（表紙）

仕様書

洋菓子・ジェラート製造機器　一式

2021年12月13日

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　中浦食品株式会社

Ⅰ　仕様書概要説明

１　調達の背景及び目的  
調達予定の洋菓子・ジェラート製造機器は、令和3年度強くしなやかな食品産業づくり事業おいて中浦食品株式会社が事業主体となり行う「島根県産さつま芋等を使用した新ブランド構築プロジェクト」において、商品の製造を行うために購入するものである。

さつま芋を使用した洋菓子製造やジェラートの製造における必要物品を指定している。

２　調達物品名及び構成内訳

洋菓子・ジェラート製造機器　　一式

構成内訳

冷凍冷蔵コールドテーブル　 ２機  
ジェラートケース　　　　　　 　　　　 １機  
アイスクリームフリーザー　　　　　　 　　　　１機

カルピジャーニーパステライザー 　　　 1機

スチームコンベクションオーブン10段　　 １機

低温高湿冷蔵ショーケース 1機

スチームコンベクション用架台　　　　　　　　１機

ブラストチラー12縦差　　　　　　　　　　　　　１機

冷凍庫センターフリータイプ　　　　　　　　　 ２機

冷凍冷蔵庫　冷蔵3室冷凍1室　　　　　　１機

調理台（ステン戸付） 1機

搬入、据付、配線、調整、空き箱の処分を含む。

３　技術的要件の概要

（１）本調達物品にかかる性能、機能及び技術等（以下「性能」という。）の要求要件（以下「技術的要件」という。）は「Ⅱ調達物品に備えるべき技術的要件」に示すとおりである。

（２）技術的要件は全て必須の要求要件である。

（３）必須の要求要件は、発注者が必要とする最低条件を示している。入札機器の性能等がこれらを満たしていないとの判断がなされた場合には不合格となり、落札決定の対象から除外する。

（４）入札機器の性能等が技術的要件を満たしているか否かの判断は、発注者が設置する技術審査委員会において、提案資料の内容を審査して行う。

（５）提案資料の内容が明確でない場合、判断に迷う場合も不合格となる。必須の要求要件を満たすことは、明確に証明しなければならない。

（６）発注者が指定する例示規格品を提案するときは、技術的要件の記載を省略できる。

４　その他

（１）技術仕様等に関する留意事項  
提案する機器、入札時点で製品化されていること。製品化とは、すでに市販されている製品であることを示す。  
ただし、新製品により応札する場合には、技術的要件を満たすこと及び納入期限までに製品化され納入できることを証明できる書類を添付すること。なお、新製品は、信頼性の証明が不確実であるため、技術審査で不合格になる可能性がある。

（２）納入に関する留意事項

① 物品の搬入据付等の日時については、発注者と事前に打合せし、その指示に従うこと。

② 物品を搬入するときは、必要な養生を行い、建物や設備等を破汚損しないこと。また破汚損した場合は、供給者側の負担において原状に復すること。

（３）提案に関する留意事項  
①記述内容が不明確である場合は、有効な提案書と見做さない。特に審査にあたって、提案の根拠が不明確であったり、説明が不十分であるなど、発注者が設置した技術審査委員会が技術審査に支障があると判断した場合は、不合格とする。

② 提出資料に対する照会先を明記すること。

③提出された書類等について、必要に応じて、問い合わせやヒアリングを行うことがある。問い合わせやヒアリングに対応できないときは不合格とする。

（４）その他留意事項

搬入、据付、配線、調整に要する全ての費用は本調達に含まれる。

Ⅱ　調達物品に備えるべき技術的要件

（性能、機能に関する要件）  
本物品は、以下の要件を満たしていること。

１　冷凍冷蔵コールドテーブル　 2機

冷蔵スペースは原料保管用、冷凍スペースはスイーツ保管用として使用。作業台としても使用出来るもの。図面上確保できる収納、作業スペースを元に設置できるサイズを計算のうえ決定。1日分製造予定原料を保管。その他は別冷蔵庫で保管に使用　　　　　【容量】冷凍114L　冷蔵106L　簡易的な保管用

