

新病院 厨房機器一式 要求仕様書

提案機種は以下の仕様を満たすこと。

品番	要求仕様
A	検収・食材保管
A-1	デジタル台秤（1台）は以下の要件を満たすこと
A-1-1	外形寸法は350×605×795(外形寸法±20mm以内) であること。
A-1-2	ひょう量は最大32kgであること。
A-1-3	検定付きであること。
A-1-4	防塵・防水等級IP65準拠のオールステンレスボディであること。
A-2	移動台（1台）は以下の要件を満たすこと。
A-2-1	外形寸法は600×450×800(外形寸法±20mm以内) であること。
A-2-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
A-2-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でキャスター付きであること。
A-5	厨房用シェルビング（1台）は以下の要件を満たすこと。（スーパーエレクトアプロと同等以上に限る）
A-5-1	外形寸法は1520×536×1605(外形寸法±25mm以内) であること。
A-5-2	棚板はポリプロピレン製4段で脱着洗浄可能であること。
A-5-3	ポール材質はステンレスSUS304製で研磨仕上げを施してあること。または、コンポジット製であること。
A-5-4	棚高さは25～100mmピッチで調整可能であること。
A-6	厨房用シェルビング（4台）は以下の要件を満たすこと。（スーパーエレクトアプロと同等以上に限る）
A-6-1	外形寸法は1215×536×1605(外形寸法±25mm以内) であること。
A-6-2	棚板はポリプロピレン製4段で脱着洗浄可能であること。
A-6-3	ポール材質はステンレスSUS304製で研磨仕上げを施してあること。または、コンポジット製であること。
A-6-4	棚高さは25～100mmピッチで調整可能であること。
A-7	厨房用シェルビング（2台）は以下の要件を満たすこと。（スーパーエレクトアプロと同等以上に限る）
A-7-1	外形寸法は1062×536×1605(外形寸法±25mm以内) であること。
A-7-2	棚板はポリプロピレン製4段で脱着洗浄可能であること。
A-7-3	ポール材質はステンレスSUS304製で研磨仕上げを施してあること。または、コンポジット製であること。
A-7-4	棚高さは25～100mmピッチで調整可能であること。
A8	厨房用シェルビング（2台）は以下の要件を満たすこと。（スーパーエレクトアプロと同等以上に限る）
A-8-1	外形寸法は1824×536×1860(外形寸法±35mm以内) であること。
A-8-2	棚板はポリプロピレン製5段で脱着洗浄可能であること。
A-8-3	ポール材質はステンレスSUS304製で研磨仕上げを施してあること。または、コンポジット製であること。
A-8-4	棚高さは25～100mmピッチで調整可能であること。
A-9	戸棚（1台）は以下の要件を満たすこと。
A-9-1	外形寸法は1550×750×1800(外形寸法±20mm以内) であること。
A-9-2	甲板はSUS430製とし、t1.0mm以上であること。
A-9-3	上下扉収納付き、可動式中棚（SUS430製、t1.0mm以上）を4段有すること。
A-9-4	両面式(パスルー式)としアクリル板入りとすること。
A-9-5	扉取手はステンレス製であること。
A-9-6	上段扉は両側4枚アクリル板、下段扉は両側4枚ステンレスであること。
A-10	戸棚（2台）は以下の要件を満たすこと。
A-10-1	外形寸法は1300×650×1800(外形寸法±20mm以内) であること。
A-10-2	甲板はSUS430製とし、t1.0mm以上であること。
A-10-3	上下扉収納付き、可動式中棚（SUS430製、t1.0mm以上）を2段有すること。
A-10-4	片面式としステンレス扉とすること。

品番		要求仕様
	A-10-5	扉取手はステンレス製であること。
A-11		戸棚（3台）は以下の要件を満たすこと。
	A-11-1	外形寸法は1800×600×1800(外形寸法±20mm以内) であること。
	A-11-2	甲板はSUS430製とし、t1.0mm以上であること。
	A-11-3	上下扉収納付き、可動式中棚（SUS430製、t1.0mm以上）を2段有すること。
	A-11-4	片面式としステンレス扉とすること。
	A-11-5	扉取手はステンレス製であること。
A-12		厨房用シェルビング(キャスター付き)（1台）は以下の要件を満たすこと。(ソリッドエレクターシェルフと同等以上に限る)
	A-12-1	外形寸法は1213×614×1749(外形寸法±20mm以内) であること。
	A-12-2	棚板はステンレスSUS430製3段であること。
	A-12-3	ポール材質はステンレスSUS304製で研磨仕上げを施してあること。
	A-12-4	棚高さは調整可能であること。
	A-12-5	キャスター付きであること。
A-13		掃除用具ロッカー（1台）は以下の要件を満たすこと。
	A-13-1	外形寸法は500×500×1800(外形寸法±20mm以内) であること。
	A-13-2	甲板はSUS430製とし、t1.0mm以上であること。
	A-13-3	掛具用パイプ、S字フック、取外し式ドレンパンを有すること。
	A-13-4	片面式とすること。
	A-13-5	扉取手はステンレス製であること。
A-14		厨房用シェルビング（2台）は以下の要件を満たすこと。(スーパーエレクタープロと同等以上に限る)
	A-14-1	外形寸法は1824×460×1860(外形寸法±35mm以内) であること。
	A-14-2	棚板はポリプロピレン製5段で脱着洗浄可能であること。
	A-14-3	ポール材質はステンレスSUS304製で研磨仕上げを施してあること。または、コンポジット製であること。
	A-14-4	棚高さは調整可能であること。
B		下処理室
B-1		消毒保管機（1台）は以下の要件を満たすこと。
	B-1-1	外形寸法は900×750×1900(外形寸法±20mm以内) であること。
	B-1-2	電源は3相200Vとし、消費電力は5.4kWの範囲内であること。
	B-1-3	本体はステンレス製であること。
	B-1-4	消毒運転時には自動ダンパー（バイメタル式）にて水分排出装置があること。
	B-1-5	操作はマイコンパネル式でSDカード対応とし消毒履歴が記録可能であること。
	B-1-6	棚板は5段とし、棚板を自由に調整できる構造であること。
	B-1-7	温度制御はムラが無いよう熱風が再度側面より排出され上部から吸込むマルチブロー方式であること。
	B-1-8	消毒完了時は誤操作防止の為パネル表示が【END】を表示すること。
B-2		三槽シンク（1台）は以下の要件を満たすこと。
	B-2-1	外形寸法は1800×750×850(外形寸法±20mm以内) であること。
	B-2-2	槽はSUS430製とし、t1.2mm以上、槽深は300mmであること。
	B-2-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でアジャスト脚付であること。
	B-2-4	下部棚は分割式平板であること
	B-2-5	排水トラップは大型ステンレスゴミ収納付きであること。
	B-2-6	オーバーフローは小判型とすること。
	B-2-7	脚部補強はSUS304製、□32×16 t=1.2mm以上であること。
B-3		厨房用シェルビング（3台）は以下の要件を満たすこと。(スーパーエレクタープロと同等以上に限る)
	B-3-1	外形寸法は1212×766×1892(外形寸法±20mm以内) であること。

