

仕 様 書

1. 総則

再加熱調理機器は、以下の要件を満たすこと。

2. 機器本体の仕様

2-1 外形寸法・構造

- ・機器外形寸法は、2 列タイプ：W1400×D830×H1880mm 以内であること。
- ・機器外形寸法は、1 列タイプ：W720×D830×H1880mm 以内であること。
- ・本体外装（正面・側面）および内装、扉はステンレス鋼板製であること。
- ・扉はガラス扉であること。
- ・冷凍機は床面からのほこり吸込みを防ぐため上部に設置されていること。
- ・棚の最下段は、クーリング工程の扉解放運転時の衛生面を考慮し、床から 500mm 以上であること。

2-2 電源・消費電力

- ・電源は 2 列タイプ：三相 200V、消費電力 7.3kW 以下であること。
- ・電源は 1 列タイプ：三相 200V、消費電力 4.0kW 以下であること。

3. 庫内構成・収納能力

- ・庫内に収納するカートは W500×D690×H1465mm で 9 段以上あること。
- ・穴明シートパン（657×456×26mm）を 9 枚以上収納可能であること。

4. 操作・表示

- ・操作パネルは 8.4 インチカラー液晶タッチパネルで、日本語表示であること。
- ・各工程の終了時は、ブザーではなくメロディーにて通知可能であること。

5. 再加熱・保温・加湿機能

- ・チルド保存から再加熱工程を自動で行い、完了後は保温運転に切り替わること。
- ・再加熱運転は加湿設定が可能であること。
- ・芯温計を装備していること。

6. 温度監視システム連携

- ・現在使用中の温度監視システム（HACCP マスターV3）へ接続可能であること。
- ・監視対象は以下であること。

- ①庫内温度、②芯温、③扉の開閉状態、④エラー表示、
⑤設定温度・設定時間・設定芯温・設定加湿

7. 予約機能

- ・予約機能は 1 週間の朝昼夜+1 食の計 28 食分を設定可能であること。

8. 冷媒

- ・冷媒は R448A を採用し、環境負荷低減に対応していること。

◆付属品・設置条件

9. 付属品

- ・穴明シートパンを 80 枚付属すること。
- ・軟水器を各 1 台の計 3 台設置すること。
- ・チルド庫に冷蔵品を保管するため、シートパンを収納できるラックカートを 2 台付属すること。
- ・再加熱調理機器に対応したラックカートを計 8 台（2 回転分）付属すること。
 - 盛り付け済みシートパンをまとめてセットできる構造であること。
 - カート単位で再加熱調理機器へ一括投入できること。
 - 個別搬送による傾き・落下を防ぎ、衛生管理と安全性の向上に寄与すること。
- ・ラックカートをそのまま投入するための専用庫内アタッチメントを付属すること。
 - ガイドレール・受け具・固定機構を備え、カート単位で安全に投入・取り出しできる構造であること。

10. 設置・工事・費用

- ・電気工事、給排水工事、搬入据付費を含め、設置取付費として計上すること。
- ・設置場所は、現在使用中の回転窯の設置場所に取り付けること。
- ・設置は 2026 年度中に完了すること。

◆導入時の協議・工事対応

11. 導入スケジュール

- ・導入スケジュールについては当院と十分に協議し、通常業務への影響を最小限にとどめ、病院業務に混乱を生じさせず、かつ病院担当者の負荷が増大しないようにすること。

12. 工事・配線・接続

- ・端末装置の配線・接続に伴う工事が発生する場合は、事前に当院と協議し、合意のもとで対応すること。

13. 遅延時の責任

- ・落札者または実作業者の責めに帰すべき理由により稼働期日に遅延が発生した場合は、遅延期間のシステム費用を落札者が全額負担すること。

◆保証・修理対応

14. 保証期間

- ・保証期間は 1 年間とすること。

15. 修理対応

- ・機器の故障・不具合発生時には、適切かつ迅速に修理対応を行うこと。