

仕 様 書

品名	製氷機	納入場所	愛媛県立宇和島水産高等学校 特別教棟 1 階食品製造実習室
<p>1 機器及び納入条件</p> <p>(1) 機器名及び数量 製氷機設備 一式</p> <p>(2) 使用目的 缶詰等の食品加工実習で用いる魚肉等（以下「原材料」という。）の腐敗や肉質悪化、乾燥等を防ぐためには、原材料を氷で覆い冷蔵保管する必要があるが、現在、本校に製氷機がないことから、必要な氷については原材料購入時に同梱されているものを使用している状況である。 こうした保管方法は衛生的でないことから、製氷機設備を導入し、保管前に氷を交換することで、HACCPシステムに沿った衛生管理を推進し、その重要性を生徒に認識させることを目的とする。</p> <p>(3) 納入場所 愛媛県宇和島市明倫町 1 丁目 2 番 20 号 愛媛県立宇和島水産高等学校 特別教棟 1 階食品製造実習室</p> <p>(4) 納入期限 令和 3 年 11 月 15 日</p> <p>(5) 受渡方法 学校と打合せを行い、日常業務に支障がないよう十分に配慮の上、計画的に納入場所に据付等を行うこと。</p> <p>(6) 取扱説明 操作及び日常メンテナンス等保守に関し、十分な説明を行うこと。</p> <p>(7) 疑義 本仕様書に定めのない事項又は疑義のある事項については、双方協議のうえ決定するものとする。 また、本仕様書に記載のない事項であっても、運用上及び社会通念上必要な事項については、充足するものとする。</p> <p>2 機器の仕様 全自動製氷機（チップアイスマーカー） 1 台 基本仕様</p> <ul style="list-style-type: none">・ 本体外形寸法は、W900mm×D600mm×H800mm程度とする。・ 電源は単相100Vとし、消費電力は493W程度とする。・ 製氷能力は、100kg/日以上（室温20℃ 水温15℃） 82kg/日以上（室温30℃ 水温25℃）とする。・ 消費水量は、0.11m³/日程度（室温20℃ 水温15℃） 0.09m³/日程度（室温30℃ 水温25℃）とする。・ 貯氷量は、63kg程度（自然落下時44kg程度）とする。・ 外装は、ステンレス鋼板（後板及び底板は亜鉛鉄板）、フロントパネルはフッ素プレ			

コートステンレスとする。

- ・貯氷庫は、ABS樹脂成形とする。

保護装置

- ・電気回路保護装置として、漏電遮断器を内蔵していること。
- ・異常を知らせる機能と異常時機械停止機能を備えていること。
- ・定期交換部品交換時期表示をする機能を備えていること。

衛生関係

- ・パッキンは、はめ込み式であること。
- ・貯氷庫内底面の形状は、コーナーR加工が施してあること。
- ・フィルターのメンテナンスがし易いよう、スライド引き出し式であること。
- ・製氷機溝部の耐久性向上等のため、製氷筒内の自動洗浄機能を備えてあること。
- ・消耗品交換時期確認のため、積算稼働時間を表示できる機能を備えてあること。

その他

- ・製氷方式は、製氷筒氷膜式で、氷の形状は圧縮フレーク氷型であること。
- ・貯氷制御は、貯氷検知板と磁気スイッチ制御をすること。(遅延タイマー付)
- ・製氷水量は、フロートスイッチ電磁弁連動方式とすること。
- ・本体側中心部にショーケースロック(鍵付き)取付のこと。(市販後付け不可)
- ・アイススコップを付属品とすること。

3 機器搬入調整据付等について

【機器搬入調整】

- ・据付場所は、愛媛県立宇和島水産高等学校特別教棟1階食品製造実習室とする。
- ・機器の搬入・据付・調整等は本校の授業・業務に支障を来さないように計画的に行なうこと。

【導入教育】

- ・基本的な操作説明及び日常メンテナンス等の説明を十分に行うこと。
- ・試運転を実施し、実際にすべての機器操作を行い説明すること。

【その他】

- ・設置等で生じた廃棄物は、受注者が持ち帰り、適正に処分すること。
- ・取扱説明書は和文紙媒体にて提出すること。
- ・納入検査確認後1年間は通常使用による故障の場合、無償修理に対応すること。
- ・メンテナンス保証期間は1年以上とする。
- ・メンテナンス・故障等については、速やかに対応すること。
- ・国内に日本語で即時に対応できる連絡拠点があること。
- ・製造の請負契約であるため、建設業法第19条の2に規定する現場代理人及び同法第26条に規定する主任技術者及び監理技術者については、設置は必要ないこと。
- ・作業前、作業中、作業後の施工写真を添付すること。