

飯塚市本庁舎食堂事業者選定プロポーザル
実施要領

令和 6 年 6 月
飯 塚 市

目 次

- 1 目的
- 2 事業概要
- 3 選定スケジュール
- 4 参加資格
- 5 事務局
- 6 費用負担
- 7 失格要件
- 8 参加手続
- 9 審査方法
- 10 その他

別添資料1 様式集（様式第1号～第10号）

別添資料2 本庁舎8階 平面図

別添資料3 食堂厨房配置図・厨房機器リスト

1 目的

飯塚市役所の本庁舎には、市民も職員も利用可能な食堂を設置しており、厨房部分について、飯塚市公有財産管理規則(平成18年飯塚市規則第63号)に基づき、行政財産目的外使用により使用許可することとしている。市庁舎内の食堂という一定の制約がある中で、多くの利用者に対し利便性等の高い運営が求められることから、食堂を運営する事業者(以下「事業者」という。)について「飯塚市本庁舎食堂事業者選定プロポーザル実施要領」(以下「実施要領」という。)に基づき公募し、選定するものである。

2 事業概要

事業の概要については次のとおりとし、詳細については、別紙「飯塚市本庁舎食堂運営に関する仕様書」(以下「仕様書」という。)のとおりとする。

(1) 事業内容

食堂(飲食業)の運営

(2) 施設概要

①所在地 飯塚市新立岩5番5号 飯塚市役所

②階 層 地上8階、塔屋1階

(3) 使用許可物件の概要

①場 所 8階の一部

②面 積 厨房:53㎡

厨房に併設する飲食スペースについては、閉店時においても開放スペースとするため面積には含めない。ただし、日常の管理・運用は事業者が行うものとする。

③客席数 飲食スペース101席のうちの81席を予定

④使用料 建物使用料は全額減免とする。

⑤施設使用負担金 厨房設備使用負担金 月額54,000円

⑥参 考 本庁舎入所職員数 約800人

本庁舎来庁者数:1日1,000人程度

3 選定スケジュール

選定までのスケジュールは次のとおりとする。

① 募集開始	令和6年6月10日(月)
② 参加申込書等の配布	令和6年6月10日(月)～令和6年7月8日(月)
③ 質問の受付	令和6年6月10日(月)～令和6年7月1日(月)
④ 質問への回答	随時、市ホームページに掲載予定。 令和6年7月5日(金)までにすべての回答を市ホームページにて公表する。
⑤ 現地見学会	令和6年6月27日(木) ※詳細は「8-(3) 現地見学会」のとおり
⑥ 参加申込書提出期限	令和6年7月8日(月)
⑦ 提案書提出期限	令和6年7月12日(金)
⑧ 第一次審査結果通知	令和6年7月中旬(予定)

⑨ 第二次審査(ヒアリング・試食)	令和6年7月下旬(予定)
⑩ 審査結果発表(通知及び公表)	令和6年8月上旬(予定)

4 参加資格

応募資格は次に掲げる要件を全て満たす法人又は個人とする。

- (1) 地方自治法施行令(昭和22年政令第16号)第167条の4の規定のいずれにも該当していないこと。
- (2) 飯塚市有資格者名簿(以下「名簿」という。)に登載されている者で、飯塚市指名競争入札参加者の指名停止措置要綱(平成19年飯塚市告示第28号)の規定に基づく指名停止期間中でないこと及び飯塚市競争入札参加者の指名保留基準の規定に基づく指名保留期間中でないこと。また、飯塚市有資格者名簿登載者以外のものにあつては、当該要綱の別表各号に掲げる指名停止措置要件に該当しないこと。
- (3) 福岡県暴力団排除条例(平成21年福岡県条例第59号)に規定する暴力団員または暴力団員等でないこと。また、同条例「第四章暴力団員等に対する利益の供与の禁止等」の規定に該当しないこと。
- (4) 会社更生法(平成14年法律第154号)に基づき、更正手続き開始の申し立てがなされている者ではないこと。
- (5) 民事再生法(平成11年法律第225号)に基づき、再生手続き開始の申し立てがなされている者ではないこと。
- (6) 破産法(平成16年法律第75号)に基づく破産手続開始の申し立てがなされている者ではないこと。
- (7) 国税・都道府県税・市区町村税の滞納がないこと。
- (8) 保健所等の営業許可等が受けられる見込みがあること。
- (9) 市域に災害が発生した時に、炊き出し等災害支援に協力できること。

※ 本庁舎2階のカフェ事業との重複参加はできないので留意すること。

5 事務局

飯塚市役所 総務部 総務課 総務係

〒820-8501

福岡県飯塚市新立岩5番5号

電話 (0948) 96-8240 FAX (0948) 21-2066

電子メールアドレス soumu@city.iizuka.lg.jp

6 費用負担

プロポーザルに参加することで生じる費用は、全て参加者の負担とする。なお、審査では食堂で提供を予定しているメニューの試食を実施する。試食審査に伴う食事提供費用も参加者の負担とする。

