

# 仕様書

品名	・ A-1 検食用冷凍庫
参考型番	・ HF-63CAT-KS
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅625×奥行650×高さ1910（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 電源は単相100Vであること。</li><li>・ 専用に保存できる容器が14個以上収納できること。</li><li>・ 食品管理の為、31日分の日付が脱着可能であり容易に収納できること。</li><li>・ 棚板は可動式であること。</li><li>・ 転倒防止対策にて本体を据付すること。</li><li>・ 扉は衛生面を考慮し、フッ素プレコートステンレスとする。</li></ul>
品名	・ A-3 カムシェルビング（ベンチ4段）
参考型番	・ CPU244872V4
数量	・ 3台
外形寸法	・ 幅1220×奥行610×高さ1830（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 湿気に強く錆や腐食が起きない材質であること。</li><li>・ シェルフプレートは容易に取り外しができ洗浄しやすいこと。</li><li>・ ベンチ4段仕様であること。</li></ul>
品名	・ B-1 冷蔵庫
参考型番	・ HR-150A
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅1200×奥行800×高さ1910（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 電源は単相100Vであること。</li><li>・ 容量は保存業務を考慮し冷蔵1342 L以上とする。</li><li>・ 扉は4枚扉とする。</li><li>・ 衛生面を考慮し、フィルター清掃時期を知らせる機能を有すること。</li><li>・ 操作性を考慮し、本体前面パネルを開閉せずにフィルター清掃ができること。</li><li>・ 転倒防止対策にて本体を据付すること。</li><li>・ 扉は衛生面を考慮し、フッ素プレコートステンレスとする。</li></ul>

品名	・ B-2 冷蔵庫
参考型番	・ HR-150A
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅1200×奥行800×高さ1910（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は単相100Vであること。</li> <li>・ 容量は保存業務を考慮し冷蔵1342L以上とする。</li> <li>・ 扉は4枚扉とする。</li> <li>・ 衛生面を考慮し、フィルター清掃時期を知らせる機能を有すること。</li> <li>・ 操作性を考慮し、本体前面パネルを開閉せずにフィルター清掃ができること。</li> <li>・ 転倒防止対策にて本体を据付すること。</li> <li>・ 扉は衛生面を考慮し、フッ素プレコートステンレスとする。</li> </ul>

品名	・ B-3 カムシェルビング（ベンチ4段）
参考型番	・ CPU246072V4
数量	・ 2台
外形寸法	・ 幅1520×奥行610×高さ1830（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 湿気に強く錆や腐食が起きない材質であること。</li> <li>・ シェルフプレートは容易に取り外しができ洗浄しやすいこと。</li> <li>・ ベンチ4段仕様であること。</li> </ul>

品名	・ B-4 プレハブ冷蔵庫
参考型番	・ PF-22CC-1.33
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅1485×奥行2900×高さ2460（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体は内外装共にカラー鋼板として防菌、防カビ仕様とする。</li> <li>・ パネルは断熱性能は<math>0.21\text{w}/\text{m}^2 \cdot \text{k}</math>以下の性能を有すること。</li> <li>・ 扉等に結露対策が施されていること。</li> <li>・ パネルの厚みは100mm以上とする。</li> <li>・ 作業性を考慮し、重荷重対策にて補強すること。</li> <li>・ 冷蔵ユニット、ユニットクーラーは参考図以上の能力とする。</li> <li>・ 室外機等に位置は施設、建築等と協議の上、打合せすること。</li> </ul>

品名	・ B-5 カムシェルビング（ベンチ4段）
参考型番	・ CPU183064V4
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅760×奥行460×高さ1630（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 湿気に強く錆や腐食が起きない材質であること。</li> <li>・ シェルフプレートは容易に取り外しができ洗浄しやすいこと。</li> <li>・ ベンチ4段仕様であること。</li> </ul>

