

# 入札結果報告

単位:円

物 品 番 号	令和2年度 長契第118号
物 品 名 称	にしあざい認定こども園厨房機器等
納 入 場 所	別紙仕様書のとおり
履 行 期 間 ( 納 入 期 限 )	契約締結日の翌日から 〃 日開 令和2年12月14日まで
入 札 日 時	令和2年9月2日 午後3時00分 執行
入 札 場 所	長浜市役所5階5-A会議室

No.	業 者 名	第1回 入札額	順 位	第2回 入札額	順 位	第3回 入札額	順 位
1	(株)いずみや商店	辞退					
2	(株)ウェルビー滋賀	欠席					
3	奥長商店 奥長 秀夫	辞退					
4	(株)オーミヤ	欠席					
5	(有)柿町石油店	辞退					
6	川瀬産商(株)	13,300,000					
7	国友工業(株)	辞退					
8	(株)サンコー製作所	11,880,000	1	落札			
9	(有)中川ガス	欠席					
10	長浜シティガス(株)	欠席					
11	中萬商事(株)	欠席					
12	(株)丸善エナジー	辞退					
13	(株)リビック長浜	14,650,000					
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

上記金額は、入札者が見積もった契約希望金額の110分の100に相当する金額である。

## にしあざい認定こども園厨房機器等購入仕様書

### 1. 調達物品名

にしあざい認定こども園厨房機器等

### 2. 契約期間（履行期間）

契約締結日の翌日から令和2年12月14日まで（試運転調整作業まで完了のこと。）  
ただし、納入期限は令和2年11月16日までとする。

### 3 納入先

長浜市西浅井町塩津中2066番地

にしあざい認定こども園舎内の炊飯室及びコンテナプールの一部に納入

### 4. 品名・数量等

仕様書（機器一覧表）及び別紙による

### 5. 仕様書に対する質疑・応答

本仕様書に対し、質問がある場合は、次により質問書を提出すること。

#### （1）提出方法

質問書（任意様式）により、FAXにて提出すること。

※FAX送信後（質問書提出後）、必ず電話でFAXを送信した旨の連絡を行い、  
提出先への着信を確認すること。

#### （2）提出期限

令和2年8月20日正午まで（必着）

#### （3）提出先

長浜市教育委員会事務局教育総務課（本庁舎5階）

長浜市八幡東町632番地

電話番号：0749-65-8603（直） FAX番号：0749-65-6540

#### （4）質問への回答方法

長浜市ホームページに掲載する（令和2年8月24日予定）。

### 6. 同等品の条件及び同等品承認申請

#### （1）同等品の条件

仕様書（機器一覧表）に掲載の参考製品と同等以上の性能及び仕様を満たす製品であること。

#### （2）同等品承認申請

参考製品以外の製品で入札に参加しようとする場合は、同等品承認申請書（別記様式）と仕様等が確認できる資料（メーカーカタログ等）を下記期日までに上記5.（3）教育総務課まで持参し承認を得ること。

#### （3）申請期限

令和2年8月26日（水）正午まで

#### （4）承認可否の回答

申請業者に対して、令和2年8月31日（月）までに通知する。

## 7. 承認図

製作が必要な機器類については、契約締結後に承認図を提出し、発注者の承認を得た後に製作すること。

## 8. 納入写真

機器類の納入後に、機器ごとに納入部の写真を撮影し、各2部提出すること。

## 9. 特記仕様

- (1) 厨房機器の設置、調整は現在改修工事を施工している建築工事業者が行うこととするが、厨房機器の設置、調整をするにあたり建築工事業者に情報提供等が必要な事項については建築工事施工業者と調整し、情報提供や必要図面等の作成を行うこと。
- (2) 製品の保証期間は、引渡し後5年間とすること。ただし保証期間内でも下記の事項に該当する場合は対象外とする。
  - ①製造上の欠陥により生じた故障以外の場合
  - ②納入業者以外の業者によって修理した場合
  - ③使用上の過失または事故によって生じた故障と認められた場合
  - ④天災地変による故障または損傷を生じた場合
- (3) 万一、材料・製品の不備、工作上的粗雑等による原因で所定の性能が発揮できない場合は、納入業者の負担において点検整備を行うこと。
- (4) 厨房機器の納入については、仕様書 別紙1（機器納入場所）及び別紙2（機器一覧表・機器平面図（参考））の記載事項を基本とし、変更等については関係者と協議調整をすること。
- (5) 機器の試運転及び取扱説明は発注者の指定日に行うこと。
- (6) 製品引渡の際に、調理員に対して、機器の取扱い方法、維持管理方法の説明を行うこと。
- (7) 緊急対応が必要な厨房機器類の故障に対応できるよう、緊急連絡先一覧表を作成し提出すること。
- (8) 納入する厨房機器類は全て新品とする。
- (9) 入札額には、当該施設内の指定場所までの運搬費用、発注者との協議・説明、機器の試運転及び取扱説明、書類作成等に要する費用を含めること。
- (10) 厨房機器類の新設厨房への搬入、給排水、電気等の配管配線については、建築工事業者が施工するため、これらの費用については入札額に含めないこと。