7 失格要件

次のいずれかの要件に該当する場合は、その参加者は失格とする。

- (1) 事務局関係者に直接、間接を問わずプロポーザルに関して不正な接触又は要求をした場合
- (2) 審査の公平性に影響を与える行為があつたと認められる場合
- (3) 実施要領の規定に違反すると飯塚市長が認める場合

- (4) 指定する様式（以下「様式」という。）によらない場合
- (5) 提出方法、提出先及び提出期限に適合しない場合
- (6) 様式及び記載上の留意事項に示す条件に適合しない場合
- (7) 記載すべき事項の全部又は一部が記載されていない場合
- (8) 記載すべき事項以外の内容が記載されている場合
- (9) 許容された表現方法以外の表現方法を用いている場合
- (10) 虚偽の記載があるもの又はすでに発表されたものと同若しくは類似の提案若しくは盗用した疑いがあると認められる場合（事業者選定後に事実関係が判明した場合においても、同様とする。）

8 参加手続

(1) 参加申込書等の配布

- ①配布期間 令和6年6月10日（月）～令和6年7月8日（月）
- ②配布方法 原則、参加に関する資料等は本市ホームページに掲載するので、ダウンロードして入手すること。ただし、ホームページから取得できない参加者に対しては、事務局で配付する。

(2) 質問の受付

①参加申込に関する質問

- 1) 受付期間 令和6年6月10日（月）～令和6年7月1日（月）17時15分まで
- 2) 提出方法 質問書（様式第9号）を事務局へ電子メールもしくはFAXにより提出すること。
- 3) 質問に対する回答 寄せられた質問及び回答は随時、質問者名を伏せて市ホームページに掲載する。令和6年7月5日（金）までにすべての質問に回答するものとする。

(3) 現地見学会

食堂で現在使用している設備確認等を含めた現地見学会を実施する。応募を希望する方は必ず参加すること。

ア 実施日時 令和6年6月27日（木） 午前10時00分集合（1時間程度）

イ 集合場所 飯塚市役所本庁舎8階 食堂

ウ 持物 本要項及び仕様書

エ 現地見学会への参加者 令和6年6月25日（火）17時15分までに現地見学会参加申込書（様式第1号）をファックス又は電子メールにより提出すること。

オ 参加人数 1 申込者当たり2名までとする。

(4) 参加申込書の受付

①提出書類

下記の順番に並べて提出すること。なお、下記2)、3)、6) は発行後3ヶ月以内のものとする。

- 1) 参加申込書（様式第2号）
- 2) 商業登記簿謄本等（写しでも可）
 - (ア) 法人：所轄法務局が発行したもので現状と相違のない商業登記簿謄本
 - (イ) 個人：代表者の住民票及び身分証明書（代表者の本籍地の市区町村が発行したもの。）
- 3) 印鑑証明書（原本のみ）
- 4) 事業者概要書（様式第3号）

- 5) 財務諸表（直近決算のもの）
- 6) 国税、県税及び市税の納税証明書（未納がないことが確認できるもの。写しでも可。）
- 7) 役員名簿（様式第9号）

②提出部数 各1部

③提出期限 令和6年7月8日（月）17時15分まで

④提出方法 事務局まで持参又は郵送（受付時間内に事務局必着とし、配達完了が確認できる送付方法）とする。

(5) 提案書の受付

① 提出書類 様式第4号から様式第8-2号までを順番に並べて提出すること。

② 提出部数 各1部

③ 提出期限 令和6年7月12日（金）17時15分まで

④ 提出方法 事務局まで持参により提出すること。

※提案書において、事業者名、代表者名、所在地等の提案者が推察できる情報は記載しないこと。

※提出締切以降における提案書等の差替えおよび再提出は一切認めない。

9 審査方法

審査は、事前に設置する「飯塚市本庁舎食堂事業者選定委員会」（以下「選定委員会」という。）において、次のとおり実施する。なお、一次審査は、市職員7名で構成された選定委員会で行い、二次審査は、市職員7名に市民2名が審査に加わり、審査を行うものとする。

(1) 一次審査

希望者が5者以上となった場合は、二次審査対象者を4者に絞り込むために審査を実施する。審査は、審査項目の「1 事業者の概要」及び「2 運営方針と体制」について、参加申込書及び提案書を採点基準に基づき書類審査し、二次審査の対象者として、上位4者を選定する。なお、採点の結果、同点となった場合は、審査項目の「2 運営方針と体制」の合計点により決定し、それでもなお、同点数で並ぶ場合はくじ引きにより決定する。

