

令和 7 年度

災害時調理用資機材等 1 式

仕 様 書

湯 沢 市

本仕様書は、湯沢市が令和7年度に購入する、多人数キッチンシステム等計1台に関する事項について定めるものとする。

1. 物品番号

ASM253022

2. 物品名

災害時調理用資機材等1式

3. 仕様・規格等

(1)キッチンシステム

項 目		規格・条件	
調理用バーナー部	調理器バーナー	数量	1台
		かまど	防風式（材質：ステンレス）
		かまどサイズ	W850×D850×H600mm 以内
		かまど重量	40kg 以下
		定格出力/電圧	80w/100V 以上
		バーナー	30,000kcal/h 以上
		バーナーサイズ	W850×D500×H500mm 以内
		バーナー重量	25kg 以内（タンク含む）
		使用燃料	灯油
		タンク容量	20L 以上
		安全装置	感震器付き
		平鍋容量	80L 以上
		付属品	キャスター付収納袋、揚げザル1個、すくい網付
	調理バーナー（調理台含む）	数量	2台
		バーナー設置位置（高さ）	五徳口 800mm 以上 900mm 以内
		種類	圧力噴霧式バーナー
		火力等	最大 18kw 15,910 kcal/h 以上 最小 8kw 7,430 kcal/h 以上
		火力調節	無段階で調節可能なもの
		使用燃料	灯油
		タンク容量	20L 以上
		定格出力/電圧	30w/100V 以上
		安全装置	対震自動消火・不完全燃焼防止・点火／停電安全、燃焼制御装置
		調理台材質	ステンレス
		収納板	合板/ステンレス（天板/フレーム）
		使用時サイズ	W750×D450×H550mm（±30mm）/75kg以内
		その他	レベルアジャスター付き

項 目		規格・条件	
シンク部	シンク	数量	1 台
		蛇口形状	シャワー式混合栓蛇口
		蛇口数量	1 口
		材質	ステンレス
		槽数量	1 槽
		シンク 口位置	高さ 700mm (±30mm)
		排水口	1 箇所 ごみ受け付き
		排水ホース	P V C 製 保形ホースφ 5 0 × 1 0 m
		使用時サイズ	W750×D450×H800mm (±30mm) /50kg以内
		その他	バックガード、レベルアジャスター付き
調理器具収納部	手洗いシンク	数量	1 台
		材質	ステンレス/アルミ
		槽数量	1 槽
		タンク容量	給、排水 各10L 以上
		使用時サイズ	W410×D485×H815mm (±30mm)
		収納時サイズ	W410×D485×H295mm (±30mm) /12kg以内
炊飯部	炊飯器	数量	1 台
		方式	LPガス式
		サイズ	W580×D520×H450mm 以内
		重量	20kg 以内
		炊飯能力	20合から50合程度
		消費燃料	1kg/h 以内
		点火方式	連続スパーク点火
	電子ジャー	数量	1 台
		サイズ	W500×D400×H350mm 以内
		重量	7kg 以内
		消費電力	50W 以内
		容量	9L (5升) 程度
		保温	ダブルヒータ方式
冷蔵庫部	冷温庫	数量	1 台
		容量	35L 以上
		庫内温度	－15度以上 55度以上で調節可能なもの
		電源	AC100V、DC12V又はバッテリー
		機能	2 部屋以上で冷/温同時利用可能なもの
		開閉部	天面

項 目		規格・条件	
電源部	発電機	使用時サイズ	W830×D340×H450mm（±30mm）/22kg以内
		数量	1 台
		サイズ	W620×D500×H550mm 以内
		重量	55kg 以内
		使用燃料	LP'ガス/ガソリン
		定格出力	LPガス4.0/ガソリン5.0KVA 以上
		ガソリントank	13L 以上
		コンセント	単相AC100V×4、単相AC200V×1
		付属品	専用単段式圧力調整器、LPガス接続ホース（3m）、メンテナンス工具
	コードリール	数量	2 台
		電線	VTC2.0×3 30m
		コンセント仕様	2P 15A 125V
		コンセント数	接地付コンセント4口
		重量	10kg 以内
		その他	防雨型
調理・配膳用台部	カーゴテーブル	数量	2 台
		材質	プラスチック被膜処理スチール／フレーム ステンレス／天板
		用途	カーゴ時 調理機材運搬用 テーブル時 用具置き付調理・配膳用台
		カーゴ時サイズ	W1100×D650×H1700mm（±30mm）
		テーブル時サイズ	W2790×D650×H850mm（±30mm）
		その他	キャスター、レベルアジャスター付
収納部	食器庫	数量	1 台
		サイズ	W950×D500×H600mm 以内
		引き出しサイズ	大 W430×D400×H420mm 以上 小 W430×D400×H120mm 以上
		材質	ステンレス
		その他	カーゴテーブルに収納可能なもの
	調理用器具 収納庫	数量	1 台
		サイズ	W950×D500×H600mm 以内
		扉	磁石付き観音扉・取手付き
		材質	ステンレス
		その他	カーゴテーブルに収納可能なもの