品番	要求仕様
B-3-2	棚板はワイヤーシェルフ4弾とし抗菌クリアコーティング仕様であること。
B-3-3	ポール材質はステンレスSUS304製で研磨仕上げを施してあること。
B-3-4	棚高さは調整可能であること。
B-4	電解水生成装置（1台）は以下の要件を満たすこと。
B-4-1	外形寸法は280×400×310(外形寸法±20mm以内)であること。
B-4-2	本体は専用シンク下に設置可能でリモートコントローラー付であること。
B-4-3	標準性能として電解水生成流量は、酸性水3L/分以下・アルカリ水3L/分以下であること。
B-4-4	有効塩素濃度は、10～60mg/kgであること。
B-4-5	電解水pHは、酸性水5.0以下 アルカリ水10.5以上であること。
B-4-6	安全装置保護の為にマイコン制御による異常停止機構があること。
B-4-7	最大通水量0.36m <sup>3</sup> /h以上の軟水器を設置すること。
B-9	スタッピングカート（2台）は以下の要件を満たすこと。
B-9-1	外形寸法は775×620×800(外形寸法±20mm以内)であること。
B-9-2	本体はステンレス製であること。
B-9-3	キャスター直径は100mmとし、ウレタン車とする。
B-9-4	水切りが付いたドライ構造であること
B-9-5	カート同士の重ね幅が160mm以内であること。
B-10	一槽シンク（1台）は以下の要件を満たすこと。
B-10-1	外形寸法は900×750×850(外形寸法±20mm以内)であること。
B-10-2	槽はSUS304製とし、t1.2mm以上、槽深は300mmであること。
B-10-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、φ38mm×t1.0以上でアジャスト脚付であること。
B-10-4	下部棚は分割式平板であること
B-10-5	排水トラップは大型ステンレスゴミ収納付きであること。
B-10-6	オーバーフローは小判型とすること。
B-10-7	脚部補強はSUS304製、□32×16 t=1.2mm以上であること。
B-11	作業台（2台）は以下の要件を満たすこと。
B-11-1	外形寸法は1500×900×850(外形寸法±20mm以内)であること。
B-11-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
B-11-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、φ38mm×t1.0以上でアジャスト脚付であること。
B-11-4	下部棚は分割式平板であること
B-11-5	脚部補強はSUS304製、□32×16 t=1.2mm以上であること。
B-12	上棚（2台）は以下の要件を満たすこと。
B-12-1	外形寸法は1500×400×1段(外形寸法±20mm以内)であること。
B-12-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
B-13	パスルー冷蔵庫（2台）は以下の要件を満たすこと。
B-13-1	外形寸法1200×850×1930(外形寸法±20mm以内)であること。
B-13-2	庫内内容積は、1117L以上であること。
B-13-3	電源は、3相200Vとし1時間あたりの消費電力は、415Wの範囲内であること。
B-13-4	放熱量が880W以下であること。
B-13-5	本体は、内装外装ステンレス鋼板で、フロントパネル・扉はフッ素プレコートもしくは多層クリアコートのステンレス鋼板であること。
B-13-6	温度表示は、デジタル温度表示で-6～12℃の範囲で設定できること。
B-13-7	棚網6枚付であること。
B-13-8	パスルータイプで両面に扉があり、中身が容易に確認できるよう上部のみガラス扉であること。下部はステンレス扉であること。
B-14	パスルー戸棚（1台）は以下の要件を満たすこと。

品番	要求仕様
B-14-1	外形寸法は1120×750×1920(外形寸法±20mm以内)であること。
B-14-2	甲板はSUS430製とし、t1.0mm以上であること。
B-14-3	上下扉収納付き、可動式中棚(SUS430製、t1.0mm以上)を2段有すること。
B-14-4	両面式とすること。
B-14-5	扉取手はステンレス製であること。
B-14-6	扉はステンレス製の観音開きであること。
C	調理・配膳
C-1	一槽シンク(1台)は以下の要件を満たすこと。
C-1-1	外形寸法は1200×750×850(外形寸法±20mm以内)であること。
C-1-2	槽はSUS430製とし、t1.2mm以上、槽深は300mmであること。
C-1-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でアジャスト脚付であること。
C-1-4	下部棚は分割式平板であること
C-1-5	排水トラップは大型ステンレスゴミ収納付きであること。
C-1-6	オーバーフローは小判型とすること。
C-1-7	脚部補強はSUS304製、□32×16 t=1.2mm以上であること。
C-2	テーブル型冷蔵庫(1台)は以下の要件を満たすこと。
C-2-1	外形寸法1500×600×850(外形寸法±20mm以内)であること。
C-2-2	庫内内容積は、335L以上であること。
C-2-3	電源は、単相100Vとし1時間あたりの消費電力は、130Wの範囲内であること。
C-2-4	放熱量が350W以下であること。
C-2-5	本体は、内装外装ステンレス鋼板で、扉はフッ素ブレコートステンレス鋼板であること。また、中柱はないこと。
C-2-6	温度表示は、デジタル温度表示で-6~12℃の範囲で設定できること。
C-2-7	棚網4枚付であること。
C-2-8	冷凍ユニットが右側にあり、中柱のないワイドスルーであること。
C-3	台下戸棚(3台)は以下の要件を満たすこと。
C-3-1	外形寸法は1500×600×850(外形寸法±20mm以内)であること。
C-3-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
C-3-3	下扉収納付き、可動式中棚(SUS430製、t1.0mm以上)を1段有すること。
C-3-4	片面式とすること。
C-3-5	扉取手はステンレス製であること。
C-4	ブليكサー(2台)は以下の要件を満たすこと。
C-4-1	外形寸法は225×305×450(外形寸法±20mm以内)であること。
C-4-2	容器は3.7L、ステンレス製であること。
C-4-3	攪拌中に食材を書き落とすことができるスクレーパーを装備していること
C-4-4	正しくセットしないと作動しないシステムであること。
C-4-5	毎分3000回転で滑らかなペースト状、ピューレ状に処理が可能な高速回転の機能があること
C-5	ブليكサー(1台)は以下の要件を満たすこと。
C-5-1	必要な電源設備を図面上に記載すること。(将来対応：想定機種 BLIXER-5PLUS)
C-6	上棚(1台)は以下の要件を満たすこと。
C-6-1	外形寸法は1500×400×1段(外形寸法±20mm以内)であること。
C-6-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
C-7	スタッピングカート(8台)は以下の要件を満たすこと。
C-7-1	外形寸法は775×620×800(外形寸法±20mm以内)であること。
C-7-2	本体はステンレス製であること。

