

議案第56号

真空冷却機の取得について

下記のとおり真空冷却機を取得するにつき、地方自治法（昭和22年法律第67号）第96条第1項第8号及び議会の議決に付すべき契約及び財産の取得又は処分に関する条例（昭和39年三田市条例第12号）第3条の規定により、議会の議決を求める。

平成27年6月5日提出

三田市長 竹内英昭

記

1 取得数量

1台

2 取得の目的

ゆりのき台給食センターで使用する真空冷却機について、既存機器の老朽化に伴い、新たに真空冷却機を取得し、冷却調理能力を高め、衛生管理をより徹底することで、安心して安定した学校給食業務の運営を図る。

3 取得金額

18,770,400円

4 取得の相手方

神戸市中央区日暮通4丁目1番7号

日本調理機株式会社 神戸営業所

所長 堀池孝雄

真空冷却機の概要

1 設置場所

三田市立ゆりのき台給食センター

2 形状、構造機能等

- (1) 外形寸法は、間口1,950mm×奥行1,470mm×高さ2,600mm以内とする。
- (2) 徐冷パターンは、数種類選択することができる。
- (3) 操作パネルにてプログラム変更や使用状態の管理等を簡単に確認できる。
- (4) 冷却機の庫内衛生を保つため、吸気ラインを蒸気で殺菌できる機能がある。
- (5) 食材の投入方法は、真空冷却機本体にアングル溶接して最大6段使用とする。

3 調理能力

食材・献立	加工処理内容等	数量	冷却時間
キャベツ	5mmスライス切りし、ボイルする。	50kg	15分以内
ポテトサラダ	じゃがいも、玉ねぎ、にんじん及びきゅうりを蒸し加熱し、調味料を加え、半ねり状態で加熱する。	100kg	15分以内

※食材を90℃以上から10℃まで冷却することができる。