

令和7年度（教総物）第6号
多賀小学校給食室厨房機器賃貸借業務
設計書

単位：円

整理番号	品名	単価	数量	単位	小計
1	スチームコンベクションオーブン		1	台	
2	食器消毒保管庫		1	台	
3	搬入据付、給排水・電気接続工事、動作確認		1	式	
4	既存機器の撤去処分		1	式	
5	諸経費		1	式	
6	小計（税抜）				
7	リース率（ひと月あたりの費用）				
8	リース60ヶ月総額（税抜）				
9	リース60ヶ月総額（税込）				

令和7年度(教総物)第6号
多賀小学校給食室厨房機器賃貸借業務
調達仕様書

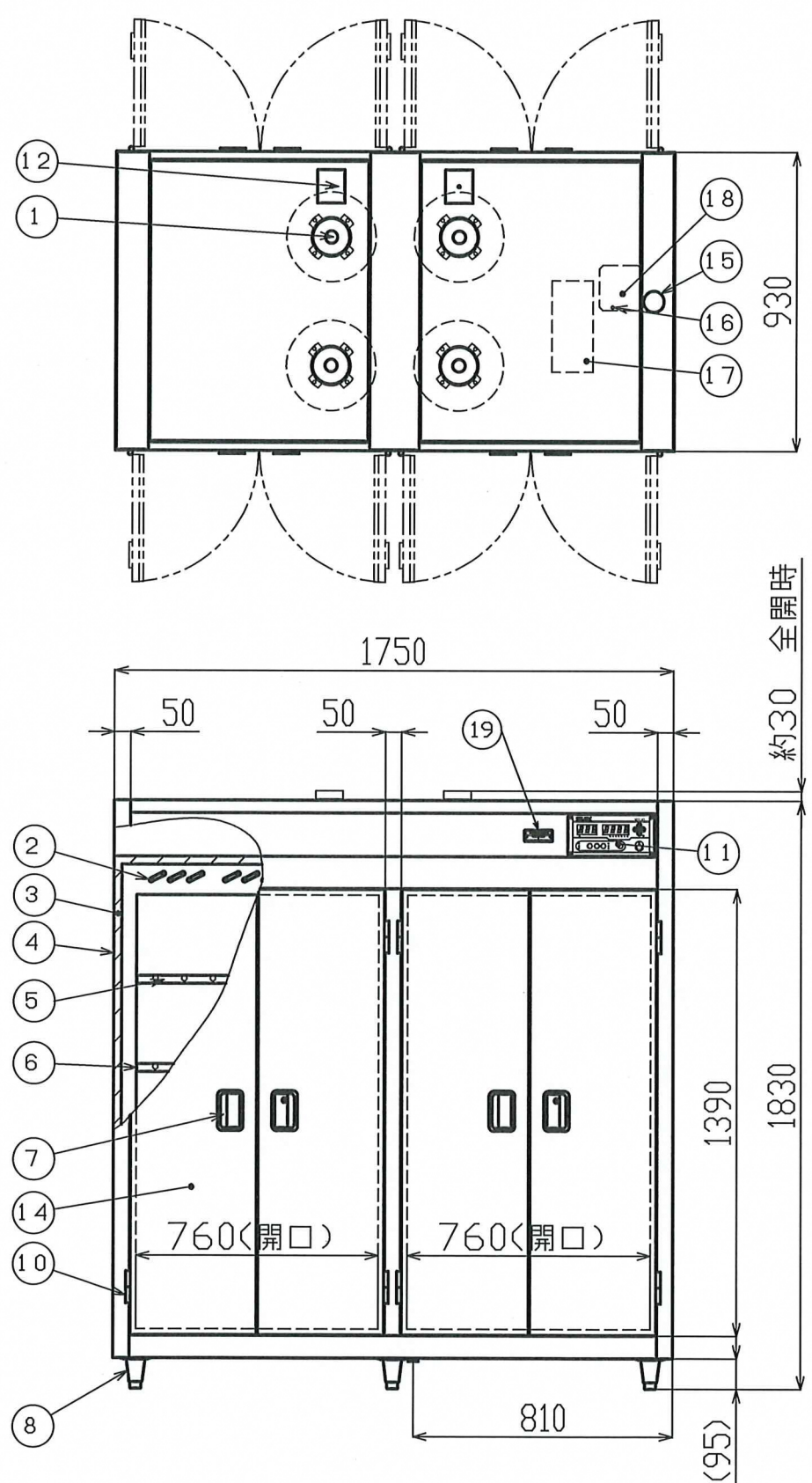
1	リース物件名	①スチームコンベクションオープン ②消毒保管庫
2	基準品	①CSXE-EW201RD(詳細は別紙機器仕様書) ②HSB-30DPB-3
3	数量	①1台 ②1台
4	設置場所	多賀町大字多賀738番地
5	納期限	令和7年8月28日まで
6	リース期間	令和7年9月1日から令和12年8月31日までの60箇月とする。
7	契約方法	・長期継続契約(地方自治法第234条の3)によるリース契約とする。 ・受注者が賃貸借を行うことができない場合については、第三者としてリース会社を含めた三者契約を締結することが出来る。
8	保守	・緊急故障における対応は当日とするが、やむをえない場合は翌日を原則とする。 ・対応時間は8時30分から17時00分までとする。 保守対応時、復旧に長時間を要すると判断した場合、または故障等が多発し業務に支障をきたす場合は、教育総務課と協議の上、代替機を設置し、それに係る費用については賃貸人の負担とする。 上記の保守対応については、賃貸人及び賃借人が契約事項に従って適切に管理された場合に適用し、当該機器または管理に瑕疵があるときは、その費用は原因者が負担する。
