仕　様　書

1　件名

羽幌町いきいき交流センター厨房機器更新

2　業務目的

羽幌町いきいき交流センター厨房内において、老朽化した機器の撤去および新規機器の導入を行い、効率的かつ安全な調理環境を整備することを目的とする。

3　納入・施工場所

羽幌町いきいき交流センター 厨房内（羽幌町北３条１丁目２９番地）

4　業務内容

受託者は、以下の業務を一式として請け負うものとする。

(1) 既存不要機器の撤去及び処分（または引き取り）

新規機器への入替に伴い発生する不要機器の撤去、およびオーブンレンジ、中華ローレンジ、ローレンジの産業廃棄物としての適正処分または引き取りを行うこと。これに伴う電気設備（スチームコンベクションオーブン等）の切り離し、給排水・軟水器の切り離し、ガス配管の切り離し作業を含む。

(2) 新規厨房機器の設置等業務

新規厨房機器の調達、搬入、据付、試運転調整を行うこと。主として新設厨房機器に関しての設置業務、二次側電気工事、二次側給排水工事、二次側ガス配管工事を行うこと。

(3) 既存機器の移設業務

厨房内フライヤー、および２階にあるフライヤーの移設・移動、およびそれに伴うガス配管の脱着工事を行うこと。

(4) 付帯工事（電気・ガス・給排水・床面等）

・電気工事：既存スチコンの配線処理、および新設スチコン用配線・電源工事、その他機器に伴う二次側電気工事。
・ガス配管工事：ガス機器の撤去品、移設品、新設品に関わる主たる二次側ガス配管工事。
・給排水工事：新規機器に伴う二次側給排水工事。
・グレーチング加工：茹で麺機の排水用に、茹で麺機からの排水管をグレーチングの上蓋を利用し切込み等をいれて加工処理を行うこと。

(5) 前記に関わる現場管理および諸経費の一切

5　導入機器の仕様要件

導入する機器は国内メーカー製品とし、保守・アフターケアが迅速に行えるものとする。また、別紙「厨房機器仕様詳細一覧」に示す性能・規格をすべて満たす現行モデルであること。寸法については、設置環境に適合するよう±50㎜程度の調整を可とする。

6　現地調査及び施工計画

(1) 現地視察及び仕様確認

本件に関する特段の現地説明会は設けないものとする。ただし、入札に参加を希望する者は、入札前に各自で現地視察を実施し、仕様について、設置スペース、搬入経路、既存の給排水・電気・ガス配管の状況、排気設備の能力を詳細に確認すること。

事前の現地調査不足または確認漏れにより生じた不具合、追加工事、工期の遅延等については、すべて受託者の責任と費用において解決するものとする。

なお、その際は、事前に担当部署（羽幌町商工観光課）へ連絡し日程等の調整を行うこと。

(2) 適合性の確認

新規機器が現場の既存設備に適合することを事前に確認し、不適合がある場合は速やかに担当係へ報告し、改修方法を協議すること。また、製氷機２台（IM-180DN-1、IM-180XN-1）およびストッカー（LA200A）の３体構成における機器間の接続性、給排水・電源容量等の適合についても確実に検証すること。

7　工程及び納入期限

(1) 現場工事実施日

本業務に係る厨房への搬入、設置、およびそれに伴う電気・ガス・給排水の設置工事は、令和８年１１月９日（月）の午後からおよび１０日（火）に実施し、予備日として１１日（水）を設定するものとする。