品番	要求仕様
C-7-3	キャスター直径は100mmとし、ウレタン車とする。
C-7-4	水切りが付いたドライ構造であること
C-7-5	カート同士の重ね幅が160mm以内であること。
C-8	作業台（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-8-1	外形寸法は1050×750×850(外形寸法±20mm以内) であること。
C-8-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
C-8-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でアジャスト脚付であること。
C-8-4	下部棚は分割式平板であること
C-8-5	IH調理器が組み込まれる構造であること。
C-8-6	脚部補強はSUS304製、□32×16 t=1.2mm以上であること。
C-9	IH調理器（2台）は以下の要件を満たすこと。
C-9-1	外形寸法は350×700×300(外形寸法±20mm以内) であること。
C-9-2	縦2連のIH調理器であること。
C-9-3	前後2回路になっており、個別にコントロールができること。
C-9-4	運転中に鍋をセラミックプレートから取り外すと自動的に火力を絞り、再度鍋を置くと元の火力で加熱開始すること
C-9-5	火力、保温はワンタッチで調理が行えること。
C-9-6	火力は10段階に調節できること。
C-9-7	タイマー機能付きであること。
C-9-8	電源は単相200V2.5kW×2台であること。
C-9-9	IH調理器(C-9・C-19・C-21)は可能な限り同じメーカーでそろえること。
C-10	電解水生成装置（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-10-1	外形寸法は280×400×310(外形寸法±20mm以内) であること。
C-10-2	本体は専用シンク下に設置可能でリモートコントローラー付であること。
C-10-3	標準性能として電解水生成流量は、酸性水3L/分以下・アルカリ水3L/分以下であること。
C-10-4	有効塩素濃度は、10～60mg/kgであること。
C-10-5	電解水pHは、酸性水5.0以下 アルカリ水10.5以上であること。
C-10-6	安全装置保護の為にマイコン制御による異常停止機構があること。
C-10-7	最大通水量0.36m <sup>3</sup> /h以上の軟水器を設置すること。
C-11	作業台（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-11-1	外形寸法は550×450×850(外形寸法±20mm以内) であること。
C-11-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
C-11-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でアジャスト脚付であること。
C-11-4	下部棚は分割式平板であること
C-11-5	脚部補強はSUS304製、□32×16 t=1.2mm以上であること。
C-12	キューブアイスメーカー（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-12-1	外形寸法500×450×850(外形寸法±20mm以内) であること。
C-12-2	製氷能力は、35kg/日以上であること。
C-12-3	電源は単相100Vとし、1時間当たりの消費電力は、210Wの範囲内であること。
C-12-4	最大ストック量は、約18kgであること。
C-12-5	外装はステンレス鋼板でフロントパネルで、扉はフッ素プレコートステンレス鋼板であること。
C-12-6	製氷方式は、ジェットスプレー式のセル方式であること。
C-13	台下戸棚（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-13-1	外形寸法は1200×600×850(外形寸法±20mm以内) であること。
C-13-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
C-13-3	下扉収納付き、可動式中棚（SUS430製、t1.0mm以上）を1段有すること。
C-13-4	片面式とすること。
C-13-5	扉取手はステンレス製であること。

品番	要求仕様
C-14	テーブル型冷凍庫（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-14-1	外形寸法1200×600×850(外形寸法±20mm以内) であること。
C-14-2	庫内内容積は、245L以上であること。
C-14-3	電源は、単相100Vとし1時間あたりの消費電力は、130Wの範囲内であること。
C-14-4	放熱量が300W以下であること。
C-14-5	本体は内装外装ステンレス鋼板で、扉はフッ素プレコートステンレス鋼板であること。
C-14-6	温度表示は、デジタル温度表示で-25~-7°Cの範囲で設定できること。
C-14-7	棚網4枚付であること。
C-14-8	中柱のないワイドスルーであること。
C-15	電子レンジ（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-15-1	外形寸法は510×360×306(外形寸法±20mm以内) であること。
C-15-2	庫内有効寸法は330×330×200(外形寸法±20mm以内) であること。
C-15-3	高周波出力が3段階以上で可能なこと。
C-15-4	メモリー登録が10個以上可能なこと。
C-16	上棚（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-16-1	外形寸法は1200×400×1段(外形寸法±20mm以内) であること。
C-16-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
C-17	一槽シンク（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-17-1	外形寸法は1200×750×850(外形寸法±20mm以内) であること。
C-17-2	槽はSUS430製とし、t1.2mm以上、槽深は300mmであること。
C-17-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でアジャスト脚付であること。
C-17-4	下部棚は分割式平板であること
C-17-5	排水トラップは大型ステンレスゴミ収納付きであること。
C-17-6	オーバーフローは小判型とすること。
C-17-7	脚部補強はSUS304製、□32×16 t=1.2mm以上であること。
C-18	作業台（2台）は以下の要件を満たすこと。
C-18-1	外形寸法は500×750×850(外形寸法±20mm以内) であること。
C-18-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
C-18-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でアジャスト脚付であること。
C-18-4	下部棚は分割式平板であること
C-18-5	脚部補強はSUS304製、□32×16 t=1.2mm以上であること。
C-19	IH調理器（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-19-1	外形寸法は1200×750×850(外形寸法±20mm以内) であること。
C-19-2	スタンドタイプで3.0kWの3連であること。
C-19-3	調理の火力の加減を1~10(10段階)のランプ表示で確認できること。
C-19-4	運転中に鍋をセラミックプレートから取り外すと自動的に加熱を停止し、再度鍋を置くと元の火力で加熱開始すること。
C-19-5	火力はダイヤルやボタンで調節できること。
C-19-6	保温、煮物機能が付いていること（予め設定した火力での間欠加熱運転により、保温に適している機能）
C-19-7	鉄皿タイマー機能が付いていること。（ステーキ皿、親子鍋、フライパンなどをタイマー加熱し自動的に保温する機能）
C-19-8	タイマー加熱機能が付いていること。（タイムアップで加熱を停止する機能）
C-19-9	バックガードに外部インジケータが付いていること。（ON/OFF状態、火力表示）
C-19-10	電源は三相200V3kW×3台であること。
C-19-11	IH調理器(C-9・C-19・C-21)は可能な限り同じメーカーでそろえること。
C-20	電気湿温蔵庫（1台）は以下の要件を満たすこと。

品番	要求仕様
C-20-1	外形寸法は900×750×1800(外形寸法±20mm以内) であること。
C-20-2	湿度調整は1%単位にて調整可能であること。
C-20-3	庫内は対流式とし温度ムラが無いこと。
C-20-4	扉は4枚とし強化ガラス入りとすること。
C-20-5	中棚はパンチング板6枚付きすること
C-20-6	電源は三相200V5.2kw以内とすること
C-20-7	軟水器を設置すること。
C-21	IH調理器(1台)は以下の要件を満たすこと。
C-21-1	外形寸法は600×750×450(外形寸法±20mm以内) であること。
C-21-2	ローレンジ型で7.0kWであること。
C-21-3	調理の火力の加減を1~10(10段階)のランプ表示で確認できること。
C-21-4	運転中に鍋をセラミックプレートから取り外すと自動的に加熱を停止し、再度鍋を置くと元の火力で加熱開始すること。
C-21-5	火力はダイヤルまたはボタンで調節できること。
C-21-6	保温、煮物機能が付いていること(予め設定した火力での間欠加熱運転により、保温に適している機能)
C-21-7	鉄皿タイマー機能が付いていること。(ステーキ皿、親子鍋、フライパンなどをタイマー加熱し自動的に保温する機能)
C-21-8	タイマー加熱機能が付いていること。(タイムアップで加熱を停止する機能)
C-21-9	電源は三相200V7.0kw以内とすること
C-21-10	IH調理器(C-9・C-19・C-21)は可能な限り同じメーカーでそろえること。
C-22	包丁まな板消毒保管機(1台)は以下の要件を満たすこと。
C-22-1	外形寸法は550×550×1900(外形寸法±20mm以内) であること。
C-22-2	電源は3相200Vとし、消費電力は3.1kWの範囲内であること。
C-22-3	本体はステンレス製であること。
C-22-4	消毒運転時には自動ダンパー(バイメタル式)にて水分排出装置があること。
C-22-5	操作はマイコンパネル式で消毒履歴が記録可能であること。
C-22-6	庫内は包丁16本、まな板10枚収納が可能であること。
C-22-7	温度制御はムラが無いよう熱風が再度側面より排出され上部から吸込むマルチブロー方式であること。
C-22-8	消毒完了時は誤操作防止の為パネル表示が【END】を表示すること。
C-22-9	サーモスタット・タイマー・過熱防止サーモと三重の安全装置を有していること。
C-22-10	停電時復帰時でも、運転ボタンを押さなくても停電自動復帰装置を装備していること。
C-22-11	放熱量は約1716(kcal/h)であること。
C-23	台下戸棚(1台)は以下の要件を満たすこと。
C-23-1	外形寸法は1500×750×850(外形寸法±20mm以内) であること。
C-23-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
C-23-3	下扉収納付き、可動式中棚(SUS430製、t1.0mm以上)を1段有すること。
C-23-4	片面式とすること。
C-23-5	扉・扉取手はステンレス製であること。
C-24	丸型フライヤー(1台)は以下の要件を満たすこと。
C-24-1	外形寸法は750×780×800(外形寸法±20mm以内) であること。
C-24-2	電源は三相200Vとし、消費電力は11.4kWの範囲内であること。
C-24-3	油槽容量は35Lとし必要油量は22L(20℃) であること。
C-24-4	油切用の右開き脱着蓋を装備すること
C-24-5	安全装置として過昇防止器が備わっていること。
C-24-6	同一パン内での揚げ物調理が可能であること。
C-24-7	設定温度と庫内温度がデジタル表示されていること。
C-24-8	本体・油槽はSUS430製であること。
C-25	電気スチームコンベクションオープン架台付(2台)は以下の要件を満たすこと。