9	リース物件等の設置・撤去費用	既存機器の撤去処分、リース物件の搬入、設置(給水・排水・電気接続工事、動作確認含む。)に要する全ての費用をリース料に含む。
10	動産保険	この契約が存続する期間中、賃貸人を契約者とする動産保険契約を損害保険会社と締結すること。
11	リース物件の固定資産税	本リース物件に係る固定資産税は、リース料に含まない。
12	リース期間満了後の措置	本町が無償譲渡を受けるものとする。
13	支払方法	令和7年9月1日から令和8年3月31日までの分をリース開始初月に支払い、令和8年4月1日以降は当該年度の借用期間に係る経費を各年度4月に前払いする。
14	完成図書等	本業務で調達した機器の納入および動作確認、既存機器の撤去作業、新規設置に伴う作業における作業完了報告書について、作業前、作業中、作業後の写真を添えて提出すること。
15	その他の事項	・本業務で調達する機器は新品、未使用品であること。 ・基準品ではない同等品を希望する場合は、「型番」、「メーカー」を明示し、寸法、性能が同等であることを確認した上でカタログを添えて、質疑の受付期間中に教育総務課に申請し、承認を得ること。 ・設置にあたっては、事前に電源・配線・配管位置等を十分に確認すること。機器納品後、設置に関し不備があった場合は賃貸人の負担とする。 ・既存機器の撤去処分、リース物件の搬入、設置作業について、多賀小学校給食運営業務に支障のないよう実施すること。