品名	・ B-6 カムシェルビング（ベンチ4段）
数量	・ CPU184864V4
外形寸法	・ 1台
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 幅1220×奥行460×高さ1630（mm）以下</li> <li>・ 湿気に強く錆や腐食が起きない材質であること。</li> <li>・ シェルフプレートは容易に取り外しができ洗浄しやすいこと。</li> <li>・ ベンチ4段仕様であること。</li> </ul>

品名	・ B-7 カムシェルビング（ベンチ4段）
参考型番	・ CPU244864V4
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅1220×奥行610×高さ1630（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 湿気に強く錆や腐食が起きない材質であること。</li> <li>・ シェルフプレートは容易に取り外しができ洗浄しやすいこと。</li> <li>・ ベンチ4段仕様であること。</li> </ul>

品名	・ C-1 包丁まな板
品名	・ HSB-5SB3-L-H
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅540×奥行550×高さ1900（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は三相200Vであること。</li> <li>・ 本体ヒンジは左ヒンジとする。</li> <li>・ 包丁30本、まな板10枚以上の収納ができること。</li> <li>・ 殺菌方式は熱風式であること</li> <li>・ 衛生面を考慮し、庫内送風方式は4面送風とする。</li> <li>・ 安全面を考慮し、運転中にドアを開けた際に自動で停止できること。</li> </ul>

品名	・ C-2 一槽シンク
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅750×奥行600×高さ850（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。</li> <li>・ 衛生面の観点より本体のスノコは床から200mm以上とする。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 脚先は腐食性を考慮し、S U S 304の材質を使用すること。</li> </ul>

品名	・ C-3 ブリクサー
参考型番	・ BLIXER-3D
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅225×奥行305×高さ450 (mm) 以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は単相100Vであること。</li> <li>・ 毎分3,000回転以上の高速回転機能があること。</li> <li>・ 容量3.7L以上のステンレス容器で耐久性に優れること。</li> <li>・ 容器蓋にはスクレーパーが付属し攪拌中に食材を掻き落としのできること。</li> </ul>

品名	・ C-4 ロボ・クープ マジミックス
参考型番	・ RM-3200VD
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅190×奥行230×高さ380 (mm) 以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は単相100Vであること。</li> <li>・ 容量2.6L以上の容器が付属していること。</li> <li>・ 少量対応ができるミニボウルが付属してあること。</li> </ul>

品名	・ C-5 テーブル型冷蔵庫
参考型番	・ RT-120SNG
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅1200×奥行600×高さ850 (mm) 以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は単相100Vであること。</li> <li>・ 容量は保存業務を考慮し冷蔵243L以上とする。</li> <li>・ 扉は2枚扉であり観音開きであること。</li> <li>・ 衛生面を考慮し、フィルター清掃時期を知らせる機能を有すること。</li> <li>・ 操作性を考慮し、本体前面パネルを開閉せずにフィルター清掃ができること。</li> <li>・ 扉は衛生面を考慮し、フッ素プレコートステンレスとする。</li> </ul>

品名	・ C-6 電解水生成装置ROX
参考型番	・ ROX-30TC
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅280×奥行400×高さ310 (mm) 以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は単相100Vであること。</li> <li>・ 消費電力は環境を考慮し0.165KW以下であること。</li> <li>・ 酸性pHは5.0以下を保ち最大毎分3L以上の抽出能力を発揮できること。</li> <li>・ アルカリ性pHは10.5以上を保ち最大毎分3L以上の抽出能力を発揮できること。</li> <li>・ 非接触センサーを内蔵しており、センサーにて抽出できること。</li> <li>・ 緊急事態を想定し、電気分解をする原料は手に入りやすい塩とする。</li> <li>・ 流通性を考慮し、原料は専用原料でなく日常的に市販されている物とする。</li> </ul>

品名	・ C-7 軟水器
品名	・ SSH-03C
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅220×奥行456×高さ427（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は単相100Vであること。</li> <li>・ 消費電力は3.0W以下であること。</li> <li>・ 通水量は最大1時間あたり0.36m<sup>3</sup>以上の処理ができること。</li> </ul>