品番	要求仕様
C-25-1	外形寸法は、幅900×850×1100以下であること。
C-25-2	電源電力は、3相200Vであること。
C-25-3	ホテルパン収容数は、1/1サイズ10枚であること。
C-25-4	内・外装は、ステンレス製（SUS304相当）であること。
C-25-5	自動調理機能を有すること。
C-25-6	30℃以下～300℃以上の範囲で、温度を調節する機能を有すること。
C-25-7	0%～100%の範囲で、1%単位で湿度を調節する機能を有すること。
C-25-8	オリジナルメニューを登録する機能を有すること。
C-25-9	自動洗浄機能を有すること。
C-25-10	格納式のハンドシャワーを備えること。
C-25-11	庫内温度・芯温等の管理データを自動的に保存し、USBスティックを使用して、管理データをダウンロードする機能を有すること。
C-25-12	異なる食材を同時に調理し、全段の調理を一括で管理する機能を有すること。
C-25-13	収納庫付架台の外形寸法は、850×624×700以下であること。
C-25-14	収納庫付架台は衛生的に収納できるようステンレス製の扉がついていること。
C-25-15	収納庫付架台のホテルパン収容数は、1/1サイズ12枚以上であること。
C-25-16	収納庫付架台の内・外装は、ステンレス製であること。
C-25-17	収納庫付架台のホテルパン受けレールのピッチ（間隔）は70mm/5段とする。
C-25-18	軟水器必要な場合は設置すること。
C-26	プラストチャー（2台）は以下の要件を満たすこと。
C-26-1	外形寸法は、幅840mm以下、奥行880mm以下、高さ2,050mm以下であること。
C-26-2	電源電力は、3相200V4.4kW以下であること。
C-26-3	庫内収納 12段 棚ピッチ70mmであること。
C-26-4	ホテルパン収容数は、1/1サイズ12枚であること。
C-26-5	内・外装は、ステンレス製であること。
C-26-6	30℃以下～300℃以上の範囲で、温度を調節する機能を有すること。
C-26-7	表示・操作はタッチパネル式とすること。
C-26-8	オリジナルメニューを登録する機能を有すること。
C-26-9	冷却・凍結モードは3種類（ソフトチル・ハードチル・フリーズ）以上であること。
C-26-10	制御は芯温センサーとタイマー方式を備えること。
C-26-11	ソフトチル+芯温センサー設定時、仕上調整が5段階で指定ができること。設定内容はナビ画面で表示できること。
C-26-12	自動洗浄・自動乾燥機能付きであること。
C-26-13	自動洗浄用洗浄タンクは本体内部に収納されていること。
C-26-14	扉表面にハンドルが無く衛生的で清掃しやすい構造であること。
C-26-15	メンテナンスしやすい構造であること。
C-27	デジタル台秤（1台）は以下の要件を満たすこと
C-27-1	外形寸法は266×280×146(外形寸法±20mm以内)であること。
C-27-2	ひょう量は30kgとすること
C-27-3	計量皿寸法は232×192とすること。
C-27-4	防塵・防水、検定付きであること
C-27-5	本体に水をかけても洗浄可能なステンレスボディであること
C-27-6	計量皿だけ取り外しも水洗い可能であること
C-27-7	5分以上動作しないと自動的に電源オフになるオートパワーオフ機能がついていること
C-27-8	風袋引き機能がついていること
C-28	移動台（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-28-1	外形寸法は900×600×850(外形寸法±20mm以内)であること。
C-28-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
C-28-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でキャスター付きであること。
C-29	移動台（1台）は以下の要件を満たすこと。



品番	要求仕様
C-29-1	外形寸法は900×600×850(外形寸法±20mm以内)であること。
C-29-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
C-29-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でキャスター付きであること。
C-29-4	水切りが付いたドライ構造であること。
C-30	低輻射ガス煮炊釜(1台)は以下の要件を満たすこと。
C-30-1	外形寸法は1820×1230×1905(外形寸法±20mm以内)であること。
C-30-2	架台・外釜はSUS304製であること。
C-30-3	バーナーは耐熱ステンレス製であること。
C-30-4	レバー式給水・給湯カラン及び洗浄用バルブカバー付きであること。
C-30-5	蓋は屈折開閉式でドライ構造であること。
C-30-6	排水ドロースタック式であること。
C-30-7	液こぼれ防止のエプロン付きであること。
C-30-8	立消え安全装置・自動点火装置付きであること。
C-30-9	満水量150L以上であること。
C-30-10	都市ガス20A36kW以下であること。
C-31	低輻射自動炊飯器(2台)は以下の要件を満たすこと。
C-31-1	外形寸法は780×740×1630(外形寸法±20mm以内)であること。
C-31-2	一回の炊飯量が3釜可能であること。
C-31-3	機器表面温度を抑えた低輻射式であること。
C-31-4	無洗米・お粥・炊込み・追炊き・1升炊飯・タイマー炊飯が可能であること。
C-31-5	立消え安全装置・異常自己診断機能が付いていること。
C-31-6	都市ガス20A31.4kW以下であること。
C-31-7	電気单相100V0.048kW以下であること。
C-32	ホテルパンカート(2台)は以下の要件を満たすこと。
C-32-1	外形寸法は396×555×1650(外形寸法±20mm以内)であること。
C-32-2	フレームはSUS304製とし□30×t30であること。
C-32-3	棚間90mmとし15段収納可能であること。
C-32-4	本体にはホテルパンストッパーが付いていること。
C-32-5	スタッキング可能な構造とすること。
C-33	水切付シンク(1台)は以下の要件を満たすこと。
C-33-1	外形寸法は1800×750×850(外形寸法±20mm以内)であること。
C-33-2	槽はSUS430製とし、t1.2mm以上、槽深は300mmであること。
C-33-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でアジャスト脚付であること。
C-33-4	下部棚は分割式平板であること
C-33-5	排水トラップは大型ステンレスゴミ収納付きであること。
C-33-6	オーバーフローは小判型とすること。
C-33-7	脚部補強はSUS304製、□32×16 t=1.2mm以上であること。
C-34	冷蔵庫(1台)は以下の要件を満たすこと。
C-34-1	外形寸法750×800×1930(外形寸法±20mm以内)であること。
C-34-2	庫内内容積は、616L以上であること。
C-34-3	電源は、单相100Vとし1時間あたりの消費電力は、274Wの範囲内であること。
C-34-4	放熱量が330W以下であること。
C-34-5	本体のフロントパネル・扉はフッ素プレコートステンレス鋼板であり、後板・底板はステンレス鋼板・亜鉛鋼板であること。また、内装はステンレス鋼板・ABS樹脂であること。
C-34-6	温度表示は、デジタル温度表示で-6~12℃の範囲で設定できること。
C-34-7	棚網3枚、スノコ板1枚付であること。
C-35	カーティン冷蔵庫(1台)は以下の要件を満たすこと。