### 【問い合わせ先】

長浜市教育委員会事務局教育総務課

担当：清家（せいけ）

TEL:0749-65-8603

FAX:0749-65-6540

仕様書（機器一覧表）

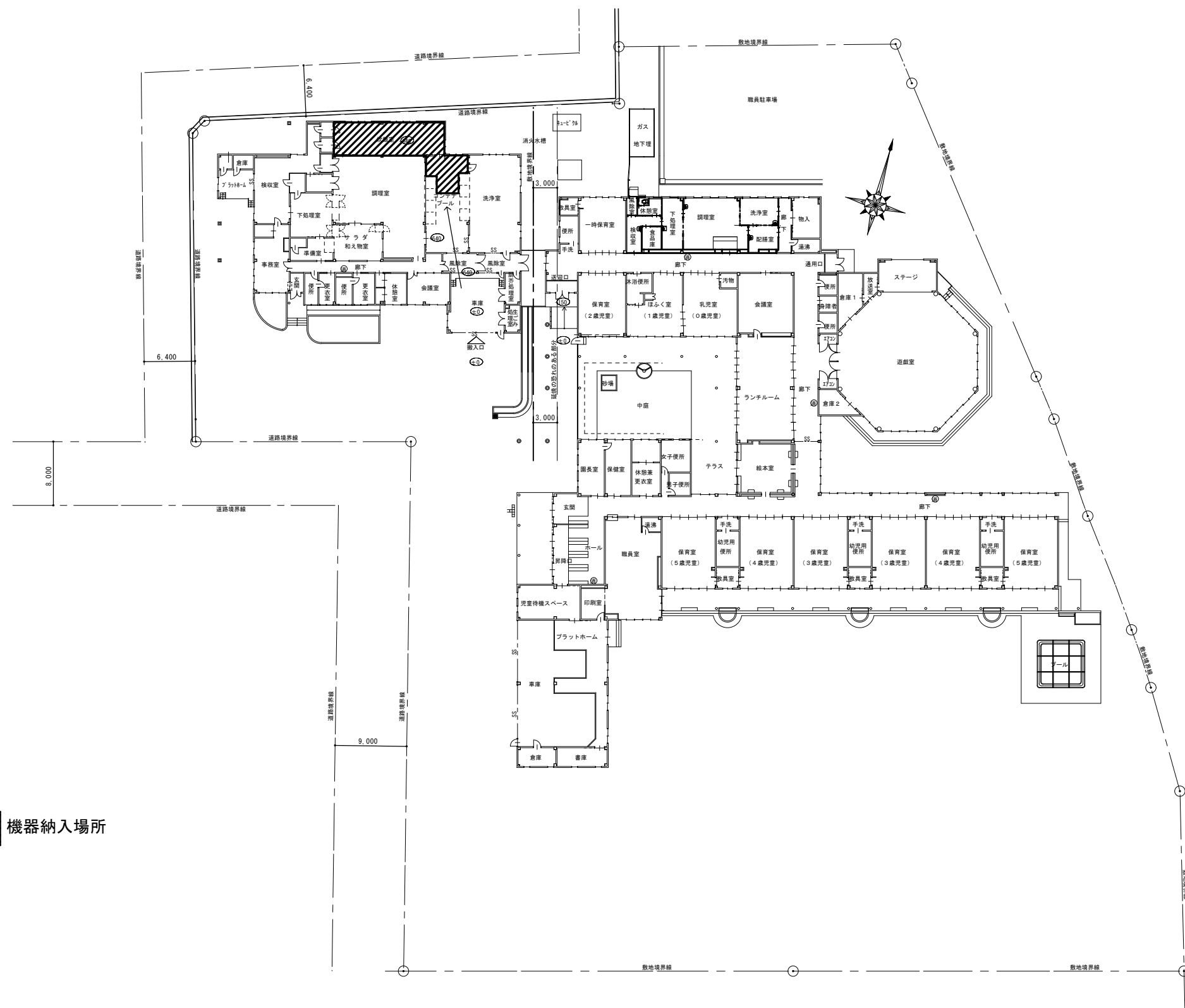
番号	名称	数量	参考製品		外形寸法(mm)		
			メーカー名	型番	間口	奥行	高さ
1	引出付作業台	1			1050 ×	600 ×	850
2	検食用冷凍庫	1	サンデン・リテールシステム	VF-K120X	460 ×	585 ×	1110
3	電気包丁まな板殺菌庫	1	中西製作所	NK-310DA	850 ×	600 ×	1480
4	平棚	1			1800 ×	300 ×	300
5	パススルー棚	1			550 ×	750 ×	1900
6	卓上野菜調理機	1	中西製作所	NSH-14N	338 ×	620 ×	410
7	移動台	1			600 ×	450 ×	600
8	移動台	5			750 ×	450 ×	850
9	タテ型冷凍冷蔵庫	1	ホシザキ	HRF-180AF	1800 ×	800 ×	1910
10	パススルータテ型冷蔵庫	1	ホシザキ	HR-120CA-4D4D	1200 ×	850 ×	1910
11	パススルー器具消毒保管庫	1	中西製作所	MCW-10-e	550 ×	950 ×	1900
12	スチームコンベクションオープン	1	コメットカトウ	CSW-G61	900 ×	800 ×	820
13	ブラストチラー	1	ホシザキ	HBC-6B3(特)	840 ×	880 ×	1425
14	ガス回転釜	1	服部工業	GHS-26T	1320 ×	906 ×	1645
15	ティルティングパン	1	コメットカトウ	CSP3-70F	1240 ×	940 ×	880
16	三槽シンク	1			1500 ×	750 ×	850
17	テーブル形冷蔵庫	1	RT-150SDG-R(特) ホシザキ	RT-150SDG-R(特)	1500 ×	750 ×	850
18	ヨコ型冷凍庫	1	FT-150SDG(特) ホシザキ	FT-150SDG(特)	1500 ×	750 ×	850