(2) 打合せの徹底

現場工事および詳細手順については、事前に厨房現場担当者（指定管理事業者）と十分な協議・打合せを行い、施設の運営に支障をきたさないよう万全の体制を整えること。

(3) 納入期限

本業務の完了および引渡し期限は、令和８年１１月３０日とする。

8　業務上の留意事項

(1) 安全管理

施工中は安全対策を徹底し、事故防止に万全を期すこと。万が一事故が発生した場合は、受託者の責任において速やかに対処すること。

(2) 付帯工事

仕様書に明記されていない事項であっても、施工上当然必要な設備・部材等は受託者の負担において実施すること。

(3) 疑義の解決

本仕様書に記載のない事項や疑義が生じた場合は、担当係と協議し、その指示に従うものとする。

【別紙】厨房機器仕様詳細一覧

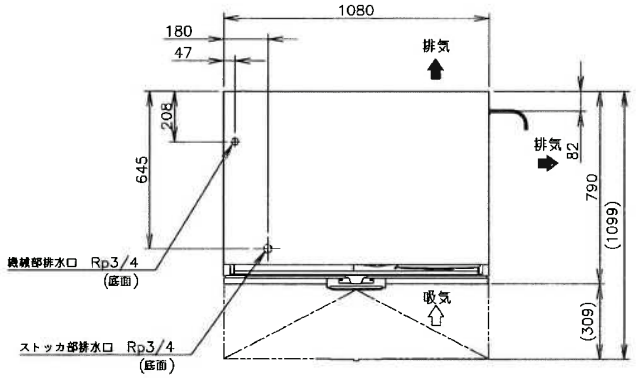
各機器は、下記の仕様（外形寸法、電源、消費電力、能力等）と同等以上の性能を有すること。
（※外形寸法の誤差範囲は±50mm とする）

区分	品目・型式 （カッコ内は想定型式）	主な仕様・詳細スペック
1	業務用冷蔵庫 （HR-120B3-ML） 1Ｆ厨房	・外形寸法：W1200×D650×H1890mm ・電源：三相 200V（50/60Hz） ・定格消費電力：冷却時 355/355W、霜取り時 456/456W ・内容積：約 800L～1000L 級（4 枚扉、縦型） ・材質：内外装ステンレス鋼板 ・その他：インバーター制御搭載、オートクローズ扉
2	スチームコンベクションオーブン （MIC-10HSC3） 1Ｆ厨房	・外形寸法：W950×D750×H1100mm ・電源：三相 200V（電気式） ・収納枚数：ホテルパン 1/1 サイズ 10 段 ・機能：タッチパネル操作、自動洗浄機能、多段階調理プログラミング ・給水/排水：給水 15A（2 系統推奨）、排水 32A
3	スチームコンベクションオーブン架台 （HMIC-10P-ASC） 1Ｆ厨房	・外形寸法：W950×D750×H600mm ・材質：オールステンレス製 ・仕様：上記 10 段オーブン専用設計、ホテルパン収納ラック付き、アジャスト脚付
4	軟水器 （MKH-03B） 1Ｆ厨房	・用途：スチコン・食洗機等のスケール障害防止用 ・仕様：カートリッジ交換式、自動逆洗またはイオン交換樹脂方式 ・接続口径：15A または 20A
5	キューブアイスメーカー（1 台目） （IM-180DN-1） 2Ｆパントリー ※別紙参照	・外形寸法：W1080×D710×H1040mm 程度（スタックオン型） ・電源：三相 200V（50/60Hz） ・製氷能力：約 180kg/日クラス（約 170/180kg/日） ・給排水：給水 15A、排水 20A ・仕様：キューブアイス仕様、製氷ユニット本体
6	キューブアイスメーカー（2 台目） （IM-180XN-1） 2Ｆパントリー ※別紙参照	・外形寸法：W1080×D710×H1040mm 程度（スタックオン型） ・電源：三相 200V（50/60Hz） ・製氷能力：約 180kg/日クラス（X シリーズ・高効率型） ・給排水：給水 15A、排水 20A ・仕様：キューブアイス仕様、製氷ユニット本体