品番	要求仕様
C-35-1	外形寸法1500×800×1930(外形寸法±20mm以内) であること。
C-35-2	庫内内容積は、1347L以上であること。
C-35-3	電源は、単相100Vとし1時間あたりの消費電力は、294Wの範囲内であること。
C-35-4	放熱量が510W以下であること。
C-35-5	本体のフロントパネル・扉はフッ素プレコートステンレス鋼板であり、後板・底板はステンレス鋼板・亜鉛鋼板であること。また、内装はステンレス鋼板・ABS樹脂であること。
C-35-6	温度表示は、デジタル温度表示で-6~12℃の範囲で設定できること。
C-35-7	棚網6枚、スノコ板2枚付であること。
C-35-8	中柱のないワイドスルーであること。
C-36	移動台(2台)は以下の要件を満たすこと。
C-36-1	外形寸法は1200×600×850(外形寸法±20mm以内) であること。
C-36-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
C-36-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でキャスター付きであること。
C-36-4	脚部補強はSUS304製、□32×16 t=1.2mm以上であること。
C-37	ワーキングカート2型(3台)は以下の要件を満たすこと。
C-37-1	外形寸法は911×614×815(外形寸法±20mm以内) であること。
C-37-2	棚板はステンレスSUS304製1段、ワイヤー製2段であること。
C-37-3	ポール材質はステンレスSUS304製で研磨仕上げを施してあること。
C-37-4	棚ピッチは25.4mm程度で調整可能であること。
C-37-5	キャスターはΦ100mmで4輪自在式エラストマー車であること。
C-37-6	キャスターは対角ストッパー付とすること。
C-38	移動台下戸棚(2台)は以下の要件を満たすこと。
C-38-1	外形寸法は1650×600×850(外形寸法±20mm以内) であること。
C-38-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
C-38-3	下扉収納付き、可動式中棚(SUS430製、t1.0mm以上)を1段有すること。
C-38-4	片面式とすること。
C-38-5	耐荷重用のキャスターを使用し移動式であること。
C-38-6	扉取手はステンレス製であること。
C-39	移動台下戸棚(2台)は以下の要件を満たすこと。
C-39-1	外形寸法は1650×600×850(外形寸法±20mm以内) であること。
C-39-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
C-39-3	下扉収納付き、可動式中棚(SUS430製、t1.0mm以上)を1段有すること。
C-39-4	片面式とすること。
C-39-5	耐荷重用のキャスターを使用し移動式であること。
C-39-6	扉取手はステンレス製であること。
C-40	厨房用キャスター付きシェルフ(2台)は以下の要件を満たすこと。(ソリッドエレクターシェルフと同等以上に限る)
C-40-1	外形寸法は1213×461×1546(外形寸法±20mm以内) であること。
C-40-2	棚板はステンレスSUS430製4段であること。
C-40-3	ポール材質はステンレスSUS304製で研磨仕上げを施してあること。
C-40-4	棚高さは調整可能であること。
C-40-5	キャスターはΦ125mmで4輪自在式エラストマー車であること。
C-40-6	キャスターは対角ストッパー付とすること。
C-41	移動台下戸棚(2台)は以下の要件を満たすこと。
C-41-1	外形寸法は1500×900×850(外形寸法±20mm以内) であること。
C-41-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
C-41-3	下扉収納付き、可動式中棚(SUS430製、t1.0mm以上)を1段有すること。
C-41-4	両面式とすること。

品番	要求仕様
C-41-5	耐荷重用のキャスターを使用し移動式であること。
C-41-6	扉取手はステンレス製であること。
C-42	検食用冷凍庫（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-42-1	外形寸法625×650×1930(外形寸法±20mm以内)であること。
C-42-2	庫内内容積は、384L以上であること。
C-42-3	電源は、単相100Vとし1時間あたりの消費電力は、255Wの範囲内であること。
C-42-4	放熱量が480W以下であること。
C-42-5	本体は、内装外装ステンレス鋼板で、フロントパネル・扉は、フッ素プレコートステンレス鋼板であること。
C-42-6	温度表示は、デジタル温度表示で-25~-7℃の範囲で設定できること。
C-42-7	耐荷重20kg/枚の棚網が7枚付きであること。
C-42-8	樹脂製検食容器14個、日付マグネット付きであること。
C-43	戸棚（2台）は以下の要件を満たすこと。
C-43-1	外形寸法は1600×850×1800(外形寸法±20mm以内)であること。
C-43-2	甲板はSUS430製とし、t1.0mm以上であること。
C-43-3	上下扉収納付き、可動式の中棚（SUS430製、t1.0mm以上）を2段有すること。
C-43-4	片面式としステンレス扉とすること。
C-43-5	扉取手はステンレス製であること。
C-45	温冷配膳車(42膳)（6台）は以下の要件を満たすこと。
C-45-1	外形寸法は42膳：1,975×780×1,475(外形寸法±20mm以内)であること。
C-45-2	適温配膳車は手動式であること。
C-45-3	42膳の適温配膳車の本体重量は330kg以下であること。
C-45-4	扉の取手の構造は最上部から最下部までどの位置でも開閉ができる構造であること。
C-45-5	本体扉上部は、マグネット式コンセント及び温度調整操作パネルを装備していること。
C-45-6	固定車輪（2個）の直径は200mm以上であること。
C-45-7	自在車輪（4個）の直径は150mm以上であること。
C-45-8	固定車輪・自在車輪には衛生的な観点と車輪の負担軽減のため車輪にはホイルカバーが装着されていること。
C-45-9	固定車輪・自在車輪は静音キャスターを有していること。
C-45-10	脱着式のドレンタンクを庫外に1個装備しており、着脱できる構造であること。
C-45-11	庫内下コーナー部（4隅）は曲面加工を施していること。
C-45-12	棚段ピッチは125mmであること。
C-45-13	トレーサイズ：490mm×320mm(寸法±20mm以内)が使用できる構造であること。
C-45-14	トレー収納はパススルー方式であること。
C-45-15	トレーが左右逆転して挿入できるリバーシブル機能を有していること。
C-45-16	庫内を水洗ができる機能を有していること。
C-45-17	旋回半径は4列は1.0m・6列は1.3m以内であること。
C-45-18	温度調整操作は温度機能に異常が発生した場合、7種類以上のエラーコードの表示機能を有していること。
C-45-19	温度表示は設定温度と庫内実温が全室同時に表示できる機能を有していること。
C-45-20	安全衛生上、温度設定は温度範囲外（11℃～59℃）は設定できない機能を有していること。
C-45-21	保冷方式は冷風強制循環方式であること。
C-45-22	冷風吹出し口及び温風吹出し口は各段に装備していること。
C-45-23	保冷室の室内温度は外気温30℃・保温室70℃の条件下で30分以下で設定温度に到達すること。
C-45-24	保温方式は遠赤外線微風循環方式であること。
C-45-25	保温室の室内温度は外気温30℃・保冷室5℃の条件下で30分以下で設定温度に到達すること。
C-45-26	適温配膳車のメーカー保証は3年であること。（消耗部品は除く）
C-45-27	保冷室と保温室は同じサイズであること。かつ、トレーが動かせるようにフラットトレー仕様であること。
C-45-28	トレーはフラットトレーであり、1台当たり2クール分、カラーは2色を有すること。
C-45-29	42膳(C-45)と48膳(C-48)は同じメーカーであること。
C-45-30	配膳車の大きさは新病院のエレベーターに入るサイズであること。（新病院のエレベーター内寸は幅1500mm×奥行2500mm、出入口幅1200mm）
C-45-31	棚数は42膳は6列7段であること。