## 仕様書（機器一覧表）

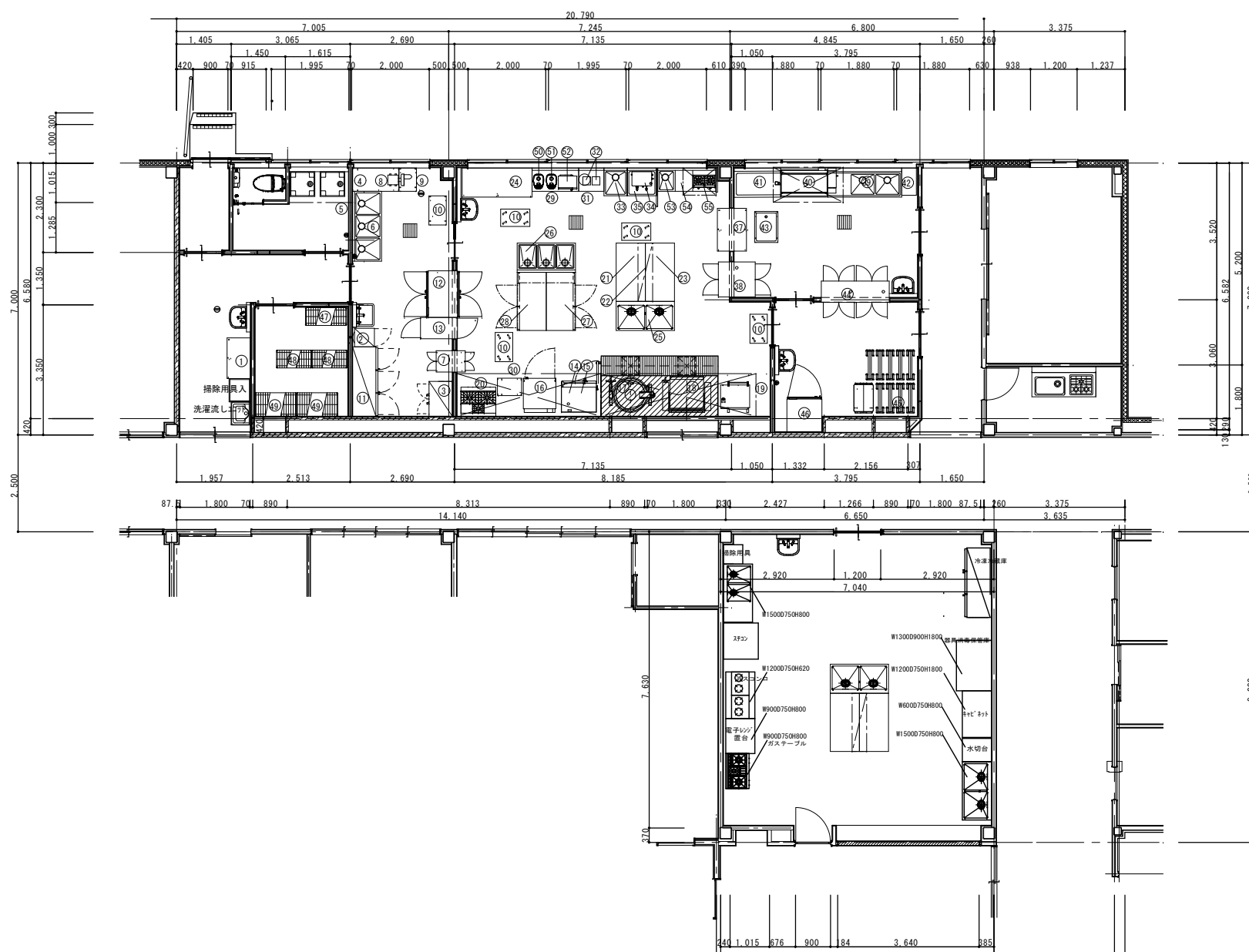
番号	名称	数量	参考製品		外形寸法(mm)		
			メーカー名	型番	間口	奥行	高さ
19	作業台(電子レンジ等置場)	1			1200 (1500)	× 600 (750)	× 850
20	ホテルパンラック	1			620	× 450	× 1300
21	機器台(調理器具置場)	1			650 (1000)	× 600	× 850
22	おかゆメーカー	2	象印	EG-DA02	200	× 210	× 185
23	一槽シンク	1			600	× 750	× 850
24	電気湯沸器(貯湯式)	1	ニチワ電気	NET-90	510	× 370	× 915
25	水切台	1			600	× 715	× 850
26	パススルー棚	1			1100	× 750	× 1900
27	パススルー食器食缶消毒保管庫	1	中西製作所	MCW-20-e	900	× 950	× 1900
28	ソイルドテーブル(下洗いシンク)	1			1900	× 750	× 820
29	食器洗浄機	1	日本洗浄機	SD310GSH	1170	× 707	× 1340
30	クリーンテーブル	1			1200	× 750	× 820
31	ダストボックス	1			388 (350)	× 741 (600)	× 428
32	水切台	1			800	× 600	× 850
33	パススルー消毒保管機	1	中西製作所	MCS-20-e	1750	× 550	× 1900
34	折畳み式給食ワゴン	10	Tokuyama	KEAM-2	763	× 505	× 838
35	牛乳用冷蔵庫	1	ホシザキ	MR-90CA	900	× 900	× 1970
36	シェルフ	1	エレクター	P1900-4/MS1070-4	1062	× 460	× 1892

仕様書（機器一覧表）

番号	名称	数量	参考製品		外形寸法 (mm)		
			メーカー名	型番	間口	奥行	高さ
37	シェルフ	2	エレクター	P1900-4/MS910-4	910 ×	460 ×	1892
38	シェルフ	2	エレクター	P1900-4/LS1070-4	1062 ×	613 ×	1892
39	一槽シンク	1			450 ×	600 ×	800
40	台下戸棚	1			450 ×	600 ×	800
41	ガステーブルコンロ	1	フジマック	FGTNS066011	600 ×	600 ×	800
合計		57					
※ 特記、参考製品の明示がない厨房用什器はステンレス製とする							