(2) 一次審査の結果

一次審査の結果について、令和6年7月22日（月）午後5時15分までに参加者全員に電話により連絡し、後日、書面により結果を通知する。

(3) 二次審査出席者届出書の提出

二次審査対象者には一次審査結果通知と合わせ「二次審査出席者届出書」を送付するので期限までに提出すること。

(4) 二次審査（ヒアリング審査及び試食審査）

選定委員会は、二次審査対象者からの提案書をもとに補足説明を受けるため、ヒアリング審査及び試食審査を実施する。市民の意見を参考とするため市民2名が審査に参加のうえ、「2 運営方針と体制」から「6 試食」の項目についてヒアリング及び試食審査を行った上で、採点を行い、総合的に評価する。なお、応募者が1者のみの場合であっても、審査を実施し、選定の可否を決定する。

- ・二次審査は非公開で実施し、詳細な実施方法は別途通知する。
- ・試食審査は、実際に食堂で提供を予定している定食を1食分用意し、かつ、審査委員人数分の試食品を用意すること。なお、詳細は別途通知する。
- ・ヒアリング時間は1者につき約40分を予定している。（説明15分、試食10分、質問15分）

- ・ヒアリング審査及び試食審査は提出された提案書のみを使用して行うものとし、当日に新規資料を配布すること及びスライド機材等を使用することはできない。

(5) 候補者選定

「1 事業者の概要」の点数と、二次審査の「2 運営方針と体制」から「6 試食」の各項目の点数を合算した合計点数の順位により、最上位の者を候補者として選定する。合計点数の同じものが2者以上あるときは、二次審査の点数の高いものを上位として順位を決定し、それでもなお、同点数で並ぶ場合はくじにて順位を決定する。

ただし、参加申込者の採点結果が満点の60%未満の場合は、候補者の対象とはならない。

(6) 審査項目及び配分割合等

項目		内容	一次審査	二次審査
			配点	
1 事業者の概要	1	業務実績	10.0	
	2	地域性		
2 運営方針と体制	3	運営方針 出店の意気込み 運営のコンセプト	30.0	30.0
	4	従業員等配置計画 管理者、従業員の配置計画 地元採用等の雇用の考え方		
	5	事業計画 持続的で安定的な運営		
	6	安全衛生管理 食品衛生・品質の確保 事故防止の対策		
3 メニュー等	7	メニューと価格 メニューの種類と価格	20.0	
		メニューの説明		
4 サービス	8	サービス内容等 サービス内容 集客の工夫	20.0	
	9	自己評価方法 意見聴取方法 自己評価と改善方法		
5 テーマ	10	テーマに対する提案 テーマ① 食材の調達方法	20.0	
		テーマ② アピール点や独自の取り組み		
6 試食	11	味・栄養バランス・見栄え 試食を実施した上で味、栄養バランス、見栄えを総合的に判断	20.0	
			40	120

※ 二次審査では市民2名が審査に加わる。

10 その他

- (1) 参加申込者は本要領及び仕様書に定める諸条件に同意した上で、プロポーザルへの参加を申込みこと。

- (2) プロポーザルにおいて本市に関連する情報を入手するための照会窓口は事務局とする。
- (3) 参加者1者について1提案とする。
- (4) 提出書類等の作成に用いる言語、通貨及び単位は、日本語、日本国通貨並びに日本国の標準時及び計量法（平成4年法律第51号）に定める単位に限る。
- (5) 提出された参加申込書及び提案書等は、提案書の提出を要請する者の選定及び特定以外には、参加者に無断で使用しない。
- (6) 提出書類の著作権は参加者に帰属するが、審査に必要な範囲において無償で複製することができるものとし、プロポーザル特定後、公平性、透明性及び客観性を期するため公表することがある。
- (7) 提出された書類は返却しない。
- (8) 提出された提案書等については、飯塚市情報公開条例第8条によるものを除き、原則公開とする。
- (9) 本要領に規定されていない事項が発生した場合は、選定委員会と事務局が協議して決定する。
- (10) 選定された事業者と、行政財産目的外使用を許可することを前提とした覚書を交わす。

飯塚市本庁舎食堂事業者選定プロポーザル実施要領

別添資料 1 様式集

様式第 1 号	現地見学会参加申込書
様式第 2 号	参加申込書
様式第 3 号	事業者概要書
様式第 4 号	提案書提出届
様式第 5-1 号・5-2 号	提案書（運営方針と体制）
様式第 5-3 号	事業計画書
様式第 6 号	提案書（メニュー等）
様式第 7-1 号・7-2 号	提案書（サービス）
様式第 8-1 号・8-2 号	提案書（テーマ）
様式第 9 号	役員名簿
様式第 10 号	質問書