品番	要求仕様
C-45-32	漏電ブレーカーを装備していること
C-45-33	充電用コンセントは別紙図面の天井コンセントに問題なく接続できること。
C-45-34	電源は三相200V3、9kW以下であること。
C-45-35	本体内装はステンレス・アルミニウムであり、外装はポリプロピレンであること。
C-46	掃除用具ロッカー（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-46-1	外形寸法は500×500×1800(外形寸法±20mm以内) であること。
C-46-2	甲板はSUS430製とし、t1.0mm以上であること。
C-46-3	掛具用パイプ、S字フック、取外し式ドレンパンを有すること。
C-46-4	片面式とすること。
C-46-5	扉取手はステンレス製であること。
C-47	一槽シンク（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-47-1	外形寸法は1200×750×850(外形寸法±20mm以内) であること。
C-47-2	槽はSUS304製とし、t1.2mm以上、槽深は300mmであること。
C-47-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でアジャスト脚付であること。
C-47-4	下部棚は分割式平板であること
C-47-5	排水トラップは大型ステンレスゴミ収納付きであること。
C-47-6	オーバーフローは小判型とすること。
C-47-7	脚部補強はSUS304製、□32×16 t=1.2mm以上であること。
C-48	温冷配膳車(48膳)（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-48-1	外形寸法は48膳：1,975×780×1,600(外形寸法±20mm以内) であること。
C-48-2	適温配膳車は手動式であること。
C-48-3	48膳の適温配膳車の本体重量は350kg以下であること。
C-48-4	扉の取手の構造は最上部から最下部までどの位置でも開閉ができる構造であること。
C-48-5	本体扉上部は、マグネット式コンセント及び温度調整操作パネルを装備していること。
C-48-6	固定車輪（2個）の直径は200mm以上であること。
C-48-7	自在車輪（4個）の直径は150mm以上であること。
C-48-8	固定車輪・自在車輪には衛生的な観点と車輪の負担軽減のため車輪にはホイルカバーが装着されていること。
C-48-9	固定車輪・自在車輪は静音キャスターを有していること。
C-48-10	脱着式のドレンタンクを庫外に1個装備しており、着脱できる構造であること。
C-48-11	庫内下コーナー部（4隅）は曲面加工を施していること。
C-48-12	棚段ピッチは125mmであること。
C-48-13	トレーサイズ：490mm×320mm(寸法±20mm以内)が使用できる構造であること。
C-48-14	トレー収納はパススルー方式であること。
C-48-15	トレーが左右逆転して挿入できるリバーシブル機能を有していること。
C-48-16	庫内を水洗ができる機能を有していること。
C-48-17	旋回半径は4列は1.0m・6列は1.3m以内であること。
C-48-18	温度調整操作は温度機能に異常が発生した場合、7種類以上のエラーコードの表示機能を有していること。
C-48-19	温度表示は設定温度と庫内実温が全室同時に表示できる機能を有していること。
C-48-20	安全衛生上、温度設定は温度範囲外（11℃～59℃）は設定できない機能を有していること。
C-48-21	保冷方式は冷風強制循環方式であること。
C-48-22	冷風吹出し口及び温風吹出し口は各段に装備していること。
C-48-23	保冷室の室内温度は外気温30℃・保温室70℃の条件下で30分以下で設定温度に到達すること。
C-48-24	保温方式は遠赤外線微風循環方式であること。
C-48-25	保温室の室内温度は外気温30℃・保冷室5℃の条件下で30分以下で設定温度に到達すること。
C-48-26	適温配膳車のメーカー保証は3年であること。（消耗部品は除く）
C-48-27	保冷室と保温室は同じサイズであること。かつ、トレーが動かせるようにフラットトレー仕様であること。
C-48-28	トレーはフラットトレーであり、1台当たり2クール分、カラーは2色を有すること。
C-48-29	42膳(C-45)と48膳(C-48)は同じメーカーであること。
C-48-30	配膳車の大きさは新病院のエレベーターに入るサイズであること。(新病院のエレベーター内寸は幅1500mm×奥行2500mm、出入口幅1200mm)

品番	要求仕様
C-48-31	棚数は48膳は6列8段であること。
C-48-32	漏電ブレーカーを装備していること
C-48-33	充電用コンセントは別紙図面の天井コンセントに問題なく接続できること。
C-48-34	電源は三相200V4、2kW以下であること。
C-48-35	本体内装はステンレス・アルミニウムであり、外装はポリプロピレンであること。
C-52	電機湯沸器（1台）は以下の要件を満たすこと。
C-52-1	外形寸法は510×370×915(外形寸法±20mm以内)であること。
C-52-2	電源は、三相200Vとし1時間あたりの消費電力は、4、5kWの範囲内であること。
C-52-3	タンク容量は90Lとし湯上時間は15℃～90℃まで105分程度とすること。
D	洗淨
D-1	二槽シンク（1台）は以下の要件を満たすこと。
D-1-1	外形寸法は1500×750×850(外形寸法±20mm以内)であること。
D-1-2	槽はSUS430製とし、t1.2mm以上、槽深は300mmであること。
D-1-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でアジャスト脚付であること。
D-1-4	下部棚は分割式平板であること
D-1-5	排水トラップは大型ステンレスゴミ収納付きであること。
D-1-6	オーバーフローは小判型とすること。
D-1-7	脚部補強はSUS304製、□32×16 t=1.2mm以上であること。
D-2	作業台（1台）は以下の要件を満たすこと。
D-2-1	外形寸法は600×750×850(外形寸法±20mm以内)であること。
D-2-2	甲板はSUS430製とし、t1.2mm以上であること。
D-2-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でアジャスト脚付であること。
D-2-4	下部棚は分割式平板であること
D-2-5	水切りが付いたドライ構造であること
D-3	ネ스팅トレイカート（1台）は以下の要件を満たすこと。
D-3-1	外形寸法は1149×865×1086(外形寸法±20mm以内)であること。
D-3-2	トレイ収納数は24膳とすること。
D-3-3	様々なタイプのトレイに対応可能なフレキシブルタイプとすること。
D-3-4	D-3、D-11、D-12は同一メーカーであること。
D-3-5	最大5台を1組に重ねて収納でき、占有面積を抑えて保管することができること。
D-3-6	NTCR型であること。
D-5	モービルシンク（6台）は以下の要件を満たすこと。
D-5-1	外形寸法は900×600×850(外形寸法±20mm以内)であること。
D-5-2	槽はSUS430製とし、t1.2mm以上、槽深は300mmであること。
D-5-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でアジャスト脚付であること。
D-5-4	排水は目皿とし50Aバルブにて排水できる構造とすること。
D-6	厨房用キャスター付きシェルフ（3台）は以下の要件を満たすこと。(ソリッドエレクターシェルフと同等以上に限る)
D-6-1	外形寸法は1213×461×1546(外形寸法±20mm以内)であること。
D-6-2	棚板はステンレスSUS430製4段であること。
D-6-3	ポール材質はステンレスSUS304製で研磨仕上げを施してあること。
D-6-4	棚高さは調整可能であること。
D-6-5	キャスターはΦ125mmで4輪自在式エラストマー車であること。
D-6-6	キャスターは対角ストッパー付とすること。
D-7	食器トレイ洗淨機（1台）は以下の要件を満たすこと。
D-7-1	外形寸法は3860×940×1870(外形寸法±20mm以内)であること。