項 目		規格・条件	
照明部	バルーン投光器	数量	1 台
		サイズ	2 段に調整可能なもので 2 段時のサイズは 1130×1300×3100mm 以上であること
		電流	3.0A 以上
		重量	30kg 以下
		機能	3 段階以上の調光機能 静音モード付
		素材	難燃性バルーン布
		その他	ヘッドカバーは投光器と一体であること
建屋部	ワンタッチ式テント	数量	1 台
		サイズ	W3000×D6000 H1940～2250mm で調整可能なもの
		材質	フレーム アルミ及びスチール 天幕 防災、UVカット、防水加工、高遮熱素材
		重量	フレーム部 50kg 以下
		幕体	天幕 4 方幕
		その他	テントウェイト 10kg×12 個
	敷板	数量	16 枚
		サイズ	W900×D1800×H10mm 以上
		重量	15kg 以内
		材質	ポリプロピレン樹脂
		その他	防災認定品であること
給水部	ポンプ付給水タンク	数量	1 台
		サイズ	W1100×D700×H1100mm 以内
		ポンプ性能	給水能力 15L/min 以上 消費電力 100V/250W 以内
		環境温度	0℃から 40℃で動作可能なもの
		付属品	15A 給水ホース
		その他	水道法による給水装置の浸出性能基準に適合したもの

(2)調理器具・食器具等

分類	品名	数量	規格・条件
調理具	ひしゃく 大	1	480 cc ϕ 120×440 mm
	ひしゃく 中	1	350 cc ϕ 110×425 mm
	トング	2	305 mm リングストッパー付
	しゃもじ 特大	1	114×450 mm エンボス加工されたもの
	しゃもじ 中	1	93×300 mm エンボス加工されたもの
	包丁 牛刀	1	全長 300 mm 両刃
	包丁 三徳包丁	1	全長 300 mm 両刃
	調理用ハサミ	1	全長 200 mm ステンレス
	三徳缶切	2	全長 138 mm
	手付きざる	2	430×175 mm 手付き部分除く
	ボール	3	455×160 mm 最大内寸 420 mm
	バット 大	2	405×293×66 mm
	バット 小	1	267×205×39 mm
	やかん 大	1	10L
	やかん 中	1	5L
	保温・保冷タンク	1	蛇口が2口のもの
	シュウ酸実用鍋	1	420×207 mm 満水容量 27L
	アルミホイル寸胴鍋	2	415×390 mm 満水容量 46L
食器具等	丸皿	400	ϕ 230 使い捨てのもの
	どんぶり	400	550ml 使い捨てのもの
	カップ	400	360ml 使い捨てのもの
	先割れスプーン	400	170 mm 使い捨てのもの
	ラップ	3	30 cm×50m程度
	アルミホイル	2	30 cm×50m程度
	調理用手袋	1	100 双入り
	キッチンペーパー	2	270 mm×240 mm程度 100 枚
	サージカルマスク	1	50 枚入り
	ボックスティッシュ	1	200 枚入り
	アルコール消毒液	1	500ml 程度
	ゴミ袋	100	70L 程度
	布巾	20	

(3)倉庫

項 目	規格・条件
数量	1 基
倉庫部	外寸 4500×2200×2600 mm 以内（付属品部分は除く） 内寸 4350×2100×2200 mm 以上
脚架台	150×200×75 mm 以上 中間補強剤入り 6 本
開口幅	1850×2050 mm 以上
耐雪	100 cm 以上
床強度	400 kg/m ² 以上
換気口	防虫ネット付換気口
材質	屋根：金属瓦棒葺 ガルバリウム鋼板 外壁：ガルバリウム鋼板
断熱材	天井：ウレタンシート 壁：発泡ウレタン
固定方法	耐風養生杭打ち又はアンカー打ち
その他	半固定式スロープ 1200 mm センサー式ソーラー街灯 名入れ 1 字 20 cm 角 10 文字程度 ※文言については落札後、担当者と協議を行うこと。

4. 納入場所

納入場所は、湯沢市小野字橋本 90 番地 道の駅おがち敷地内とする。

詳細な設置場所は落札後、担当者と協議を行うこと。

5. その他

- (1) 完了検査は、発注者と受注者が立会いのうえ、仕様書等に基づき実施するものとする。
- (2) 当市が指定する日程及び場所で操作説明を行うこと。
- (3) 資機材等の使用に関するマニュアルを作成すること。
- (4) 製造会社等が特に定めた保証期間が 1 年以上の場合はその保証期間を適用するものとする。なお、保証期間後でも特に重大な故障が発生した場合は、上記期間経過後であっても協議の上、無償修理を行うものとする。
- (5) 落札者については、契約前にキッチンシステム及び倉庫の規格等が確認できる書類を提出すること。
- (6) 納入品は全て新品であること（一般に新古品、中古品と呼ばれるものは除く）。
- (7) 納品等に係る費用、その他経費については受注者の負担とする。