様式第 1 号

現地見学会参加申込書

飯塚市本庁舎食堂事業者選定プロポーザルに係る現地見学会について、下記のとおり参加希望いたします。

令和 年 月 日

飯塚市長 武 井 政 一 様

参加事業者連絡先

所在地又は住所	
法人名又は氏名	
代表者氏名	
担当者氏名	
担当者所属	
電話番号	
FAX 番号	
E-mail	

見学会参加者氏名等

No.	参加者氏名

見学者は、1 団体最大 2 名までとします。

※提出者が法人の場合は本社の所在地等を記入してください。

受付印

参加申込書

飯塚市本庁舎食堂事業者選定プロポーザルにつきまして、実施要領に定める参加資格の条件を具えていることを誓約し、関係書類を添えて参加を申し込みます。

令和 年 月 日

飯塚市長 武井政一様

(提出者※)

所在地又は住所：

法人名又は氏名：

代表者氏名：

実印

(担当者連絡先)

担当者氏名：

担当者所属：

電話番号：

FAX 番号：

E-mail：

受付印

※提出者が法人の場合は本社の所在地等を記入してください。

事業者概要書

①法人名又は氏名				
②設立又は創業年月	昭和・平成・令和 年 月			
③資本金				
④売上金 (令和5年度)				
⑤従業員数	正社員	人	パート等	
⑥飯塚市内の事務所 (個人は店舗)	事務所名			
	所在地			
⑦福岡県内の事務所 (本店/支社/営業所等)	事務所名			
	所在地			
⑧食堂等の業務実績 (個人においては、食堂等において従業員として勤務した実績も含む。) ※1 店舗、社員食堂、官公庁、フランチャイズを3つまで ※2 飯塚市内、福岡県内、県外の実績順に記載		①	②	③
	店舗等 名称			
	所在地			
	業務内容 (一般食堂、社員食堂、レストラン等)			
ここで記入した①～③の詳細を様式第5-1号に記入				

提 案 書 提 出 届

飯塚市本庁舎食堂事業者選定プロポーザルにつきまして、実施要領に基づき提案書を提出します。

令和 年 月 日

飯塚市長 武 井 政 一 様

(提出者※)

所在地又は住所：

法人名又は氏名：

代 表 者 氏 名：

実印

(担当者連絡先)

担当者氏名：

担当者所属：

電 話 番 号：

FAX 番 号：

E - m a i l：

受付印

※提出者が法人の場合は本社の所在地等を記入してください。

提 案 書

1 運営方針			
(1) コンセプト ①出店する店舗のコンセプト、②出店の理由を示してください。			
①出店する店舗のコンセプト			
②出店の理由			
(2) 業務実績 様式第 3 号で記入した食堂等の業務実績を 3 つまで記入してください。 (個人においては、食堂等において従業員として勤務した実績も含む。)			
項目	①	②	③
所在地			
業務内容 (一般食堂、社員 食堂、レストラン 等)			
営業(勤務)期間 (～契約満了日)	年 月 日 ～ 年 月 日	年 月 日 ～ 年 月 日	年 月 日 ～ 年 月 日
営業時間			
客席数			
主なメニュー			
食数 (平均)	食/日	食/日	食/日

※行の高さを調整して A4 用紙 1 枚以内にまとめること。余白があっても構わない。

提 案 書

2 運営体制															
(1) 営業希望時間 8時30分から17時15分までの間で、11時から14時までは必須となります。															
(2) 注文・精算等の方式 ①注文・精算はその方式（券売機、現金レジ、電子マネー等）を記入してください。 ②利用者が来店、注文、精算、商品受け取り、返却等の来店から退店するまでの流れを記入してください。															
①注文・精算方式 ②利用者の流れ															
(3) 従業員配置計画体制 管理者の配置と従業員の体制、時間帯ごとの従業員配置を記入してください。															
管理者に○								管理者に○							
時 間	A	B	C	D	E	F	計	時 間	A	B	C	D	E	F	計
(4) 安全衛生管理 事故防止に関する食品衛生・品質の管理について記入してください。															

※行の高さを調整して A4 用紙 1 枚以内にまとめること。余白があっても構わない。

事業計画書

1.事業計画

1日あたりの平均客数(人)	
客単価(円)	
売上/日(円)	

2.単年度収支計画書

項目	経理区分	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
収入														0
														0
														0
	合計(A)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
支出														0
														0
														0
														0
														0
														0
														0
														0
	合計(B)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
利益(又は損失) (収支差額A-B)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

- ・消費税及び地方消費税込みの額を記載すること。
- ・経理区分の項目欄が不足した場合は、適宜、追加して記載してください。

2.令和6年度～令和11年度収支計画書

項目	経理区分	6年度	7年度	8年度	9年度	10年度	11年度	計
収入								0
								0
								0
	合計(A)	0	0	0	0	0	0	0
支出								0
								0
								0
								0
								0
								0
								0
								0
	合計(B)	0	0	0	0	0	0	0
利益(又は損失) (収支差額A-B)		0	0	0	0	0	0	0