品番		要求仕様
	D-7-2	本体はステンレス製であること。
	D-7-3	本体入口、扉部、ドラインサート構造にであること。
	D-7-4	本体入口は二重構造により表面温度を和らげ作業負担を抑えること。
	D-7-5	コンベア有効はW600×H300以上とし食器、トレイ、調理器具類が洗浄できる構造であること
	D-7-6	食器はうつ伏せで洗浄でき、トレイは立てて洗浄できること。
	D-7-7	トレイは洗浄後、自動的にコンベアから外れる安全構造であること。
	D-7-8	トレイはコンベアの進行方向に対し63, 5mm以内の間隔で立てられる構造であること
	D-7-9	コンベア速度はスピードコントローラーにて3段式で調整可能であること。
	D-7-9-1	洗浄能力食器類 Φ150時 低速3200/ヶ 標準7100/ヶ 高速11300/ヶ
	D-7-9-2	洗浄能力備品類 Φ330時 低速630/ヶ 標準1390/ヶ 高速2200/ヶ
	D-7-9-3	洗浄能力トレイ 低速900/ヶ 標準2000/ヶ 高速3300/ヶ
	D-7-10	安全装置として食器噛み込み瞬時停止機能・出口コンベア停止機能・空焚き防止機能を有すること。
	D-7-11	本体は2分割仕様であること。
	D-7-12	洗浄タンク底部及び本体水流し底部は残菜・水がたまらないように傾斜をつけること。
	D-7-13	電源は3相200V64, 55kW以下であること。
D-8		受台（1台）は以下の要件を満たすこと。
	D-8-1	外形寸法は1200×750×720(外形寸法±20mm以内) であること。
	D-8-2	甲板はSUS430製とし、t1, 2mm以上であること。
	D-8-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1, 0以上でアジャスト脚付であること。
	D-8-4	水切りが付いたドライ構造であること
	D-8-5	水切部には水切りパンチングプレート分割式2枚を設置してること。
D-9		消毒保管機（4台）は以下の要件を満たすこと。
	D-9-1	外形寸法は1750×900×1900(外形寸法±20mm以内) であること。
	D-9-2	電源は3相200Vとし、消費電力は12, 9kWの範囲内であること。
	D-9-3	本体はステンレス製であること。
	D-9-4	消毒運転時には自動ダンパー（バイメタル式）にて水分排出装置があること。
	D-9-5	操作はマイコンパネル式で消毒履歴が記録可能であること。
	D-9-6	棚板は5段とし棚板を自由に調整できる構造であること。
	D-9-7	温度制御はムラが無いよう熱風が再度側面より排出され上部から吸込むマルチブロー方式であること。
	D-9-8	消毒完了時は誤操作防止の為パネル表示が【END】を表示すること。
	D-9-9	サーモスタット・タイマー・過熱防止サーモと三重の安全装置を有していること。
	D-9-10	停電時復帰時でも、運転ボタンを押さなくても停電自動復帰装置を装備していること。
	D-9-11	食器カゴは既存品が流用できること。(縦380mm×横400mm×高さ205mm)
D-10		掃除用具ロッカー（1台）は以下の要件を満たすこと。
	D-10-1	外形寸法は500×500×1800(外形寸法±20mm以内) であること。
	D-10-2	甲板はSUS430製とし、t1, 0mm以上であること。
	D-10-3	掛具用パイプ、S字フック、取外し式ドレンパンを有すること。
	D-10-4	片面式とすること。
	D-10-5	扉取手はステンレス製であること。
D-11		ネ스팅トレイカート（8台）は以下の要件を満たすこと。
	D-11-1	外形寸法は1149×865×1806(外形寸法±20mm以内) であること。
	D-11-2	トレイ収納数は48膳とすること。
	D-11-3	様々なタイプのトレイに対応が可能なフレキシブルタイプとすること。
	D-11-4	D-3、D-11、D-12は同一メーカーであること。
	D-11-5	最大5台を1組に重ねて収納でき、占有面積を抑えて保管することができること。
	D-11-6	NTCR型であること。
D-12		ネ스팅トレイカート（1台）は以下の要件を満たすこと。
	D-12-1	外形寸法は1149×865×1446(外形寸法±20mm以内) であること。

品番		要求仕様
	D-12-2	トレイ収納数は36膳とすること。
	D-12-3	様々なタイプのトレイに対応可能なフレキシブルタイプとすること。
	D-12-4	D-3、D-11、D-12は同一メーカーであること。
	D-12-5	最大5台を1組に重ねて収納でき、占有面積を抑えて保管することができること。
	D-12-6	NTCR型であること。
E	衛生準備	
E-1	手洗いシンク（1台）は以下の要件を満たすこと。	
	E-1-1	外形寸法は1700×500×800(外形寸法±20mm以内)であること。
	E-1-2	槽はSUS430製とし、t1.2mm以上、槽深は230mmであること。
	E-1-3	脚はSUS430製とし丸パイプ、Φ38mm×t1.0以上でアジャスト脚付であること。
	E-1-6	オーバーフローは小判型とすること。
	E-1-7	脚部補強はSUS304製、□32×16 t=1.2mm以上であること。
	E-1-8	水栓・洗剤・消毒がセットになったサニタリーバーと混合栓を2個付属すること。
F	温度管理システム	
F-1	センサー（15台）は以下の要件を満たすこと。	
	F-1	本体仕様環境は-10～50℃かつ10～80%の範囲以上であること。
	F-2	無線方式は特定小電力無線ARIB STD T-67であること。
	F-3	測定範囲は-40～80℃以上であること。
	F-4	測定精度は-5～50℃において±0.5℃±1digit以内であること。
	F-5	分解能は0.1℃以下であること。
	F-6	収録間隔は、5、10、30秒、1、5、10、15、30分、1、2、3時間から任意に選択できること。
	F-7	収録データ数は16,000件以上を本体に保存できること。
G	周辺備品等	
G-1	ホテルパン（8枚）は以下の要件を満たすこと。	
	G-1-1	1/1サイズであり、深さ65mmであること。
	G-1-2	穴あき仕様であること。
G-2	ホテルパン（8枚）は以下の要件を満たすこと。	
	G-2-1	1/1サイズであり、深さ100mmであること。
	G-2-2	穴あき仕様であること。
G-3	ホテルパン（10枚）は以下の要件を満たすこと。	
	G-3-1	1/1サイズであり、深さ25mmであること。
G-4	ホテルパン（10枚）は以下の要件を満たすこと。	
	G-4-1	1/1サイズであり、深さ65mmであること。
G-5	ホテルパン（6枚）は以下の要件を満たすこと。	
	G-5-1	1/1サイズであり、深さ150mmであること。
G-6	ホテルパン（6枚）は以下の要件を満たすこと。	
	G-6-1	1/2サイズであり、深さ65mmであること。
G-7	ホテルパン（6枚）は以下の要件を満たすこと。	