品名	・ C-8 食器戸棚（パススルー）
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅1100×奥行850×高さ1800（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。</li> <li>・ 衛生面の観点より本体の脚は床から100mm以上とする。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 作業効率を考慮し、棚は可動ができること。</li> </ul>

品名	・ C-9 冷蔵庫（パススルー）
参考型番	・ HR-120CA-ML-4G4G
数量	・ 1台
外形寸法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 幅1200×奥行850×高さ11910（mm）以下</li> <li>・ 電源は単相100Vであること。</li> <li>・ 容量は保存業務を考慮し、冷蔵1126L以上とする。</li> </ul>
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 扉はパススルー方式とし、前面4枚、後面4枚の全てガラス扉の観音開きとする。</li> <li>・ 転倒防止対策にて本体を据付すること。</li> <li>・ 扉は衛生面を考慮し、フッ素プレコートステンレスとする。</li> </ul>

品名	・ C-10 一槽テープ付シンク
数量	・ 1台
外形寸法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 幅950×奥行600×高さ850（mm）以下</li> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。</li> </ul>
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 衛生面の観点より本体のスノコは床から200mm以上とする。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 脚先は腐食性を考慮し、S U S 304の材質を使用すること。</li> </ul>

品名	・ C-11 移動テーブル
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅650×奥行350×高さ850（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。天板厚みは1.2mm以上であること。</li> <li>・ 衛生面の観点より本体のスノコは床から200mm以上とする。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 安全性を考慮し対角にストッパーを設けること。</li> </ul>
品名	・ D-1 包丁まな板殺菌庫
参考型番	・ HSB-5SB3-L-H
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅540×奥行550×高さ1900（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は三相200Vであること。</li> <li>・ 本体ヒンジは左ヒンジとする。</li> <li>・ 包丁30本、まな板10枚以上の収納ができること。</li> <li>・ 殺菌方式は熱風式であること</li> <li>・ 衛生面を考慮し、庫内送風方式は4面送風とする。</li> <li>・ 安全面を考慮し、運転中にドアを開けた際に自動で停止できること。</li> </ul>
品名	・ D-2 冷凍冷蔵庫
参考型番	・ HRF-90AF3
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅900×奥行800×高さ1910（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は単相100Vであること。</li> <li>・ 容量は保存業務を考慮し、冷蔵350L、冷凍350L以上とする。</li> <li>・ 扉は4枚扉とする。</li> <li>・ 衛生面を考慮し、フィルター清掃時期を知らせる機能を有すること。</li> <li>・ 操作性を考慮し、本体前面パネルを開閉せずにフィルター清掃ができること。</li> <li>・ 転倒防止対策にて本体を据付すること。</li> <li>・ 扉は衛生面を考慮し、フッ素プレコートステンレスとする。</li> </ul>
品名	・ D-3 架台
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅850×奥行850×高さ200（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。天板必要に応じ補強を入れること。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 脚先は腐食性を考慮し、S U S 304の材質を使用すること。</li> <li>・ 取付や点検に支障の無い構造にすること。</li> </ul>

品名	・ D-4 プラストチラー&ショックフリーズ
参考品番	・ HBC-12B3-AW
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅840×奥行880×高さ2051（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各本体が1/1ホテルパンサイズ65mmが各12段以上収納できること。</li> <li>・ 電源は三相200Vであること。</li> <li>・ 本体は信用性を考慮し、国内製造品とする。</li> <li>・ ホテルパンのサイズが1/2、1/1等が同時収納して冷却できること。</li> <li>・ 有効内容積は284L以上であること。</li> <li>・ 電動機定格消費電力は環境を考慮し、1770W以下とする。</li> <li>・ 本体性能を考慮し、圧縮機の出力は2200W以上とする。</li> <li>・ 衛生面を考慮し、操作パネルはタッチパネル操作でできること。</li> <li>・ 衛生面を考慮し、扉は掃除のしやすいフッ素プレコートステンレスとする。</li> <li>・ 調理作業を考慮し、ヒンジは本体、右側とする。</li> <li>・ 庫内温度設定は-40℃～30℃の温度調節が可能であること。</li> <li>・ 芯温温度設定は-30℃～30℃の温度調節が可能であること。</li> <li>・ 全自動洗浄機能（自動洗浄・自動乾燥・自動UV除菌）があること。</li> </ul>