- ・消費税及び地方消費税込みの額を記載すること。
- ・経理区分の項目欄が不足した場合は、適宜、追加して記載してください。

提 案 書

3 メニュー等			
(1) メニューと価格 提供予定の主なメニューの種類・価格・メニューの説明を記入してください。			
No.	品名	価格 (税込み)	メニューの説明(特徴等)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

※写真がある場合は、No.に○をつけること。

※A4 タテの用紙 1 枚につき写真 6 枚までとし、写真の下に「No.」と「品名」を記載すること。

提 案 書

4 サービス

(1) サービス内容等

利用者のサービス向上のために予定しているサービス内容や気軽に利用できるような工夫を記入してください。

(チケット販売、ポイント制度、限定メニュー、メールマガジンなど)

※様式第 7-1 号は A4 用紙 1 枚以内にまとめること。用紙に余白があっても構わない。

提 案 書

5 サービス
(2) 自己評価方法等 ①利用者の意見聴取方法を記入してください。 ②その意見から自己評価を行い、サービス向上のための改善方法を記入してください。
①意見聴取方法
②自己評価と改善方法

※様式第 7-2 号は A4 用紙 1 枚以内にまとめること。用紙に余白があっても構わない。

提 案 書

5 テーマ

(1) テーマに対する提案

テーマ① 食材の調達方法

- 1) 食材の調達について記入してください。(野菜、肉、魚、麺、米の調達先や物流方法)
- 2) 地産地消について既に取り組んでいる事や予定していることがあれば記入してください。

1) 食材の調達について

2) 地産地消について

※様式第 8-1 号は A4 用紙 1 枚以内にまとめること。用紙に余白があっても構わない。

提 案 書

5 テーマ

(1) テーマに対する提案

テーマ② アピール点や独自の取り組み

出店するにあたり、これまで取り組んできた企業努力や実績・経歴等アピールできる点や、他店と異なる独自性や優位性を記入してください。

-※様式第号は A4 用紙 1 枚以内にまとめること。用紙に余白があっても構わない。

役員名簿

令和 年 月 日

飯塚市長 様

申請者 所在地又は住所
 商号又は名称
 代表者職・氏名

下記、役員名簿の記載事項につき、事実と相違ないことを誓約します。

記

役職名	(ふりがな) 氏名	性別	生年月日	住所
		男・女	大・昭・平・令 年 月 日	
		男・女	大・昭・平・令 年 月 日	
		男・女	大・昭・平・令 年 月 日	
		男・女	大・昭・平・令 年 月 日	
		男・女	大・昭・平・令 年 月 日	
		男・女	大・昭・平・令 年 月 日	

この名簿に記載された方について、飯塚市が暴力団排除措置を講ずるための連携に関する協定書の規定に基づき、暴力団又は暴力団員に該当するか否かに関し、福岡県警察本部等の関係機関に照会いたします。