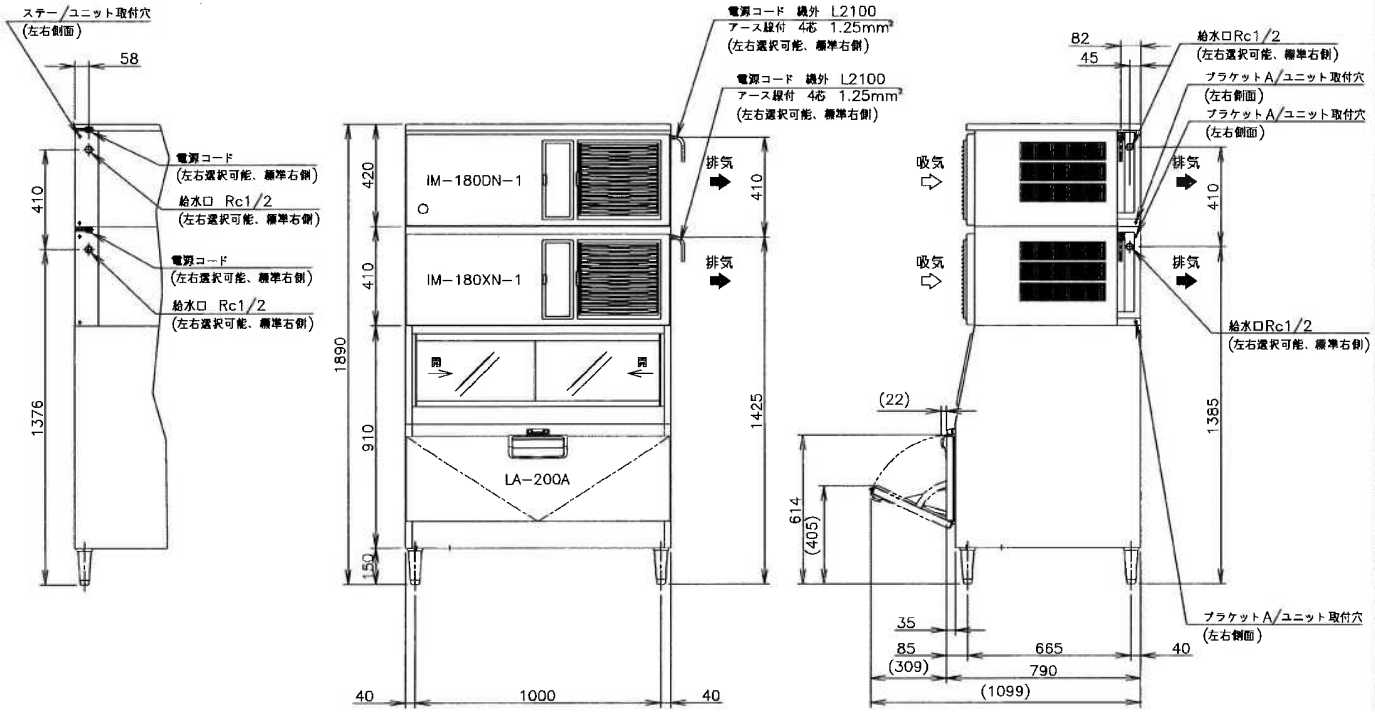
区分	品目・型式 （カッコ内は想定型式）	主な仕様・詳細スペック
7	ストッカー（貯氷庫） （LA200A） ２Ｆパントリー ※別紙参照	・外形寸法：W600～1080×D700～790×H800～1480㎜級 （※設置環境・仕様に準ずる） ・貯氷量：約 200kg クラス ・仕様：上記「IM-180DN-1」および「IM-180XN-1」の製氷機２台に対応・適合する構造、または適切な連結・設置アダプター等の付属を含む３体構成用の貯氷庫とすること ・材質：内外装ステンレス製、断熱構造
8	ホットカート （HHC-63A） ２Ｆパントリー	・外形寸法：W670×D850×H1750㎜ ・電源：単相 100V（50/60Hz） ・仕様：保温専用、キャスター付き、温度デジタル表示 ・収納：ホテルパンまたは専用シートパン対応型
9	業務用テーブル型冷蔵庫 （RT-120SDJ） １Ｆ厨房	・外形寸法：W1200×D800×H800㎜ ・電源：単相 100V（50/60Hz） ・内容積：約 300L 級（２枚扉、コールドテーブル） ・天板：作業台仕様 （ステンレス製、バックガード付き）
10	真空包装機 （HPS-300B） １Ｆ厨房	・外形寸法：W400×D500×H400㎜ ・電源：単相 100V（50/60Hz） ・仕様：卓上型、チャンバー式またはノズル式 ・シール有効長：約 300～400㎜、液体パック対応
11	作業台 （HWT-46-B） １Ｆ厨房	・外形寸法：W450×D600×H800㎜ ・材質：厨房用ステンレス（SUS430 等） ・仕様：四方枠または三方枠構造、バックガード付き、高さ調整アジャスター付
12	ガス冷凍麺釜 （MRF-066C） １Ｆ厨房	・外形寸法：W600×D600×H800㎜ ・ガス接続：15A または 20A（都市ガス/LP ガス要確認） ・仕様：１槽式、自動給水・オーバーフロー排水機能付 ・排気：強制排気または排気フード対応型