品名	・ D-5 スチームコンベクションオーブン（指定商品）
指定品	iCombi Pro 6-1/1E
数量	・ 2台
外形寸法	・ 幅850×奥行842×高さ754（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は三相200Vであること。</li> <li>・ 各本体が1/1ホテルパンサイズ65mmが各6段以上収納できること。</li> <li>・ タンク内洗浄ができ浄軟水器が不要なタイプであること。</li> <li>・ 専用固形洗剤を使用し自動洗浄機能あること。</li> <li>・ 汚れ具合を検出・表示することが出来ること。</li> </ul>

品名	・ D-6 バリオッキングセンター（指定商品）
指定品	・ Pro L
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅1030×奥行894×高さ1078（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は三相200Vであること。</li> <li>・ 有効容量 100L以上であること。</li> <li>・ 圧力調理機能があること。</li> </ul>

品名	・ D-7 真空包装機
参考型番	・ HPS-300B-HP
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅420×奥行570×高さ375（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は単相100Vであること。</li> <li>・ 作業効率を考慮し、冷製品を真空ができること。</li> <li>・ 作業効率を考慮し、高温状態の食品も脱気状態以上にパックできること。</li> <li>・ 衛生安全面を考慮し自動脱気判定機能を有すること。</li> <li>・ 作業効率を高めるため、液晶カラー画面であること。</li> <li>・ オイル交換時期を知らせる機能を有していること。</li> </ul>

品名	・ D-8 ブリクサー
参考型番	・ BLIXER-3D
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅225×奥行305×高さ450（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は単相100Vであること。</li> <li>・ 毎分3,000回転以上の高速回転機能があること。</li> <li>・ 容量3.7L以上のステンレス容器で耐久性に優れること。</li> <li>・ 容器蓋にはスクレーパーが付属し攪拌中に食材を掻き落としできること。</li> </ul>

品名	・ D-9 ロボ・クープ マジミックス RM-3200VD
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅190×奥行230×高さ380（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は単相100Vであること。</li> <li>・ 容量2.6L以上の容器が付属していること。</li> <li>・ 少量対応ができるミニボウルが付属してあること。</li> </ul>

品名	・ C-10 食器戸棚
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅1800×奥行750×高さ1800（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。</li> <li>・ 衛生面の観点より本体の脚は床から100mm以上とする。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 作業効率を考慮し、棚は可動ができること。</li> </ul>



品名	・ D-11 移動式キャビネットテーブル
数量	・ 2台
外形寸法	・ 幅1500×奥行750×高さ850（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。天板厚みは1.2mm以上であること。</li> <li>・ 作業効率を考慮し、棚は可動ができること。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 安全性を考慮し対角にストッパーを設けること。</li> </ul>

品名	・ D-12 一槽シンク
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅750×奥行750×高さ850（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。</li> <li>・ 衛生面の観点より本体のスノコは床から200mm以上とする。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 脚先は腐食性を考慮し、S U S 304の材質を使用すること。</li> </ul>

品名	・ D-13 電磁調理器（ローレンジ）
参考型番	・ HIH-5LDE-1
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅600×奥行750×高さ450（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は三相200Vであること。</li> <li>・ 200W～5000Wまで10段階で火力調整が可能なこと。</li> <li>・ テーブルトップは衛生的なガラストッププレートであること。</li> <li>・ オプションで外付け温度センサーが取り付けられること。</li> </ul>