※本様式には、履歴事項全部証明書（登記簿謄本）に記載されている役員（監査法人である会計監査人を除く）のうち、現在就いている方を全員記載してください。

※監査役の記載は必要です。

※個人事業主の方は代表の方についてのみ記載してください。

※この書面に記載された個人情報については、飯塚市個人情報保護条例の規定により、上記以外の目的には一切使用いたしません。

※上記枠内に記載しきれない場合、本書式をコピーしてお使いください。

質 問 書

令和 年 月 日

飯塚市長 武 井 政 一 様

所在地又は住所		
法人名又は氏名		
担 当 者	所 属 名	
	氏 名	
	電 話 番 号	
	FAX 番 号	
	E - m a i l	

飯塚市本庁舎食堂事業者選定プロポーザルにつきまして、次の項目について質問します。

	書類名称	項	質問事項
1			
2			
3			
4			

※質問書提出期限 令和 6 年 7 月 1 日（月）17 時 15 分

※提 出 先 〒820-8501 飯塚市新立岩 5 番 5 号 飯塚市役所 総務課 総務係

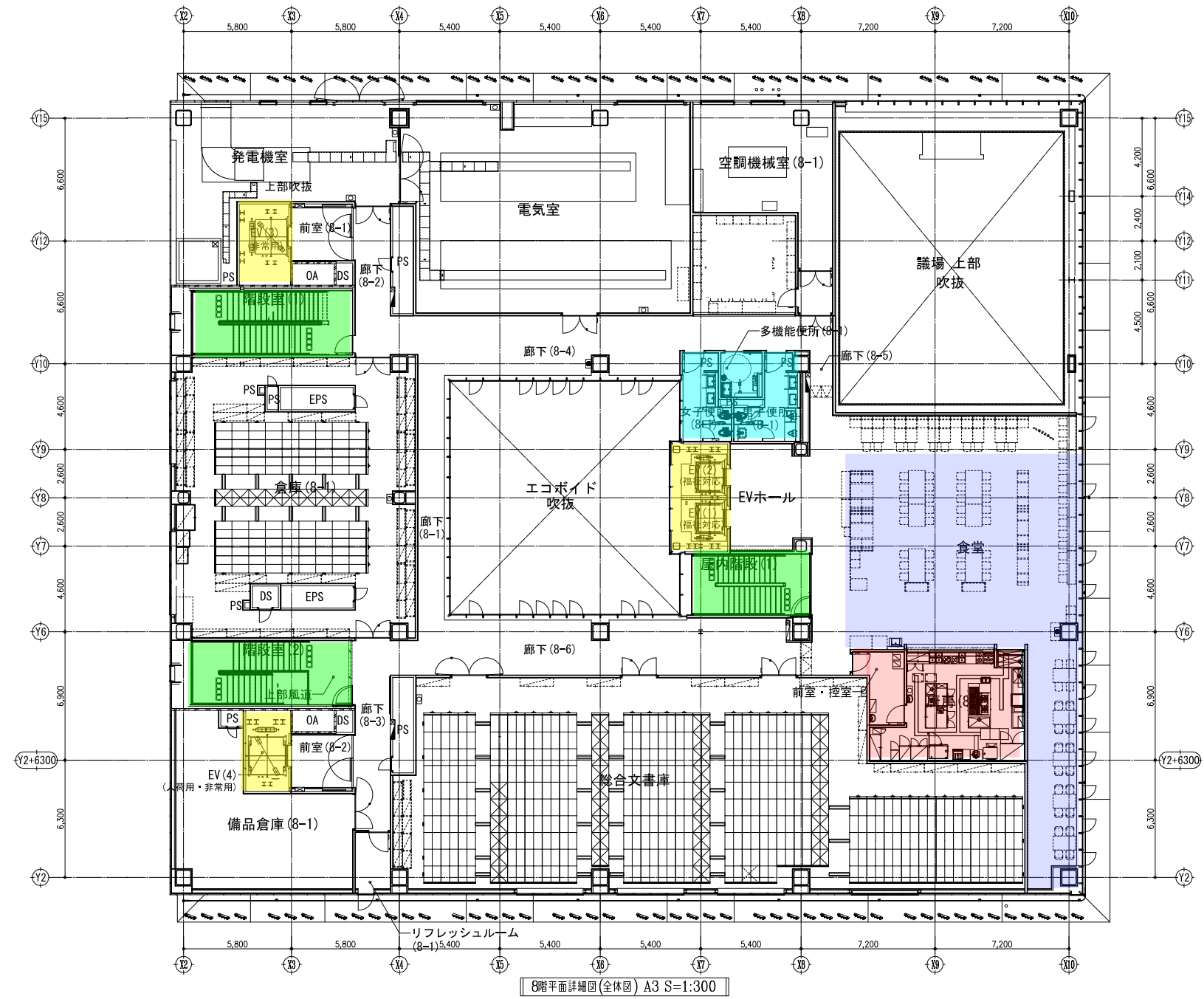
TEL 0948-96-8240 FAX 0948-21-2066

E-mail soumu@city.iizuka.lg.jp

※質問書を E-mail もしくは FAX で送信後、確認のため電話連絡すること。

飯塚市新庁舎食堂事業者選定プロポーザル実施要領

別添資料2 本庁舎8階平面図



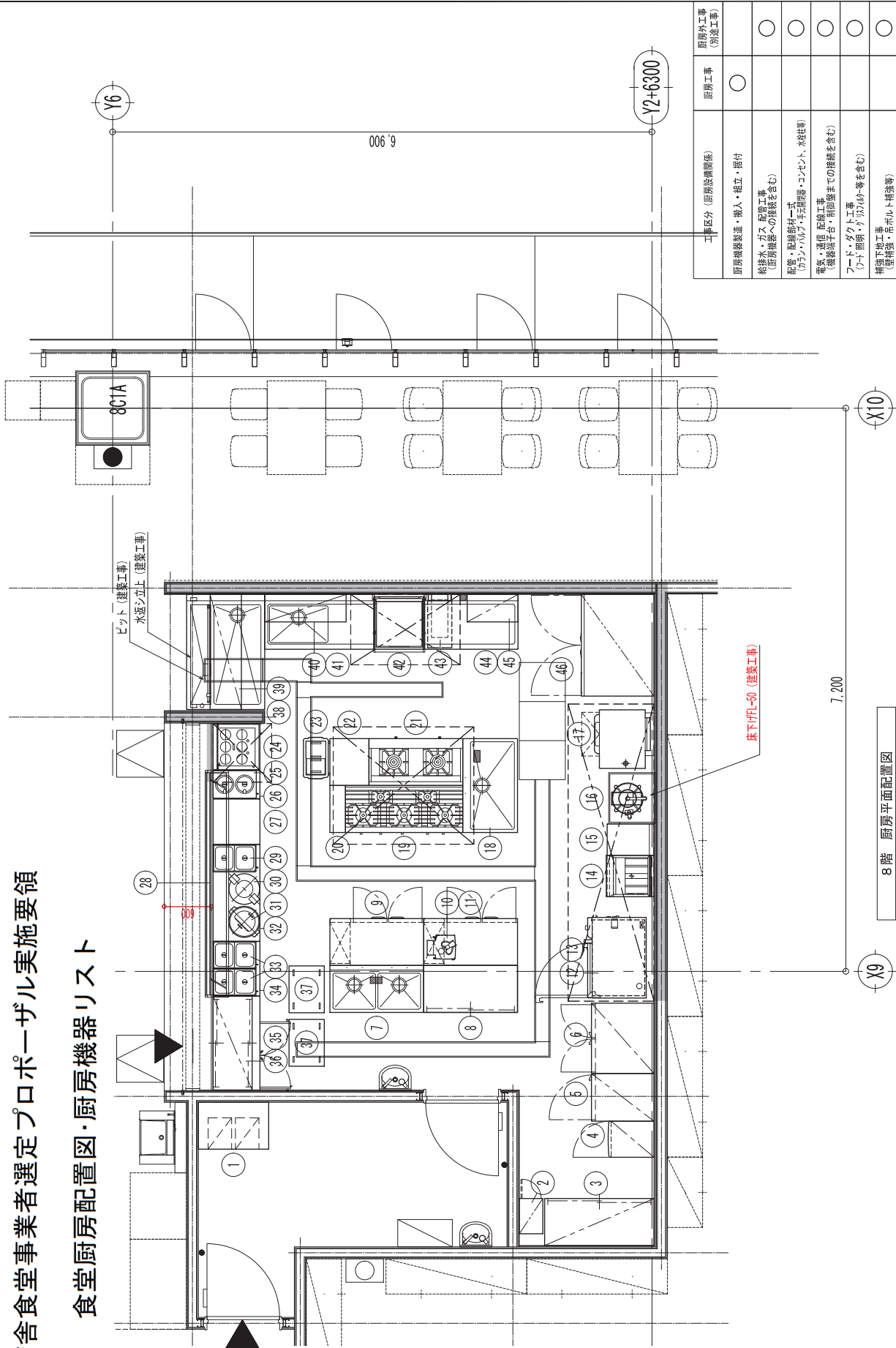
8F 食堂飲食スペース

8F 食堂厨房 53m²

凡 例	変更訂正事項	(株) 佐藤総合計画					代理人	工事長	主任	担当者	生産設計	工事名	飯塚市新庁舎建設工事	図番	平-00
												図名	8階平面図	製図者	A3-1/200
												縮尺	A1-1/100	製図日	2015.04.21
