

# 国産乳製品等競争力強化対策事業・柴田牧場チーズ工房製造請負工事特記仕様書

## 1 業務名

国産乳製品等競争力強化対策事業・柴田牧場チーズ工房製造請負工事

## 2 特記仕様書の適用範囲

この特記仕様書は当該業務に適用する。

## 3 設備の概要

チーズ製造室に設置する主要設備については、以下のとおりとする。

### (1) チーズバット

CB-200B（大生機設(株)製）と同等品以上とする。

#### ア 主な特徴

- ① 200Lの牛乳を殺菌し、発酵まで行うことができること
- ② 牛乳槽、温水槽、それぞれ温度を正確に制御できること
- ③ スピードコントロール可能な攪拌機付きであること
- ④ 自記式記録計付きであること
- ⑤ 接液部はステンレス仕様であること
- ⑥ タイマー付きであること

#### イ 仕様

- ① 寸法 (mm) 外形 (幅×奥行×高さ) 1913W×1180D×1310H  
バット内形 (Φ×高さ) Φ740×500H
- ② バット容積 200L (全容量: 210L)
- ③ 攪拌機 3Φ
- ④ 攪拌羽根 パドル型 2枚羽根 脱着式
- ⑤ 接液部材質 SUS304
- ⑥ 表面処理 バフ #400仕上バット 酸洗仕上/他
- ⑦ 温水循環タンク容量 96L
- ⑧ 加熱方法 蒸気吹込式
- ⑨ 循環ポンプ 3Φ×200V×0.15×60Hz
- ⑩ 消費電力 三相200V 0.4kW

### (2) 熟成庫

FC-902B（大生機設(株)製）と同等品以上とする。

#### ア 主な特徴

- ① 上室、下室でのそれぞれ別のチーズの熟成が可能
- ② 各室で、温度 (0℃~40℃)、湿度 (60%~90%)それぞれコントロールが可能
- ③ 各室マイコン制御、デジタル表示
- ④ 各室4段階風量調整 (ダイヤル式)

- ⑤ 棚受 8 段分、軟水器付
- ⑥ ワイヤラック、ハンキングパイプ、SUSトレイはオプション

#### イ 仕様

- ① 寸法 (mm) 外形 (幅×奥行×高さ) 900W×950(1062)D×1940H  
内形 (幅×奥行×高さ) 上室 680W×795D×678H  
下室 680W×795D×678H
- ② 有効内容積(L) 上室 : 366 下室 : 366
- ③ 収容能力 75mmピッチ 8 段× 2 室
- ④ 製品質量(kg) 245
- ⑤ 内・外装 ステンレス鋼板
- ⑥ 断熱材 硬質発泡ポリウレタン
- ⑦ 性能(無負荷/周囲温度30℃/水温20℃) 温度 : 0℃~40℃ 温度 : 60℃~90℃
- ⑧ 圧縮機公称出力 450W× 2
- ⑨ 冷媒 R 404A
- ⑩ 加熱器 加熱ヒーター 200V 400W× 2  
加熱ヒーター 200V 400W× 2  
強制循環式
- ⑪ 加湿器 スプレー式
- ⑫ 温度、湿度制御 マイコン制御 デジタル制御
- ⑬ 給水口 Rc1/2
- ⑭ 適用ブレーカー容量 三相200V 20A 50/60Hz
- ⑮ 消費電力 0.875kW× 2
- ⑯ 使用周囲温度(℃) 5 ~ 35
- ⑰ 付属品 排水付属品、棚受8段分、カートリッジ式軟水器

#### (3) 真空包装機

V-392 ((株)TOSEI製) と同等品以上とする。

#### ア 仕様

- ① 外形寸法(mm) (幅×奥行×高さ) 423W×625D×380H(U/C閉)  
423W×625D×685H(U/C開)
- ② チャンバー内寸法(mm) (幅×奥行×高さ) 353W×452D×135H
- ③ 最大包装寸法(mm) (幅×奥行×高さ) 300W×450D
- ④ シール有効長さ(mm) 310
- ⑤ シール幅(mm) 10
- ⑥ 電源 AC100V (50/60Hz)
- ⑦ 電動機容量(kW) 0.55 (50/60Hz)
- ⑧ 定格消費電力(kW) 1.1 (50/60Hz)
- ⑨ ポンプ排気速度(L/min) 167/200 (50/60Hz)
- ⑩ 本体質量(kg) 49(梱包、付属品除く)
- ⑪ ガス封入機能 有り

⑫ コース選択	有り(12コース)
⑬ ジャンプ機能	有り
⑭ ポンプ運転機能	有り
⑮ チャンバー容量(L)	14
⑯ 真空ポンプ型式	KB-0010E(BUSCH)
⑰ 使用温度(°C)	5~35
⑱ 使用湿度(%)	30~80
⑲ 溶着部使用温度(°C)	180

#### イ 寿命

20万回包装。但し、真空ポンプオイル、フィルター、ヒーター、絶縁布、アッパーチャンバーパッキンは、消耗品扱い

- 4 同等品を使用する場合にあっては、同等品確認申請書を10月17日正午までに提出しなければならない。
- 5 設備の整備にあたっては、静岡県が定める乳製品製造に関する設置基準に合致しなければならない。
- 6 入札者は、掛川市競争契約入札心得を遵守すること。なお、入札心得中掛川市及び市長とあるものは、柴田佳寛と読み替えること
- 7 掛川市競争契約入札心得第6条の質疑書は、任意の様式によるものとする。
- 8 掛川市競争契約入札心得第9条第5項にかかわらず、入札書の提出を郵送によることができるものとする。ただし、郵送による場合は入札日正午までに発注者の元に到着しなければならない。
- 9 落札者は、前払い金として契約額の10分の4を上限とし、請求することができる。
- 10 入札参加届の提出にあたっては、過去3年間の実績書に、工事の契約者名と所在地、施工時期、施工場所、施工内容、契約金額について記載すること。あわせて、契約者名及び契約金額記載部分の契約書等のコピーを添付すること