※別紙

HOSHIZAKI



1. 設置条件について
   場所、給排水、電源等は取扱説明書・据付工事説明書に従って正しく行ってください。
   また、本体設置スペースは、設置条件により若干異なることがありますので、10mm程度余裕をとってください。
   (給排気スペース・配管スペース等は本体設置スペースとは別に確保が必要です。)
2. 製氷能力は周囲温度、水温によって変わりますので、取扱説明書を参照してください。
3. 設置のとき、背面10cm以上、右側面15cm以上あけて据えつけてください。
   背面については密着設置が可能ですが、その場合、製氷能力が約10%ダウンします。
4. 電源コードにはプラグが付いていません。
5. 元ブレーカー容量は15A 200Vです。
   必ず専用回路(過負荷・短絡保護あり)を使用してください。
6. 製品コード：M182−S010
   IM−180DN−1：M182
   IM−180XN−1：M182−D001
   LA−200A：30GR



製品名	ホシザキキューブアイスメーカー
形名	IM−360DN−1−LA
電源(2電源必要)	三相200V 50/60Hz 容量1.99kVA(5.8A)×2
電流	運転電流 3.5/3.6A×2 電動機定格電流 3.5/3.6A×2 始動電流 21/20A×2
消費電力	電動機定格消費電力 840/1010W (力率69/80%)×2
製氷能力	約340/360kg/d (周囲温度20℃ 水温15℃) 約294/314kg/d (周囲温度30℃ 水温25℃)
氷の形状	角氷 約28×28×32mm
1回の製氷時間	約26/24min (周囲温度20℃ 水温15℃)
1回の製氷量	約3.36kg/140個×2
貯氷量	最大ストック量 約250kg (自然落下時 約220kg)
消費水量	約0.54/0.56m³/d (周囲温度20℃ 水温15℃) 約0.46/0.48m³/d (周囲温度30℃ 水温25℃)
外形寸法	幅1080×奥行790×高さ1890(~1920)mm
放熱量	4340/4760W
外装	ステンレス鋼板、亜鉛鋼板(後板) フッ素プレコートステンレス鋼板(フロントカバー)
ストッカ	外装 ステンレス鋼板、亜鉛鋼板(後板・底板) フッ素プレコートステンレス鋼板(扉) 内装 ABS樹脂、断熱材：硬質ポリウレタン一体発泡
製氷方式	セル方式 ジェットスプレー式
除氷方式	ホットガス方式 アクチュエータモータによる水皿半開
給水方式	水道直結方式 Rc1/2(左右選択可能)×2
排水方式	製氷残水缶回希釈排出Rp3/4 ストッカ部排水Rp3/4
圧縮機	全密閉形 出力750W×2
凝縮器	フィン&チューブ形 強制空冷式
冷却器	銅パイプオンシート 銅板セル製氷室
冷媒制御	温度式自動膨張弁
冷媒	R448A
製氷制御	マイコン制御
除氷制御	マイコン制御
給水制御	マイコン制御
貯氷制御	ダブルレバー検知方式(遅延タイマー付)
製氷水量制御	オーバーフロー方式
電気回路保護	漏電遮断器(過電流保護付)、アース線付
冷媒回路保護	モータプロテクタによる圧縮機停止(自動復帰) サーミスタにて凝縮温度検知し圧縮機停止(自動復帰)
インターロック機能	マイコンによる機械運転停止
脚	樹脂製150~180mm調整可能
製品質量	197kg 本体上部：69kg(梱包時 73kg) 本体下部：68kg(梱包時 72kg) ストッカ：60kg(梱包時 63kg)
梱包	本体上部：簡易ダンボール梱包 幅1170×奥行810×高さ500mm 本体下部：簡易ダンボール梱包 幅1170×奥行810×高さ500mm ストッカ：簡易ダンボール梱包 幅1175×奥行887×高さ995mm
付属品	スコップ、ブラケットA/ユニット、プレート/キュウスイ アイスシュート、フック/アイスシュート、ツバ付キャップ ゴムパッキン、ドレンパイプ、ステー/ユニット
オプション	水滴受皿、ステー/ユニット、ニップル、ストレーナ インストレーションキットA インストレーションキットB
使用条件	周囲温度1~35℃ 給水圧0.05~0.78MPa 電圧変動：定格電圧の±10%以内

