

# 仕様書

(機器構成表)

1 件名 食器一式

2 物品名・仕様及び数量  
以下の【A】または【B】のうち、いずれかの仕様を満たすものであること。

## 【A】

メーカー	No	品名	規格等	数量
株式会社フジマック	1	凜 飯椀大 身	5204S-OG	800
	2	凜 飯椀大 蓋	5204S-OG	800
	3	凜 飯椀小 身	5208S-OG	400
	4	凜 飯椀小 蓋	5208S-OG	400
	5	リヒートシェフ 汁椀 身	5212R-BD	600
	6	リヒートシェフ 汁椀 蓋	5212R-BD	600
	7	リヒートウェア クープ皿	U-578CML	600
	8	リヒートウェア クープ皿 蓋	U-579AN	600
	9	和 丼 身	5101P	500
	10	和 丼 蓋	5101P	500
	11	リヒートシェフ 丸深皿 小 身	5124R-KT	500
	12	リヒートシェフ 丸深皿 小 蓋	5124R-KT	500
	13	リヒートシェフ 楕円皿 小 身	5128R-KT	300
	14	リヒートシェフ 楕円皿 小 蓋	5128R-KT	300
	15	リヒートシェフ 丸小鉢 大 身	5136R-KT	1000
	16	リヒートシェフ 丸小鉢 大 蓋	5136R-KT	1000
	17	長角皿用カバー 中	PP118CL	170
	18	いろしずく 丸深小鉢	G19IPC	600
	19	ハイパークリスタル 小鉢	U-3B	600
	20	10cm用丸皿	PP010CL	1200
	21	ハイパークリスタルサラダボール	U-5B	600
	22	フードカバー 丸皿用	P-206W	600
	23	コモン 丸深皿 特小 身B	S74B CHI	100
	24	コモン 丸深皿 特小 身C	S74C CHI	100
	25	コモン 丸小鉢 特小 身B	S76B CHI	200
	26	コモン 丸小鉢 特小 身C	S76C CHI	200
	27	ダイナー 16cmパン皿	E283WC	150
	28	マイホットライト 保温吸椀 身	6594H-K	30
	29	マイホットライト 保温吸椀 蓋	6594H-K	30
	30	SPS箸	SPH-210S0	800
	31	食札ケースフリー ショート	8210S	900
	32	パブリック トレイ 長方形	RT-102SP	100
	33	SPS箸	SPH-160SG	110
	34	フラットライト フォーク	244	60
	35	PPグリップスプーン	38SPO	70
	36	PPグリップフォーク	37F00	70
	37	パブリック トレイ 長方形	RT-102Y	70
	38	運搬搬入		1

## 【B】

メーカー	No	品名	規格等	数量
株式会社関東三貴	1	凜 飯椀大 身	5204S-OG	800
	2	凜 飯椀大 蓋	5204S-OG	800
	3	凜 飯椀小 身	5208S-OG	400
	4	凜 飯椀小 蓋	5208S-OG	400
	5	リヒートシェフ 汁椀 身	5212R-BD	600
	6	リヒートシェフ 汁椀 蓋	5212R-BD	600
	7	リヒートウェア クープ皿	U-578CML	600
	8	リヒートウェア クープ皿 蓋	U-579AN	600
	9	和 丼 身	5101P	500
	10	和 丼 蓋	5101P	500