 機器納入場所



※機器平面図(参考)は新規納入機器等の平面の概略を示したものであり、  
新設厨房への設置等の内容は今回の見積内容に含まない。  
機器平面図(参考) 1/75

品番	納入対象機器	名称	参考品番	外形寸法(m/m)			数	給排水				ガス(LPGガス)			電気(kW)			備考	
				開口	奥行	高さ		給水(A)	給水(B)	排水(A)	排水(B)	口径(A)	消費量	単相100V	単相200V	三相200V			
1	○	引出付作業台		1050	600	850	1												
2	○	検査用冷蔵庫	VF-K120K	460	585	1110	1									0.130			
3	○	電気包丁まな板殺菌庫	WK-310DA	850	600	1480	1									0.600			
4	○	平	※既設品	1200	600	810	1												
5	○	バススルー棚	※既設品	1800	750	790	1	15×3	15×3	40×3								バックガード-200	
6	○	卓上野菜調理機	NSH-14N	338	620	410	1			40						0.400			
7	○	移動台		600	450	600	1											ドライ仕様	
8	○	移動台		750	450	850	5												
9	○	タテ型冷凍冷蔵庫	HBF-180AF	1800	600	1910	1			40×2						0.963		冷蔵4室 冷凍2室	
10	○	バススルータテ型冷蔵庫	HR-120CA-4D4D	1200	850	1910	1			40						0.424		定格内容積1117L	
11	○	バススルー器具消毒保管庫	WDR-10-e	550	950	1900	1			40								電気式両面	
12	○	スチームコンベクションオーブン	CSM-661	900	800	820	1	20		50							9.500	◎	
		スチームコンベクションオーブン※既設品	※既設品	900	640	720	1												
13	○	プラスチックラ	HBC-6B3(特)	840	880	1425	1			50								1.430	1/1ホテルパン(深さ65mm)6枚 逆ヒンジ仕様 水入量5リットル 内部 ステンレス カラン付 センタードロー式
14	○	ガス回転釜	GMS-26T	1320	906	1645	1	20	20	ゼット薄と	要	20	23.30					◎	
15	○	ティルティングパン	CSP3-70F	1240	940	880	1	15	15		要	15	27.90	0.020				◎	
		炊飯器	FRG14FA ※既設品	750	710	934	1					25	23.30	0.034				◎	
		ガステーブル	FGTR9-75A ※既設品	900	750	850	1					20	28.30					◎	
		作業台	※既設品	1500	(600) 750	850	1			50									◎
		上	※既設品	1500	500	500	1												◎
		台下戸棚	※既設品	1500	750	850	1			50									◎
		食器戸棚	※既設品	1500	750	1800	1												◎
		二槽シンク	※既設品	1500	750	850	1	15×2	15×2	40×2									◎
16	○	三槽シンク		1500	750	850	1	15×3	15×3	40×3									◎
17	○	テーブル形冷蔵庫	RT-150SDG-R(特)	1500	750	850	1			40						0.329		◎	
18	○	ヨコ型冷凍庫	FT-150SDG(特)	1500	750	850	1			40						0.352		◎	
19	○	作業台(電子レンジ等置場)		1500 1200	1750 600	850	1												
20	○	ホテルパンラック		620	450	1300	1												
21	○	機器台(調理器具置場)		1000 650	600	850	1												
22	○	お好みメーカー	EG-0A02	200	210	185	2									0.300			
23	○	一槽シンク		600	750	850	1	15	15	40									
24	○	電気湯沸器(貯湯式)	NE1-90	510	370	915	1	15		50 (25番へ 40)								4.500	
25	○	水切台		600	715	850	1			耐熱100℃									
		欠番																	
26	○	バススルー棚		1100	750	1900	1												
27	○	バススルー食器洗浄消毒保管庫	WDR-20-e	900	950	1900	1			40								6.400	
28	○	ソウルドアップ(下洗)シンク		1900	750	820	1	15×2	15×2	40×2									
29	○	食器洗浄機	SQ310GSH	1170	707	1340	1	15		耐熱80℃	15	18.50						1.800	
30	○	クリーンテーブル		1200	750	820	1												
31	○	ダストボックス		(350) 388	(600) 741	428	1												
32	○	水切台		800	600	850	1												
33	○	バススルー消毒保管機	WCS-20-e	1750	550	1900	1			40×2								8.400	
34	○	折畳み式給食ワゴン	KEAM-2	763	505	838	10												
35	○	牛乳用冷蔵庫	WR-90CA	900	900	1970	1			40						0.191		◎	
36	○	シェルフ	P1900-4/NS1070-4	1062	460	1892	1												
37	○	シェルフ	P1900-4/NS910-4	910	460	1892	2												
38	○	シェルフ	P1900-4/L1070-4	1062	613	1892	2												
		炊飯ジャー	NS-2A10 ※既設品	280	365	250	1										0.650		
		炊飯ジャー	RC-18MFH ※既設品	281	365	245	1										0.820		
		電子レンジ	RD-S22V7 ※既設品	475	355	280	1										1.300		
39	○	一槽シンク		450	600	800	1	15	15	40									
40	○	台下戸棚		450	600	800	1												
41	○	ガステーブルコンロ	FGTNS06011	600	600	800	1					φ9.5ゴム	6.98					◎	
		アレルギー対策 SIS 仕切板(三面)	フード下底				1												
		設備容量合計											128.28	40.799	0.000			36.130	

注) 特記、参考品番の明示がない厨房用什器はステンレス製とする。設備容量の数値は各1台当たりを示す。付属品として記載のない商品・消耗品・収納物は含まない。  
特記 厨房機器等メーカー ホシザキ、中西製作所、エレクター、コメットカット、サンデン・リテールシステム、藤原工業、象印、ニチフ電気、日本洗淨機、Tokuyama、フジマック