機器仕様書

1	品名	食器消毒保管庫	
2	型式	MEW-40EX-WT	
3	外形寸法	幅[mm]	1,750mm以内であること
		奥行[mm]	930mm以内であること
		高さ[mm]	1,830mm程度であること
4	庫内寸法	幅[mm]	1,610mm以上であること
		奥行[mm]	860mm以上であること
		高さ[mm]	1,350mm以上であること
5	使用かご数	40個以上であること	
6	庫内棚数	5段以上であること	
7	ファンモータ	三相AC200V 0.1kW 4台以上	
8	ヒーター	三相AC200V 12.0kW以下	
9	扉	扉数8枚(片側4枚)とする。	
10	メンテナンス	不要とする。	

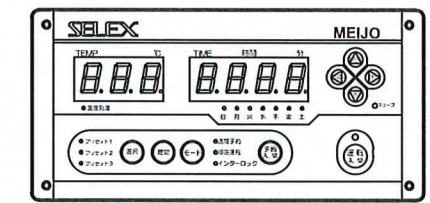
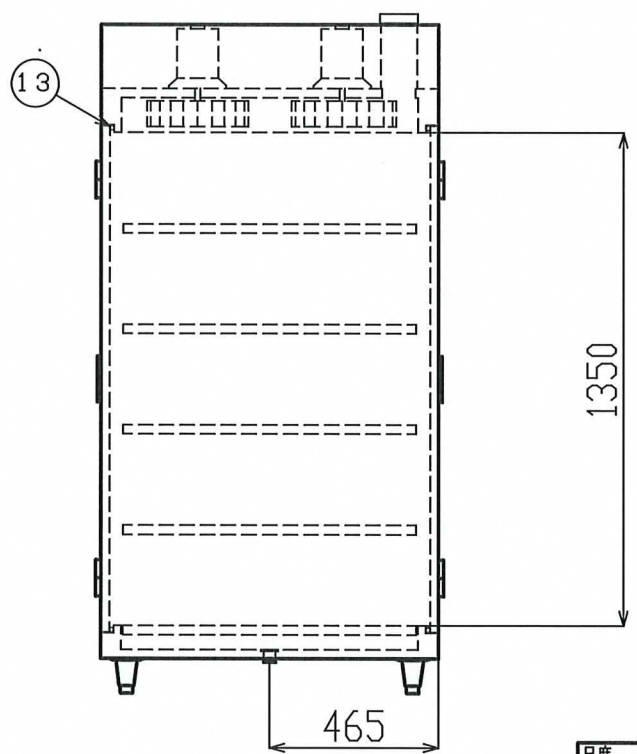
機器仕様書

1	品名	電気式スチームコンベクションオーブン
2	型式	CSXH-EW201RD
3	外形寸法	幅[mm] 980以内であること
		奥行[mm] 855以内であること
		高さ[mm] 1835以内であること
4	外形寸法	幅[mm] 438以上であること
		奥行[mm] 661以上であること
		高さ[mm] 1400以上であること
5	使用ホテルパンサイズ	1/1であること
6	ホテルパン差し込み段数	15であること
7	操作パネル	配置 本体右側であること
		運転モード (温度) 50℃～130℃の範囲でスチームモードが使用可能であること
		30℃～300℃の範囲でコンビモードが使用可能であること
		30℃～300℃の範囲でホットモードが使用可能であること
		庫内温度と芯温の温度差が一定になるように庫内温度を調整するΔT (デルタティ)モードがついていること
		風量 4段階以上にて調節可能で、最適と判断した際に無風となる間欠風量モードがついていること
		蒸気量 100段階以上にて調節可能であること
		タイマー 1分～9時間59分の範囲で調節可能であること
		※秒数が表示されること
	液晶パネル	※マルチタイマー機能(4タイマー)がついていること
		カラー写真で写しだされるレシピメニューが100種類以上登録済みで、Web上でオリジナルレシピの登録ができ、レシピデータはUSBメモリーに収納、検索可能であること
		故障が発生した時に日本語表記でエラー内容が表示されること
8	庫内ファン	2分間隔にて正転、逆転するオートリバースファン仕様であること
9	安全装置	立消安全装置、過熱防止装置、自己故障診断機能付きであること
10	操作音、完了音	20種類以上のメロディー等から選択可能であること
		調理完了時にブザーと日本語での音声ガイダンスが流れること
11	洗浄	・循環方式の全自動洗浄機能を搭載し、固形洗剤と粉末リンス剤をセットすれば、庫内の洗浄・リンス・乾燥を全自動で行えること
		・ボイラータンクの中もリンス剤で洗浄可能であること
12	完了ランプ	運転中、運転完了時、異常時に庫外ランプが点灯し視認可能であること
13	扉	扉の開閉についてはワンアクションで蒸気を逃がしツーアクションで扉が開く、ダブルラッチハンドル式であること
14	メンテナンス	定期メンテナンス費用を本調達に含めること。



番号	品名	材質	数量	記事
1	ファンモーター		4	三相 AC200V 0.1kW
2	ヒーター		1式	三相 AC200V 12.0kW
3	断熱材	グラスウール	1式	
4	本体	SUS430	1	No. 4 0.7t
5	中棚	SUS430	10	φ16
6	棚受	SUS304	40	取外式 自在P68.5
7	平面取手		8	鍵付4 鍵無4
8	アジャスター	SUS304	6	
9	排水金具	真鍮	1	25A 共栓
10	蝶番	SUS304	16	
11	操作パネル		1	マイコン制御
12	排気筒		2	自動ダンパー
13	扉パッキン	耐熱合成ゴム	1式	
14	扉	SUS430	8	
15	電源入口		1	φ65
16	アース端子		1	M4
17	制御盤		1	
18	プレーカ		1	50A
19	温度記録装置		1	SDカード

