名	数量
33	食器カゴ	ホシザキ (株) S-0161-02-005 又は 江部松商事 (株) 18-8 又は 同等以上のもの (他社の製品を含む)	10
34	フードプロセッサー	(株) エフ・エム・アイ RM-4200F 又は コンエアージャパン合同会社 DLC-N7JPG 又は 同等以上のもの (他社の製品を含む)	1
35	マイコン炊飯ジャー	象印マホービン (株) NL-DA10 又は シャープ (株) KS-HF10B-B 又は 同等以上のもの (他社の製品を含む)	1
36	フードプロセッサー	(株) エフ・エム・アイ RM-4200F 又は コンエアージャパン合同会社 DLC-N7JPG 又は 同等以上のもの (他社の製品を含む)	1

注 この調達品目表に記載した品名は、製品を選定する時の参考として例示したものであり、当該商品を指定するものではない。

調達品目表（つづき）

2. 機器仕様書（性能及び機能に関する事項）

同等と判断する要求基準は次によるものとする。

番号	品名	性能及び機能に関する事項
1	キューブアイスメーカー	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電源単相100V 消費電力360W程度 ・ 製氷能力（キューブアイス）は77Kg/日（周囲温度20℃水温15℃の場合） ・ 貯氷量 約50Kg（自然落下時約35Kg） ・ 1回の製氷時間：上記条件時35分以内とする。 ・ 消費水量：上記条件時0,16m³以下とする。 ・ 異物混入防止の為、製氷板無電解ニッケルメッキ加工のこと。
2	ガスレンジ	<ul style="list-style-type: none"> ・ バーナー数は大(Φ190)3、小(Φ95)2の5口 ・ ガス消費量は、76.7Kw程度 ・ 自然対流式オープンで立消え安全装置付きであること。 ・ 付属品、網4枚・バット4枚・受皿取手2個あること。 ・ 庫内棚段数、2段でピッチ90mm以上とする
3	ガスフライヤー	<p>油加熱速度約20分以下（室温20℃ 油量18ℓ 油20℃→180℃）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 電源100v 本体に漏電ブレーカー装備 ・ 油温制御 マイコン制御で50℃～200℃ ・ 油槽の清掃が容易にできるため、側面加熱方式のこと。 ・ 涼厨仕様のこと ・ タイマー機能5つまで記憶できること。
4	ガス回転釜	<ul style="list-style-type: none"> ・ ガス消費量は、37.2Kw程度 ・ 水入量80ℓで満水量は110ℓであること。 ・ 排水口があり、排水できること。 ・ 内側がクラッド仕様であること。
5	ガス立体自動炊飯器	<ul style="list-style-type: none"> ・ ガス消費量は、18.6Kw程度 ・ 炊飯能力7,5kg（5升）×2段のこと。 ・ 立消安全装置及び過熱防止装置がついていること。 ・ 炊飯鍋内径Φ440深さ157アルミ鋳物製
6	ガス式食器消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> ・ ガス消費量は、4.6Kw程度 ・ 電源100V 157W程度 ・ 鍵付きであること。 ・ 食器カゴ10個付属のこと。

調達品目表 (つづき)

番号	品名	性能及び機能に関する事項
7	食器洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電源200V 2,3KVA以下であること。 ・ 1サイクル時間53秒ですすぎ水量2リットル以下であること。 ・ 洗浄ノズルは、上下回転式のトリプルノズルであること ・ 上側すすぎノズルから上方向へもすすぎ湯を噴射させること。 ・ 安全上本体に漏電ブレーカー搭載のこと。 ・ 節電の為に、ガスブースター沸かしたお湯を配管に循環させて洗浄水を保温すること。 ・ 扉開閉だけで洗浄できる全自動洗浄機であること。
8	ガスブースター	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電源100V 0,09KVA以下であること。 ・ 立消安全装置及び過熱防止装置がついていること。 ・ 食器洗浄機のセットで運転可能な事。 ・ 洗浄機本体よりお湯を循環できること。
9	水圧洗米機	<ul style="list-style-type: none"> ・ 洗浄能力は1回に15kg程度 ・ 洗浄時間3分程度 ・ 作動水圧0,8～1,5kg/cm²
10	冷蔵庫	<ul style="list-style-type: none"> ・ 庫内容量は1342ℓ以上であること。 ・ 電源は単相100Vとし、冷却時消費電力は225W程度であること。 ・ トップランナー仕様とし年間消費電力量560kWh/年以内であること。 ・ 厨房環境改善で、放熱量が550W以下であること。 ・ 本体は漏電ブレーカー付製品であること。 ・ エアフィルター前面脱着方式であること。 ・ インバーター制御であること。 ・ 断熱材の厚みは50ミリ以上であること。 ・ パッキンは取り外して洗浄可能であること。 ・ 棚板耐荷重60kg/1枚以上であること。 ・ 扉ヒンジ部の耐荷重100kg以上であること。 ・ エコインジケータ機能付であること。 ・ 庫内温度冷蔵10℃から0℃まで40分以内に冷却できること。 ・ 霜取りは、ヒーター式、オフサイクル式自動選択であること。 ・ 結露状況により、通電レベルが強弱切替が可能であること。