												大林・鈴木・中村 特定建設工事共同企業体			

飯塚市本庁舎食堂事業者選定プロポーザル実施要領

別添資料 3 食堂厨房配置図・厨房機器リスト



【注意】 厨房室の壁は不燃構造で仕上げることを前提に設計しています。
 不燃構造部分 (法的な区画は諸官庁の確認が必要) 厨房機器に対して有効な給排気量が確保されているものとします。

工事区分 (厨房設備関係)	厨房工事	厨房外工事 (別途工事)
厨房機器製造・搬入・組立・据付	○	
給排水・ガス配管工事 (厨房機器への接続を含む)		○
配管・配線部材一式 (ファン・バルブ・字調器・コンセント・水栓等)		○
電気・通風 配線工事 (機器端子台、制御盤までの接続を含む)		○
フード・ダクト工事 (フード照射・フードカバー等を含む)		○
構造下地工事 (管補強・吊ボルト補強等)		○

8階 厨房平面配置図

図番	DRAWING No.	図面名称	DRAWING CORD
図名	飯塚市新庁舎建設 (給排水衛生設備) 工事	図面名称	DRAWING CORD
図面名称	厨房機器配置平面図	図面名称	DRAWING CORD

図番	DRAWING No.	図面名称	DRAWING CORD
図名	飯塚市新庁舎建設 (給排水衛生設備) 工事	図面名称	DRAWING CORD
図面名称	厨房機器配置平面図	図面名称	DRAWING CORD

図番	DRAWING No.	図面名称	DRAWING CORD
図名	飯塚市新庁舎建設 (給排水衛生設備) 工事	図面名称	DRAWING CORD
図面名称	厨房機器配置平面図	図面名称	DRAWING CORD

家事項 ALTERATION
 尺度 SCALE A3 : 1/50
 日付 DATE 2016.06.08
 設計 DESIGN
 製図 DRAW
 営業担当 CHARGE
 承認印 APPROVED
 納品日 DATE OF DELIVERY