11	リヒートシェフ 丸深皿 小 身	5124R-IV	500
12	リヒートシェフ 丸深皿 小 蓋	5124R-KT	500
13	リヒートシェフ 楕円皿 小 身	5128R-IV	300
14	リヒートシェフ 楕円皿 小 蓋	5128R-KT	300
15	リヒートシェフ 丸小鉢 大 身	5136R-IV	1000
16	リヒートシェフ 丸小鉢 大 蓋	5136R-KT	1000
17	長角皿用カバー 中	PP118CL	170
18	いろしずく 丸深小鉢	G19IPC	600
19	ハイパークリスタル 小鉢	U-3B	600
20	10cm用丸皿	PP010CL	1200
21	ハイパークリスタルサラダボール	U-5B	600
22	フードカバー 丸皿用	P-206W	600
23	コモン 丸深皿 特小 身B	S74B CHI	100
24	コモン 丸深皿 特小 身C	S74C CHI	100
25	コモン 丸小鉢 特小 身B	S76B CHI	200
26	コモン 丸小鉢 特小 身C	S76C CHI	200
27	ダイナー 16cmパン皿	E283WC	150
28	マイホットライト 保温吸椀 身	6594H-K	30
29	マイホットライト 保温吸椀 蓋	6594H-K	30
30	SPS箸	SPH-210S0	800
31	食札ケースフリー ショート	8210S	900
32	パブリック トレイ 長方形	RT-102SP	100
33	SPS箸	SPH-160SG	110
34	フラットライト フォーク	244	60
35	PPグリップスプーン	38SPO	70
36	PPグリップフォーク	37F00	70
37	パブリック トレイ 長方形	RT-102Y	70
38	運搬搬入		1

### 3 納入品の仕様

- (1) 納入品は、新品・未使用品であること。
- (2) 契約金額には、現地下見、納入品の運搬、養生、搬入、調整及び納品確認(品質材料、数量、規格等の妥当性の確認)等、本業務の遂行に必要な経費全てを含むものとする。

### 4 納入品の搬入等

- (1) 搬入の実施日時は、本市と受注者とで協議して定めるものとする。
- (2) 納入品の搬入に必要な箇所の養生を行うこと。またその費用(材料、敷設及び撤去)は受注者の負担とすること。
- (3) 搬入にあたっては、本市が別途計画している電源取出しLAN配線、引越し作業等の進捗状況に留意し、作業進行をすること。
- (4) 受注者は、納入品の搬入後、発注者の検査に先立って、納入品の仕様や数量等を自主的に検査すること。不備があれば、発注者の検査前に是正措置を実施すること。
- (5) 受注者は、発注者の検査日に立会わなければならない。
- (6) 納入品の搬入後、すみやかに納入年月日、数量、納入メーカー名等を記載した納品書を提出すること。
- (7) 納入品について、本市の要請があった場合には、その取扱いについての説明を必要回数行うこと。
- (8) 自主及び発注者の検査に直接必要な費用は、受注者の負担とする。
- (9) 搬入に関する疑義については、本市の指示によること。
- (10) その他仕様書に記載のない事項については、適宜本市との協議に応じること。

### 5 サポート・障害支援体制

- (1) 納入物品に破損、不良その他契約内容に適合しない事項が認められた場合は、受注者の負担により速やかに交換その他必要な措置を講じること。なお、当該対応に要する費用は受注者の負担とする。
- (2) サポート体制は、病院運用に支障をきたさないよう営業担当者もしくはサポートセンターにて一次対応を行うこと。

### 6 固定資産管理支援

受注者は、本市の固定資産台帳登録に必要な事項を入力したデータを契約締結後すみやかに下記メールアドレスまで提出すること。(別途本市が指示する様式を使用し、「xlsx」形式にて提出すること。構成内容に複数機器がある場合、組み合わせて一体として機能する機器については、原則としてそれらの合計額を一つの資産として入力すること。例外として、セットで取得したものであっても、個別に機能し、かつ単品で買い替えが想定されるものについては、個々の単価で入力すること。)

病院局経営企画課メールアドレス:kikaku.HO@city.chiba.lg.jp

### 7 納入期限

令和8年8月31日

### 8 納入場所

千葉市立幕張海浜病院 3階厨房  
千葉市美浜区若葉3丁目1番地27

9 その他

その他不明な点については、本市と協議の上、実施すること。

連絡先

千葉市病院局経営企画課開院準備班  
千葉県千葉市中央区千葉港1番1号(高層棟4階)  
電話 043-245-5741