調達品目表（つづき）

番号	品名	性能及び機能に関する事項
1 1	冷凍庫	<ul style="list-style-type: none"> ・ 庫内容量は616ℓ以上であること。 ・ 電源は単相100Vとし、冷却時消費電力は229W程度であること。 ・ トップランナー仕様とし年間消費電力量1140kWh/年以内であること。 ・ 厨房環境改善で、放熱量が400W以下であること。 ・ 本体は漏電ブレーカー付製品であること。 ・ エアフィルター前面脱着方式であること。 ・ インバーター制御であること。 ・ 断熱材の厚みは50ミリ以上であること。 ・ パッキンは取り外して洗浄可能であること。 ・ 棚板耐荷重60kg/1枚以上であること。 ・ 扉ヒンジ部の耐荷重100kg以上であること。 ・ エコインジケータ機能付であること。
1 2	テーブル型 冷蔵庫	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電源は単相100Vとし、冷却時消費電力は140W程度であること。 ・ 冷蔵庫内容量は242ℓ程度であること。 ・ トップランナー仕様とし年間消費電力量260kWh/年以内であること。 ・ 本体は漏電ブレーカー付製品であること。 ・ パッキンは取り外して洗浄可能であること。 ・ LED庫内照明であること。 ・ 厨房環境改善で、放熱量が400W以下であること ・ 省エネ運転の為、必要に応じ霜取り運転をキャンセルする制御がついていること。
1 3	包丁マナ板 殺菌庫	<ul style="list-style-type: none"> ・ 乾燥機能付き、タイマー付きであること。 ・ 電源は単相100Vとし、消費電力は540W程度であること。
1 4	保温ジャー	<ul style="list-style-type: none"> ・ 容量は6L程度であること。 ・ 消費電力は、77W程度であること。
1 5	涼厨ゆで麺 機	<ul style="list-style-type: none"> ・ ガス消費量は、16.9kw程度 ・ 加熱方式は、中間加熱方式とする。 ・ 立消安全装置及び空焚き防止装置がついてること。 ・ 付属品、ゆでめんカゴ（6）ゴミ受け（1）ドレンホース（1）
1 6	給湯器	<ul style="list-style-type: none"> ・ 点火方式はダイレクト方式とすること。 ・ ガスの消費量は50.4kw程度であること。 ・ 立消安全装置、停電安全装置等の安全機能搭載のこと。

調達品目表（つづき）

番号	品名	性能及び機能に関する事項
17	電気ウォーマー テーブル	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電源は3相200Vとし、消費電力は2,25kw程度とする。 ・ 空焚き防止装置が搭載されていること。 ・ 材質はトップSUS430で、槽と2/3角ポットはSUS304仕上げとする。
18	ライスタンク	<ul style="list-style-type: none"> ・ 材質は、上蓋とタンク底板、本体はSUS430仕上げとする。
19	ティーディスペンサー	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電源は100Vとし、扉は鍵付きにすること。 ・ 連続抽出能力は、約50杯とする。 ・ 濃度調節は20段階可変式とすること。 ・ 定量調整は90～250mLとし、10mL単位で可変可能であること。 ・ 給水方法はカセット式とすること。
20	スチームコンベクションオーブン	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電源は単相100Vとし、消費電力は265W程度であること。 ・ 収納枚数は、深さ20mmの場合は5枚、深さ60mmの場合は4枚であること。 ・ 庫内ヒーターは、位相制御により、食材の多少にかかわらず同じ時間での調理が可能であること。 ・ 蒸気発生方式はガス式でガス量可変制御とする。庫内昇温方式はガス式でガス量可変制御とする。 ・ 調理モードはホットエアー、コンビ（蒸気量0、40、90、100%の4段階）、スチームモードであること。 ・ エラー発生時、エラーコードが細分化され内容を表示する機能を装備すること。 ・ 庫内の部品が工具なしで取り外せ、掃除しやすい構造であること。 ・ 火傷防止のため、断熱材等を使用し本体外装の温度上昇を抑える構造であること。 ・ ダブルアクションハンドル等の採用で、扉を開けた時の火傷を防止する構造であること。 ・ スチコン専用架台をつけれること。 ・ 必要数ホテルパンを手配すること。

調達品目表（つづき）

番号	品名	性能及び機能に関する事項
21	スチコン架台	<ul style="list-style-type: none"> ・ ホテルパン収納付 ・ 扉付きであること。 ・ スチコン給排水用の天板加工をしていること。 ・ 天板補強がされていること。
22	小型冷蔵ショーケース	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電源は100Vとし、電気回路保護の為、本体に漏電ブレーカー装備のこと。 ・ 冷却時消費電力は160W程度とする。 ・ 庫内温度設定は2℃から12℃まで設定可能でデジタル表示とする。 ・ 本体は、キャスター付きとする。
23	ワークテーブル	<ul style="list-style-type: none"> ・ 甲板はステンレス鋼板SUS430であること。 ・ 甲板下部補強材はステンレス製であること。 ・ 仕上げは#400研磨仕上げ相当であること。 ・ 仕上げはNO, 4仕上げ相当であること。 ・ スノコ板は分割とし、取外し高さ調整可能であること。
24	キャビネットテーブル	<ul style="list-style-type: none"> ・ 甲板はステンレス鋼板SUS430であること。 ・ 甲板下部補強材はステンレス製であること。 ・ スノコ板は分割とし、取外し高さ調整可能であること。 ・ 仕上げは#400研磨仕上げ相当であること。 ・ 下部収納付きとし、可動式の中棚を1段有すること。 ・ 扉は上吊式・下レール無し仕様であること。 ・ 天板前面20Rの曲げ処理であること。