区分	品名	型式	寸法 (mm)			台数	配管寸法 (A)		フード	電力消費 (kW)		冷却水 (A)		蒸気 (A)		備考
			開口幅	奥行	高さ		接続径	接続径		1φ200V	3φ200V	IN	OUT	IN	OUT	
NO.	NAME	MODEL	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	QUANTITY	給水	排水	排出口	消費電力	1φ100V	1φ200V	IN	OUT	消費量	REMARKS
							CW	HW	SIZE	CONSUMPTION	①	②	③	④	COPT	
															kg/h	
1	引出台作業台		900	600	800	1										
2	包丁並な板設備	MCF-034B	300	450	1550	1			50		0.239					取替能力: 6.8L×7段 取替能力: 5.0L×7段
3	食品戸棚		1400	600	1800	1					0.13					取替能力: 6.8L×7段
4	検査用冷凍庫	VF-K120X	460	585	1110	1					0.253					内容積: 504L
5	冷凍庫	ARD-062FM	610	800	1950	1			50		0.294					内容積: 788L
6	冷凍庫	ARD-090RM-F	900	800	1950	1			50							
7	二機シンク		1200	600	800	1	15 X2	15 X2	50 X2							
8	台下戸棚		1200	600	800	1										
9	冷蔵コンロテーブル	YRC-120RM2-R	1200	600	800	1			50		0.221					内容積: 239L
10	多機能野菜スライサー	CL-50E	380	310	595	1					0.9					
11	冷蔵コンロテーブル	YRC-120RM2-R	1200	600	800	1			50		0.221					内容積: 239L
12	電気スチームコンベクションオーブン	SSC-10SCNU	1030	750	1100	1	15 X2	15 X2	50 SEP		15.4					ホテトルパン取替: 1/1×10枚
13	スチコン専用暖台	SSC-10CSTR	970	670	600	1										
14	洗剤カスフライヤー	M6F-C23J	530	610	800	150	1		15	11.6						油量: 23L
15	作業台		400	600	800	150	1									
16	ドラフト洗米機	RW0-38	380	380	715	1		20	ピット							洗米能力: 14kg 乾燥能力: 7.5kg×2機 乾燥能力: 7.5kg×2機
17	ガス立体自動炊飯器	MRC-13C	750	700	1350	1			25	27.9						
18	一機シンク		1200	700	800	1	15	15	50							
19	ガステーブル	RG1-1565C	1500	600	800	200	1		20	50.6						
20	高台		200	600	800	1			20	27.9						
21	ローレンジ	RGS-126C	1200	600	450	550	1	15 X2								
22	作業台		500	600	800	1										
23	冷凍ストッカー	SCR-S45	531	338	865	1					0.057					内容積: 43L
24	ガスゆで機器	MRF-066RC	600	600	800	190	1	15	50 SEP							調理能力: 288食/h
25	電気卓上ウォーマー	MEW-350K	354	554	261	1			15	23.3						ポット数: 丸ポット×2
26	置台		360	600	520	1					1.0					
27	作業台		580	600	800	1										
28	スニーズガード		2950	300	300	1										
29	電気卓上ウォーマー	MEW-350B	350	550	260	1					1.0					ポット数: 角型1/2×2
30	ライスジャー	THS-C80A	460	380	390	1					0.08					容量: 8.0L (4.4杯)
31	スープレジャー	TH-CU120	460	395	355	1					0.24					容量: 12.0L
32	台		1240	600	520	1										
33	電気卓上ウォーマー	MEW-350B	350	550	260	2					1.0 X2					ポット数: 角型1/2×2
34	置台		700	600	520	1										
35	テーブル型保温庫	MEHX-T126	1200	600	800	1	15		50 X2			2.2				飲水器付
36	冷蔵ショーケース	OHTG-1200(破)	1200	500	1100	1					0.496					庫内温度7℃ (±3)
37	移動台		600	450	800	2										
38	ダストチャワーシンク		1470	1000	850	150	1	15 X2	15	50.ピット						シャワーパイプ・光電センサー付
39	下膳棚		1470	400	400	1										
40	ラックシールド		1040	350	520	1										
41	インドルテーブル		1400	700	850	150	1	15	50							
42	食器洗浄機	MDDB7	640	670	1455	1			50 SEP			4.299				洗浄能力: 60パック/h
43	ガスウォスター	WB-S311B	310	600	720	260	1	15	50 SEP			0.025				
44	クリーンテーブル		1200	700	850	150	1									
45	平棚		650	350	300	1										
46	食器消毒保管庫	MSH30-32SE	1300	930	1850	1			50			9.95				取替能力: 30 カゴ付属
TOTAL										7.401	31.849					

△・・・現場寸法合わせに伴う機器を示す

変更事項	ALTERATION	図番	DRAWING No.	工事項	TITLE	納品日	DATE OF DELIVERY
尺数	SCALE	DATE	2016.06.08	図面名称	DRAWING CORD	承認印	APPROVED
No	Scale	DESIGN		営業担当	CHARGE		
検図	CHECK	製図	DRAW				
				飯塚市新庁舎建設 (給排水衛生設備) 工事			
				厨房機器表			