品番	要求仕様
G-7-1	1/2サイズであり、深さ25mmであること。
G-8	ホテルパン（6枚）は以下の要件を満たすこと。
G-8-1	1/4サイズであり、深さ65mmであること。
G-8-2	蓋付であること。
G-9	ホテルパン（4枚）は以下の要件を満たすこと。
G-9-1	1/6サイズであり、深さ65mmであること。
G-9-2	蓋付であること。
G-10	デリカート専用トレー（600枚）は以下の要件を満たすこと。
G-10-1	外形寸法は490×320(外形寸法±20mm以内)であること。
G-11	温度管理システム用PC他（1台）は以下の要件を満たすこと。
G-11-1	①温度管理システム機能
G-11-1-1	調理室内のセンサーを通じて温度測定を行い、一元管理できること。
G-11-1-2	受信器は最大60台の送信機データを収集・監視することができること。
G-11-1-3	警報発生時、異常発生時の接点出力（警報ランプ点灯）できること。
G-11-1-4	アプリケーションソフトと連動し、定期通信、任意通信できること。
G-11-1-5	送信器に16000データ保存可能な内部メモリーを搭載し、データ欠損を防止できること。また、電池切れになっても収録データの保持が可能であること。
G-11-1-6	電波が届きにくい場所でも最大6段まで中継できること。
G-11-1-7	送信器に中継機能を搭載。温度・湿度データを収録しながらでも中継器として兼用できること。
G-11-1-8	一定間隔で測定値を送信器に表示できること。
G-11-1-9	送信器操作による収録スタート・ストップはワンクリック操作で可能であること。
G-11-1-10	アプリケーションソフトからE-Mail通報できること。
G-11-1-11	登録した送信器は、アプリケーションで確認でき、簡単にシステムに追加・削除することができること。
G-11-1-12	データの一元管理が可能であるため、データ抽出が容易であること。
G-11-1-13	パソコンと受信器・送信器の時刻を同期し、システム全体の時刻のずれを防ぐ機能を有すること。
G-11-1-14	送信器を校正するためシステムから外した際は、予備の送信器を用いて測定データを保管することができること。
G-11-1-15	受信器・送信器のキー操作をアプリケーションソフト上でロックすることができ、第三者による設定変更を防止できること。
G-11-1-16	送信機はサーミスタ外付けモデルを11台、温湿度センサモデルを5台を有すること。
G-11-1-17	サーミスタ外付けモデルの測定範囲は-40.0~80.0℃、温湿度センサモデルの測定範囲は温度-20.0~60.0℃・湿度0~100%rhであること。
G-11-1-18	警報は上限/下限、上々限/下下限警報を設定できること。
G-11-1-19	収録開始し、積算警報が設定された時点からの温度積算値で判定される警報があること。
G-11-1-20	警報発生時は最優先で送信器から受信器へデータをフィードバックリアルタイムに近い監視が可能であること。
G-11-1-21	警報判定時には外部接点（3点）のほかにアプリケーションソフトからEメール通報を行うことができ、直近6データの計測値を添付できること。また、送信先は最大5件まで登録できること。
G-11-1-22	監視日時範囲を設定でき、勤務時間外などの不在時のみの監視が可能であること。
G-11-1-23	電源はAC電源仕様であること。
G-11-2	②PCスペック
G-11-2-1	OSはMicrosoft社製Windows 10以上の機能を有すると判断されること。
G-11-2-2	CPUはIntel社製corei3相当以上の機能を有すると判断されること。
G-11-2-3	メモリーは8GB以上であること。
G-11-2-4	HDDは物理容量が500GB以上であること。
G-11-2-5	Microsoft社製Wordを予めインストールしておくこと。
G-11-2-6	Microsoft社製Excelを予めインストールしておくこと。
G-11-2-7	故障時対応のため、何かしらのバックアップ機能を有すること。
G-11-3	③プリンタ



品番		要求仕様
	G-11-3-1	カラー出力が可能であること。
	G-11-3-2	用紙サイズ：A4対応であること。
G-12	セットアップ	
	G-12-1	ワイヤレスウォッチャMD8000シリーズのインストール作業を行うこと。
	G-12-2	受信器と送信器のペアリング設定を行うこと。
	G-12-3	収録間隔の設定を行うこと。
	G-12-4	モニタリング間隔の設定を行うこと。
	G-12-5	警報値の設定を行うこと。
	G-12-6	警報メールの設定を行うこと。
	G-12-7	帳票の自動出力設定を行うこと。
	G-12-8	試運転を行うこと。
	G-12-9	取扱説明を行うこと。
H	その他	
	H-1	日本語の操作マニュアルを2部付属すること。また、操作マニュアルはpdfデータでも提出すること。
	H-2	納入作業は当院の指示に従い医療業務を考慮のうえ十分注意して行うこと。
	H-3	器物の取扱いに注意し、事故又は過失等により機器・建物・設備等を損傷した場合はそれを補償すること。
	H-4	物品設置の際に点検・調整及び試験運転を行い、担当者に十分説明の上、引き渡すこと。
	H-5	本調達物品の搬入及び仕様を満たした据付、配線、調整等の工事については落札業者の負担にて行うこと。
	H-6	本調達物品の設置にあたっては、当院が指定した場所に設置するとともに、設置条件に照らし合わせて、電気(分電盤)容量、建築基準、消防法関連法規に抵触しないようあらかじめ確認すること。
	H-7	納入期限内に、安定した稼働が可能であること。
	H-8	本調達物品の納入前に、設置等にかかる日程表等を提出すること。
	H-9	納入期限前までに、当院の指示、指示による条件に基づき、導入病院の職員立会によるシステム前提の稼働テストを実施すること。
	H-10	本調達物品の取扱いについては、当院の関係者に対して十分な説明を行うこと。また、開院後の安定稼働のため、開院前後の2週間(1ヶ月)は当院のサポート(連絡後1時間以内の訪問)対応すること。
	H-11	導入する装置は、導入時における最新バージョンにて導入すること。
	H-12	納入検収後1年間は無償保障期間とし、装置安定稼働の為に点検を実施すること。
	H-13	納入する機器に必要な2次側電源盤工事及びそれ以外の必要な工事等を行うこと。詳細は別紙『工事区分表』を確認すること。
	H-14	本調達物品の設置・廃止・使用等に際し、諸官庁に提出が必要な各種申請書類の作成業務及びそれに関する費用は本調達に含むこと。(提出は当院で行う)
	H-15	本仕様書に掲げる装置について、当院の指定する時期に、当院の定める形式にて、納入物品明細(メーカー名・型番・シリアル番号・医療機器クラス分類等)をExcelデータで提出すること。