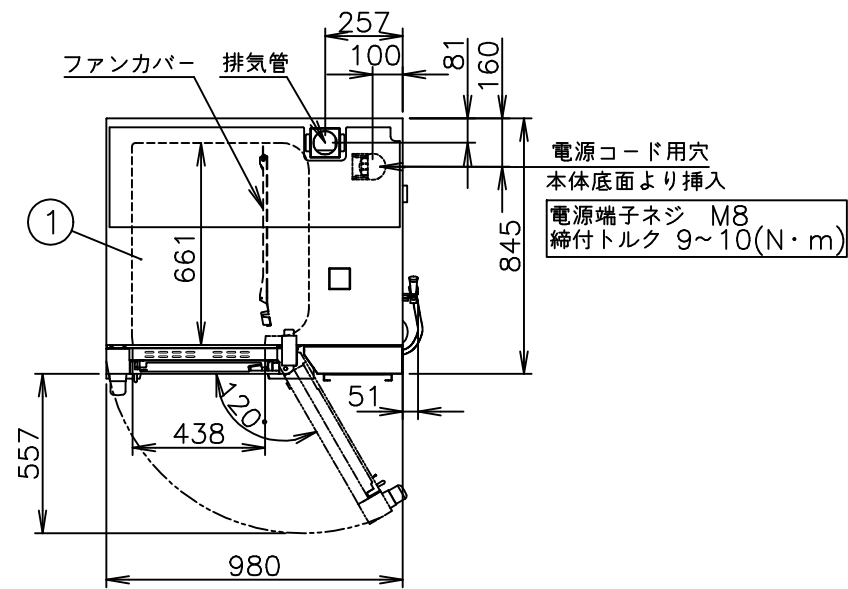
電源電圧	三相 AC200V 50/60Hz
定格消費電力	12.4kW
消費電流	37.6/37.3A
庫内寸法	1610x860x1350
本体重量	320kg



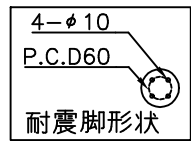
操作部詳細



尺度 1:20	作成日 2025/04/28	品名 食器消毒保管庫
承認 石田 松村	材質	型式 MEW-40EX-WT
石田	松村	外開 (1750x930x1830)
図面番号 2025-0076	訂正番号 0	



オプション設定 15段仕様（棚ピッチ＝68mm）
ラック最下段FLから600以上
ハイブリッド蒸気発生機能
液晶ガラス保護カバー付



ラックサポート総耐荷重	120kg（1段あたり最高45kgまで）
芯温センサ	標準付属：3点感知
標準付属品	耐熱手袋（1セット） 液体洗剤（1）、液体洗剤用スプレー（1） 自動洗浄用洗剤・リンス剤（1セット） 排水部材セット（1）、カート（1）

No	品名	材質	備考
1	上板	SUS430 t1.0	No.4
2	扉化粧板	SUS304 t1.0	No.4
3	耐震アジャスト	SUS304他	4ヶ所
4	洗浄ノズル		
5	コントロール操作及び表示部		
6	コントロール化粧板	SUS304 t1.0	No.4
7	横板	SUS430 t0.8	No.4
8	オープン庫内壁	SUS304 t1.0	
9	後板	SUS430 t0.8	No.4

注) 1.仕様及び外観を改良のため、予告なく変更することがあります。
2.設置条件について
場所、電源等は、取扱説明書・設置工事説明書に従って正しく行ってください。電源電線の付属はありません。
3.給水装置性能基準適合品です。
4.床勾配が1/100以上の場合は、カートキャスター変更等の特注が必要です。

寸法 (mm)	外形	980(W)	855(D)	1,835(H)
	庫内有効	438(W)	661(D)	1,400(H)
接続	給水	15A(おねじ)	適用水圧 0.2~0.75MPa	
	排水	40A(めねじ)	100℃以上耐熱材	
	電気	三相200V	端子ネジ M8	
漏電ブレーカは本機専用で125A				
ヒータ容量	オープン	35.4kW		
	蒸気発生器	28.8kW		
定格消費電力		36.4kW		
定常時最大電流		110A		
温度調節範囲	ホット	30~300℃		
	スチーム	50~130℃		
	コンビ	30~300℃		
安全装置		庫内異常過熱防止装置（液膨張式）		
		ボイラ空焚き防止装置（バイメタル式）		
構 造		庫内と熱交換部はファンカバーにて仕切りあり		
		庫内加熱方式：シーズーヒータによる間接加熱方式		
本体重量		350kg		
カート重量		36kg		
ホテルパン収納枚数		1/1GN 15枚（ピッチ68）		