※仕様・外観につきましては、改良のため予告なく変更することがあります。

ホシザキキューブアイスメーカー IM−360DN−1−LA

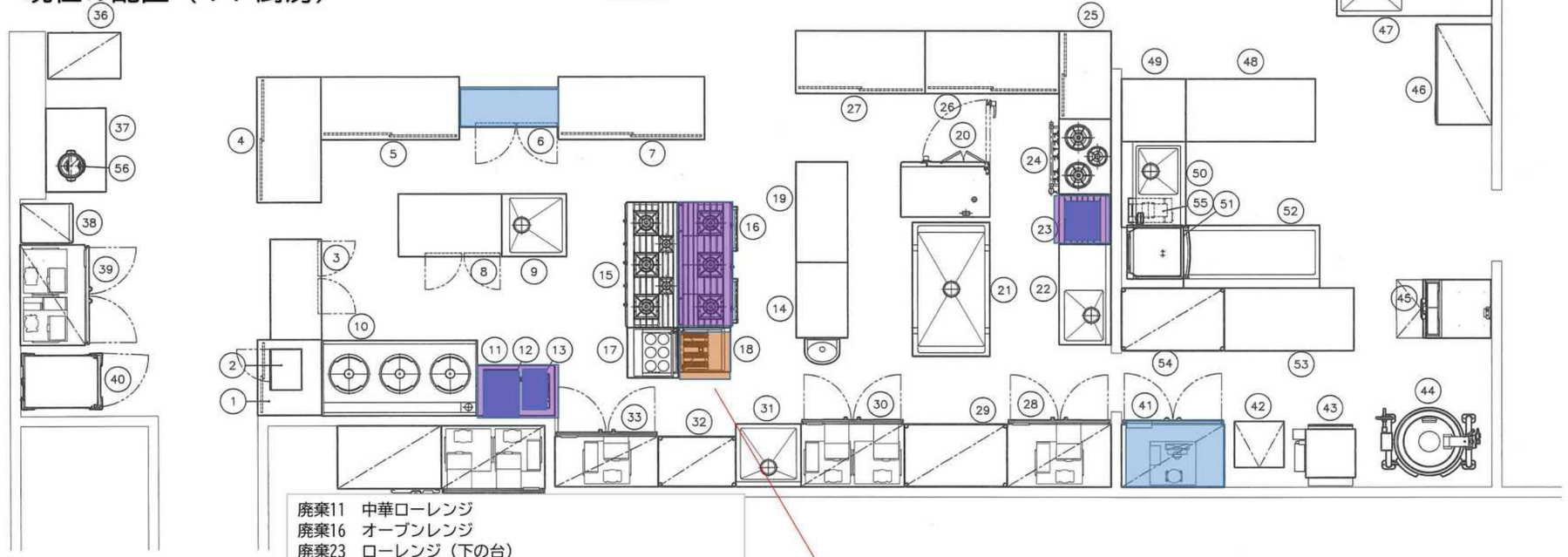
設計	製図	尺度	第3角法
*****	作成日	図番	改訂
改訂日	2024.06.21	D38804	△