品名	・ D-14 キャビネットテーブル
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅900×奥行750×高さ850（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。天板厚みは1.2mm以上であること。</li> <li>・ 衛生面の観点より本体の脚は床から100mm以上とする。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 作業効率を考慮し、棚は可動ができること。</li> <li>・ 脚先は腐食性を考慮し、S U S 304の材質を使用すること。</li> </ul>

品名	・ D-15 ワークテーブル
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅750×奥行750×高さ850（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。天板厚みは1.2mm以上であること。</li> <li>・ 衛生面の観点より本体のスノコは床から200mm以上とする。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 脚先は腐食性を考慮し、S U S 304の材質を使用すること。</li> </ul>

品名	・ D-16 移動テーブル
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅900×奥行750×高さ850（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。天板厚みは1.2mm以上であること。</li> <li>・ 衛生面の観点より本体のスノコは床から200mm以上とする。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 安全性を考慮し対角にストッパーを設けること。</li> </ul>

品名	・ D-18 一槽シンク
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅750×奥行500×高さ800（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。</li> <li>・ 衛生面の観点より本体のスノコは床から200mm以上とする。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 脚先は腐食性を考慮し、S U S 304の材質を使用すること。</li> </ul>

品名	・ D-19 ガステーブル
参考品番	TSGT-1232A
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅1200×奥行750×高さ850（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ガス消費量は62.8 k w以上であること。</li> <li>・ 衛生面を考慮し取り外し清掃ができる全面鋳物五徳であること。</li> <li>・ 190φ以上の二重バーナーが3つ以上あること。</li> <li>・ 90φ以上の一重バーナーが2つ以上あること。</li> <li>・ 着火方式は連続スパーク点火方式であること。</li> </ul>

品名	・ D-20 ワークテーブル
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅750×奥行750×高さ850（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。天板厚みは1.2mm以上であること。</li> <li>・ 衛生面の観点より本体のスノコは床から200mm以上とする。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 脚先は腐食性を考慮し、S U S 304の材質を使用すること。</li> </ul>
品名	・ D-23 カムシェルビング（ベンチ4段）
参考品番	CPU244872V4
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅1220×奥行610×高さ1830（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 湿気に強く錆や腐食が起きない材質であること。</li> <li>・ シェルフプレートは容易に取り外しができ洗浄しやすいこと。</li> <li>・ ベンチ4段仕様であること。</li> </ul>
品名	・ D-24 引出付き移動テーブル
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅600×奥行600×高さ500（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。天板厚みは1.2mm以上であること。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 安全性を考慮し対角にストッパーを設けること。</li> </ul>
品名	・ D-25 プレハブ冷蔵庫
参考型番	・ PR-22CC-1.40
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅2350×奥行1925×高さ2360（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体は内外装共にカラー鋼板として防菌、防カビ仕様とする。</li> <li>・ パネルは断熱性能は0.21w/m<sup>2</sup>・k以下の性能を有すること。</li> <li>・ 扉等に結露対策が施されていること。</li> <li>・ パネルの厚みは50mm以上とする。</li> <li>・ 作業性を考慮し、重荷重対策にて補強すること。</li> <li>・ 室外機等に位置は施設、建築等と協議の上、打合せすること。</li> </ul>

品名	・ D-26 PTフレックスカート
参考型番	・ PTGTE
数量	・ 5台
外形寸法	・ 幅431×奥行656×高さ1733（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 軽量で移動しやすい外装がアルミ製であること。</li> <li>・ オープンモデルであること。</li> </ul>

品名	・ D-27 移動テーブル
数量	・ 2台
外形寸法	・ 幅600×奥600×高さ850（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。天板厚みは1.2mm以上であること。</li> <li>・ 衛生面の観点より本体のスノコは床から200mm以上とする。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 安全性を考慮し対角にストッパーを設けること。</li> </ul>