サイズ1200\*600\*H800（㎜）

２　ジェラートケース　　　　　　　　　　　　　　　　１機

ジャラート販売用として使用。ジェラート販売に適した温度管理を行い、12種類の販売が可能な専用ケース。

サイズ 1154×850×1270（mm）　12個用

3アイスクリームフリーザー　　　　　　 　　　　　１機

独立式の大型アイスクリームフリーザーで作業性能と耐久性に優れた機械で、きめ細かく上質なジェラートを作るために必要な機能を有するもの。ベースを元にジェラートの仕上げに必要な能力を有する。

　　【ジェラート製造能力】　　　　　　　　　　　　　　　　1時間：平均40Ｌ製造可能

サイズ528×918×1404（mm）

４カルピジャーニーパステライザー 　　　 1機

アイスクリーム製造に必要な殺菌能力に優れ、様々な用途に対応可能な汎用性のあるもの。【ジェラートミックス製造能力】　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　2時間：60L製造可能　×1日2回転と仮定　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　1カップ120㎖÷120Ｌ＝1日1000個分　　1000×25日稼働で月25000個　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　年間30万個製造を可能とする能力を保持するもの

サイズ353×1025×1079（mm）

5スチームコンベクションオーブン10段　　 １機

高機能なオーブンで、焼く、煮る、蒸すも自由自在で切り替え可能。冷凍半製品スイーツの焼き上げに使用できるもの。高機能なオーブンで短時間で加熱調理が可能。ホテルパン（Ｗ530×Ｄ325×Ｈ65）10段使用可能なもの。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　【製造能力】　1段18個　10段使用約30分で冷凍半製品スイーツ　180個製造可能　　　上記同条件で焼き芋は80個製造可能　なもの。

サイズ860×790×1030（ｍｍ）

6低温高湿冷蔵ショーケース　　　　　　　　　　１機

選定機種OHGE-CRBb-1200

スイーツの販売を目的としており、販売に適した温度管理が可能なため、製造物量に適したサイズを必要とする。

サイズ1200×610×1130（mm）

7ブラストチラー12縦差　　　　　　　　　　　　　１機

ジェラートの通信販売を行うために、製造した製品を高速冷凍し保管するため。品質を保持する性能およびサイズを必要としている。

【冷却性能】　冷凍－４０度から常温８０度まで２４時間対応、ショックフリーズ機能　　　　　　　　　　　　【収納能力】650×420×780ｍｍ大収納　ホテルパン数1/1GN　65mm 9枚／1/1GN　20mm 18枚　可能な仕様。

サイズ790×910×1595（ｍｍ）

8冷凍庫センターフリータイプ　　　　　　　　　　2機

原料保管用、製造に必要なスイーツの半製品を保管しておくために必要なため使用。十分な物量が入るように積載量を算出。また作業するスペースにもあわせている。製造したジェラート保管に使用、　自社工場で生産された冷凍半製品スイーツの保管に使用。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　【容量】1340L　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　【庫内寸法】１６段に分けジェラート約６４０個以上収納可能

サイズ1500×800×1910（ｍｍ）

9冷凍冷蔵庫　冷蔵3室冷凍1室　　　　　　　１機

約1～2週間分の製造予定原料を保管。繁忙期も加味し収納不可な原料は別冷蔵庫でも保管。　　通常原料保管用　ジャラート製造室に設置。果物や生乳、生クリームなどの原料の保管用に必要なため。必要な積載量を持っているもの。【容量】986L（冷凍757L　冷蔵229L）

サイズ1200×800×1910（ｍｍ）

10調理台（ステン戸付） 1機

菓子製造室とジェラート製造室に設置。作業台、物置として必要なため。作業に必要。原料の下調理、製造作業に使用。　　（1～2名程度使用規模）

サイズ1500×600×800（ｍｍ）

11スチームコンベクション用架台

スチームコンベクションオーブンのサイズから算出したもの。

サイズ860×660×700（ｍｍ）

（性能・機能以外に関する要件）  
３　設置場所

島根県出雲市江田町 ７５番地1

４　納入期限　2020年2月11日（金）

５　修理・操作支援体制

（１）本物品の保証期間は、納入検査完了後１年間とし、保証期間中に生じた故障や不具合については、無償にて速やかに修理、または交換を行うものとする。

（２）納品後、使用予定者に対する操作説明会を開催すること。開催日時については発注者が指定する日時で行うこと。取扱説明書は原本１部、写真入りの簡易版5部を提供すること。

（３）納品後、使用者から操作についての問い合わせがあったときは、2営業日以内に対応すること。