この図面は印刷の都合上、尺度が正しく再現されていません。

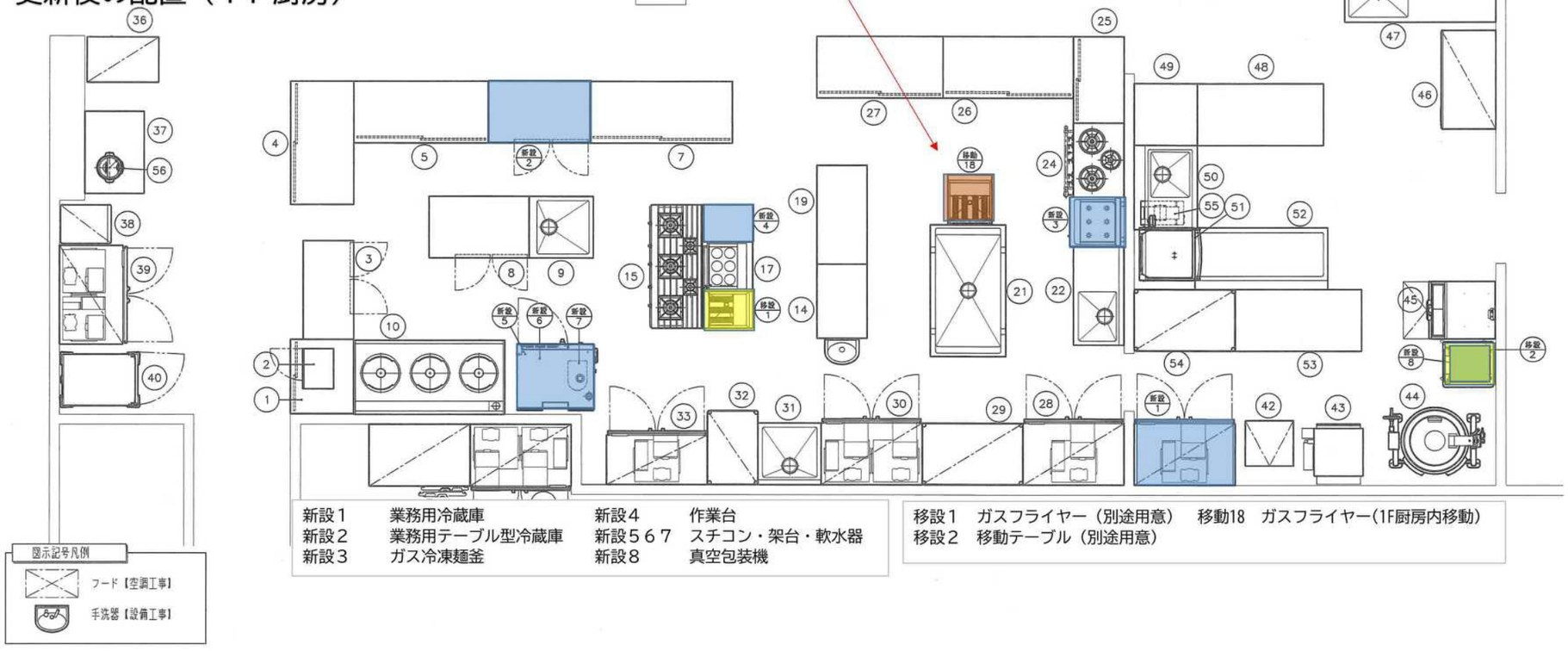
物 件 の 内 訳 書

物　　件　　名	規　格	数　量	備　　考
羽幌町いきいき交流センター 厨房機器更新			詳細は仕様書のとおり
業務用冷蔵庫		台 1	1F厨房
スチームコンベクションオーブン		台 1	1F厨房
スチームコンベクションオーブン架台10段用		台 1	1F厨房
軟水器		台 1	1F厨房
キューブアイスメーカー		台 2	2Fパントリー
ストッカー		台 1	2Fパントリー
ホットカート		台 1	2Fパントリー
業務用テーブル型冷蔵庫		台 1	1F厨房
真空包装機		台 1	1F厨房
作業台		台 1	1F厨房
ガス冷凍麺釜		台 1	1F厨房
荷造運搬費		式 1	
搬入据付費		式 1	
試運転調整費		式 1	
現場諸経費		式 1	
既存機撤去処分費		式 1	
既存面茹で機移設費		式 1	
既存フライヤー移設費		式 1	
グリーチング等加工費		式 1	
給排水設備工事費		式 1	
動力電源移設工事費		式 1	
既存フライヤー移設費		式 1	
ガス配管工事費		式 1	