品名	・ E-1 再加熱カート（指定品）
指定品	・ NW-24A3（特）
数量	・ 4台
外形寸法	・ 幅950×奥行915×高さ2089（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は三相200Vであること。</li> <li>・ 加熱時消費電力は環境を考慮し8.5kW以下とする。</li> <li>・ 作業性を考慮し、カラー液晶パネルにて設定ができること。</li> <li>・ 夜間無人運転時の警備システム搭載仕様であること。</li> <li>・ 作業性・連動性を考慮し、フレームカートと同一メーカーとすること。</li> <li>・ 専用トレイ（幅482×奥行325mm以上）が24膳収納ができること。</li> <li>・ 専用トレイは288枚付属し色は選択（3色以上）ができること。</li> </ul>

品名	・ E-2 予備フレームカート（指定品）
数量	・ 4台
外形寸法	・ 幅610×奥行746×高さ1389（mm）以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 保管用プレハブ冷蔵庫に4台全て収納できるサイズであること。</li> <li>・ 衛生的に使用するため水洗いやアルコール消毒が可能なこと。</li> </ul>

品名	・ F-1 一槽シンク
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅1800×奥行750×高さ850 (mm) 以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。</li> <li>・ 衛生面の観点より本体のスノコは床から200mm以上とする。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 脚先は腐食性を考慮し、S U S 304の材質を使用すること。</li> </ul>
品名	・ F-2 ラックシェルフ
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅1040×奥行440×高さ460 (mm) 以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。厚みは1.0mm以上であること。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> </ul>
品名	・ F-3 水切りテーブル
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅640×奥行655×高さ1432 (mm) 以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体はS U S 430にて製作すること。</li> <li>・ 衛生面の観点より本体のスノコは床から200mm以上とする。</li> <li>・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。</li> <li>・ 脚先は腐食性を考慮し、S U S 304の材質を使用すること。</li> </ul>
品名	・ F-4 食器洗浄機
参考型番	・ THW151ARE
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅1800×奥行710×高さ1315 (mm) 以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は三相200Vであること。</li> <li>・ 本体は信用性を考慮し、国内製造品とする。</li> <li>・ コンベア幅は510mm以上であること。</li> <li>・ 洗浄能力 3,000枚/h以上 (皿150φ) の処理能力であること。</li> </ul>
品名	・ F-5 電気ブースター
参考品番	TB40E
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅1050×奥行400×高さ460 (mm) 以下
仕様	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源は三相200Vであること。</li> <li>・ 50℃供給温水を加温しすぎに要求される80℃~90℃まで昇温できること。</li> <li>・ 設置スペースは洗浄機上部に取付ができること。</li> </ul>

品名	・ F-6 水切りテーブル
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅885×奥行750×高さ850（mm）以下
仕様	・ 本体はS U S 430にて製作すること。
	・ 衛生面の観点より本体のスノコは床から200mm以上とする。
	・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。
	・ 脚先は腐食性を考慮し、S U S 304の材質を使用すること。

品名	・ F-7 ラックシェルフ
数量	・ 1台
外形寸法	・ 幅1040×奥行440×高さ460（mm）以下
仕様	・ 本体はS U S 430にて製作すること。厚みは1.0mm以上であること。
	・ 現地の環境を考慮し、製作を行うこと。
	・ 衛生面を考慮し、庫内送風方式は4面送風とする。
	・ 安全面を考慮し、運転中にドアを開けた際に自動で停止できること。
	・ 専用食器籠が30個収納可能であり付属していること。

品名	・ F-8 食器消毒保管庫
参考品番	HSB-15SPB3-S
数量	・ 2台
外形寸法	・ 幅1300×奥行550×高さ1900（mm）以下
仕様	・ 電源は三相200Vであること。
	・ 殺菌方式は熱風式であること
	・ 衛生面を考慮し、庫内送風方式は4面送風とする。
	・ 安全面を考慮し、運転中にドアを開けた際に自動で停止できること。
	・ 専用食器籠が15個収納可能であり付属していること。