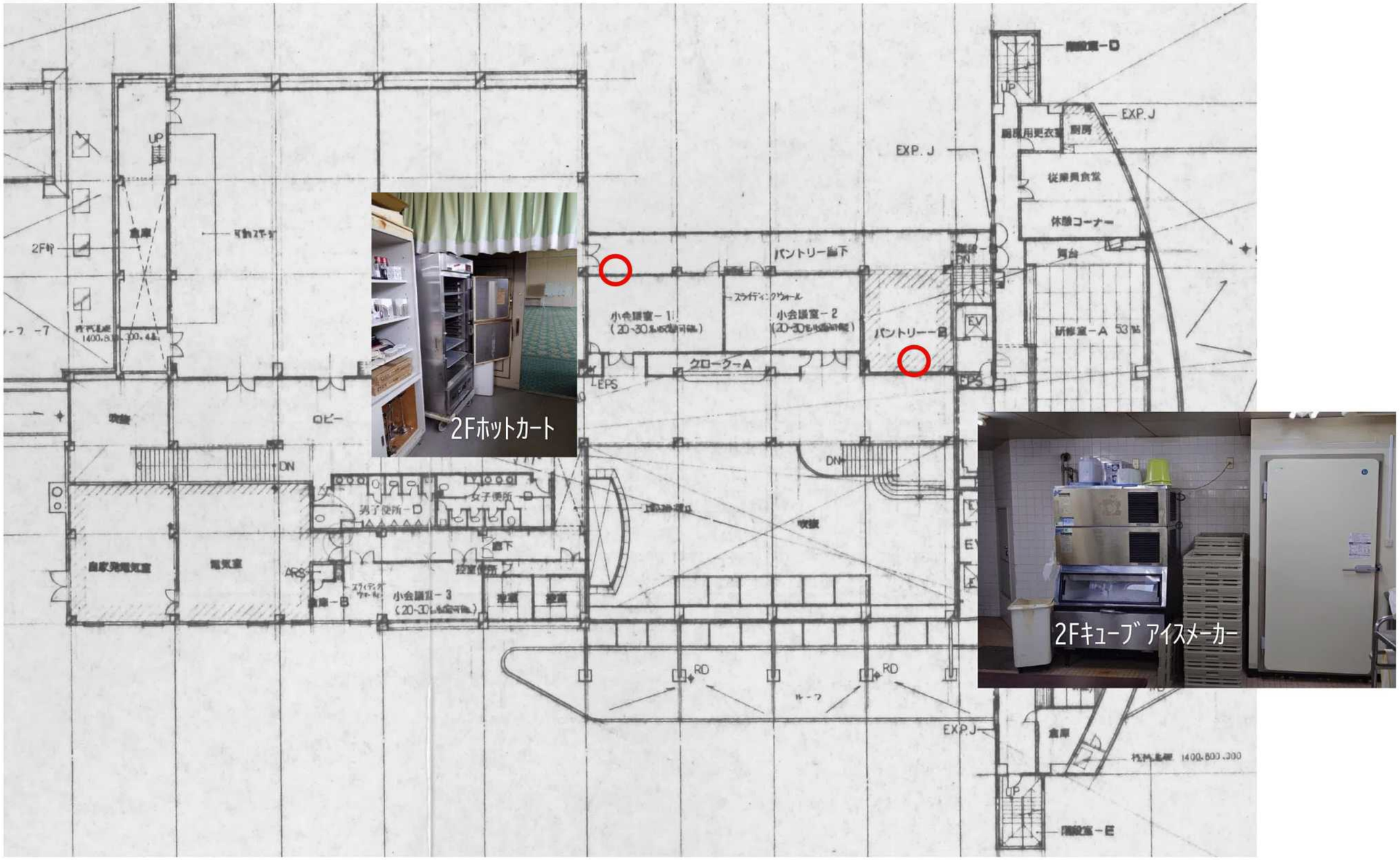
現在の配置（１Ｆ厨房）



更新後の配置（１Ｆ厨房）



２Ｆパントリー平面図


2Fホットカート
2Fキューブ アイスメーカー
パントリー廊下
パントリー－B
クローク－A
小会議室－1
小会議室－2
小会議室－3
従業員食堂
休憩コーナー
舞台
研修室－A
EXP.J
UP
DN
EPS
EV
RD
ARS
ロビー
男子便所－D
女子便所－D
自家発電気室
電気室
倉庫
倉庫－B
吹抜
ルーフ
隔段室－E