
청강문화산업대학교
푸드스쿨 주방기기 구입 및 설치
제안요청서

2015. 1. 6.

목 차

1. 개요
2. 추진일정
3. 업체선정
4. 제출방법
5. 기타 행정사항

1 개 요

- 입찰명 : 청강문화산업대학교 푸드스쿨 주방기기 구입 및 설치
- 납품기간 : 2015년 2월 17일(화)까지
- 소재지 : 경기도 이천시 마장면 청강가창로 3894-94 청강문화산업대학교 내

2 추진 일정

- 현장 설명회 : 2015년 1월 12일(월) 14:00 / 본교 청강홀 5층 교육지원처
- 입찰등록 / 가격제안서 제출 : 2015년 1월 14일(수) 11:00까지 / 본교 청강홀 5층 교육지원처
- 입찰 및 개찰 : 2015년 1월 15일(목) / 본교 청강홀 5층 영상관

3 업체 선정

- 입찰 방법 : 일반경쟁입찰
- 참가자격
 - 가. 국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률시행령 제12조 및 동법 시행규칙 제14조에 의한 자격을 구비한 자(관련 법률 준용)로서, 입찰등록 마감일시 기간내에 소정의 서류를 제출한 업체. 단, 국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률시행령 제76조의 규정(부정당업자의 입찰참가자격 제한)에 의한 부정당업자로 입찰참가 자격제한을 받은 자는 제외함.
 - 나. 현장설명을 청취하고 소정의 서류를 제출한 자 (현장설명회에 참여하지 않은 업체는 등록 불가)
 - 다. 공고일 기준 최근 3년 이내 단일건으로 금팔천만원(₩80,000,000원/부가세포함)이상 주방기구 납품실적이 있는 서울, 경기, 인천 지역에 주된 사업장 주소지를 가진 전문 업체

4 제출방법

- 제출서류
 - 가. 현장설명회시 제출서류<2015년 1월 12일(월) 14:00>
 - 사업자등록증 사본 1부
 - 사용 인감계 및 인감증명서(사용인감 지참) 1부
 - 신분증
 - 현장설명회 참여위임장 및 재직증명서(대리인의 경우) 각 1부
 - 나. 입찰등록시 제출서류<2015년 1월 14일(수) 11:00>
 - 입찰참가 신청서(본교양식) 1부
 - 이행(입찰)보증보험증권(입찰예정금액의 5%이상)

- 사업자번호 126-82-07878, 청강문화산업대학교 산학협력단
- 보증기간은 입찰서 제출마감일 이전부터 입찰서 제출마감일 다음날부터 30일 이후 일것
- 법인등기부 등본(개인 업체는 주민등록 등본) 1부
- 국세 및 지방세 완납증명서
- 납품실적 증명원
- 사용 인감계 및 인감증명서 1부(사용인감 지참)
- 가격제안서 및 가격산출내역서 각1부(인감날인 후 밀봉제출)
- 입찰 참여 위임장 및 재직증명서 각 1부(대리인의 경우)
- 신분증
- 기타 본교가 제시한 관련서류

다. 입찰시 제출서류<2015년 1월 15일(목) 14:00>

- 입찰참여 위임장 및 재직증명서 각 1부(현장설명회 참여자와 동일할 경우 제외)
- 사용인감
- 신분증
- 기타 본교가 제시한 관련서류

다. 제출장소 : 본교 청강홀 4층 교육지원처 구매 담당(031-639-5745)

5 기타 행정사항

○ 일반사항

가. 제안업체는 본 사업과 관련하여 우리대학에서 제공한 도면 등 자료에 대한 정확한 신뢰성 확보를 현장실사를 통해 정보를 취득해야 한다.

나. 발주자의 계획변경으로 인하여 본 제안요청서의 일부 또는 전부를 변경하거나 취소할 수 있으며, 이 경우 제안업체는 이의를 제기하지 못함.

다. 선정업체 귀책사유로 인하여 계약지연 및 인력 투입이 지연될 경우 선정을 무효화하고 재선정할 수 있음.

라. 납품기한 내에 완납 및 검수에 합격하지 못한 때에는 그 지연일수 1일에 대하여 계약금액의 0.15%에 해당하는 지체상금이 부과되며, 해당 업체는 지체상금을 납부하여야 합니다.

마. 납품 후 발생하는 하자사항에 대하여는 그 정도에 따라 즉시 교환 또는 수리하여 원상회복 시켜야하며, 하자보증기간은 별도의 약정이 없는 경우 1년으로 합니다.

○ 유의사항

가. 제안서에 명시된 제출기간에 제출 장소에 직접 제출(우편접수 불가).

나. 제출된 제안서는 일체 반환하지 않으며, 본 제안과 관련된 일체의 소요비용은 제안업체의 부담으로 함.

다. 제안내용에 대한 확인을 위하여 추가자료 요청 또는 현지 실사를 할 수 있으며, 제안

업체는 이에 응하여야 함.

라. 본 계약은 공동계약을 허용하지 않음.

별첨 1. 입찰참가 신청서 1부

별첨 2. 가격 제안서 1부.

별첨 3. 조리실 내역서 1부

별첨 4. 시방서 1부

[별첨 1]

입찰참가 신청서				처 리 기 간	
				즉 시	
신청인	상호 또는 법인명칭		법인등록번호		
	주소			전화번호	
	대표자		주민등록번호		
입찰 개요	입찰공고번호	청강2014-10호	입찰등록마감	2015년 1월 14일	
	입찰건명	푸드스쿨 주방기기 구입 및 설치			
입찰 보증금	납부	• 보증금율 : 5 % • 보증액 : 일금 원정(₩) • 보증금납부방법 : 이행(입찰)보증보험증권			
	납부면제 및 지급확약	• 사유 : • 본인은 낙찰후 계약미체결시 귀교(부·처·청)에 낙찰 금액에 해당하는 소정의 입찰보증금을 현금으로 납부할 것을 확약합니다.			
대리 인· 사용 인감	본 신청서 제출 및 이에 부수되는 일체 의 행위를 아래의 자에게 위임합니다. 성명 주민등록번호 (변동사항 없을 시 기재 필요 없음)		본 입찰에 사용할 인감을 다음과 같이 신고합니다. 사용인감 인 (변동사항 없을시 날인 필요없음)		
<p>본인은 위의 번호로 공고한 귀교의 경쟁 입찰에 참가하고자 정부에서 정한 물품구매(공사)입찰유의서 및 입찰공고사항을 모두 승낙하고 별첨서류를 첨부하여 입찰 참가 신청을 합니다.</p> <p>2015년 월 일</p> <p>붙임서류 : 공고문에 제시한 서류 일체. 끝.</p> <p>신청인(상호): 주 소 대표자 인</p> <p>청강문화산업대학교총장 귀하</p>					

[별첨 2]

가 격 제 안 서				
입 찰 내 용	공고번호	청강 2014-10호	입찰일자	2015년 1월 15일
	건명	푸드스쿨 주방기기 구입 및 설치		
	금액	금 원(₩) * 부가세포함		
	납품(준공)연월일	년 월 일		
입 찰 자	상호 또는 법인명칭		법인등록번호	
	주소			전화번호
	대표자		주민등록번호	
<p>본인은 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행규칙」에 의한 공사(물품구매·기술용역)입찰유의서에 따라 응찰하여 이 입찰이 귀 기관에 의하여 수락되면 공사(물품구매·기술용역)계약일반조건·계약특수조건·설계서(물품규격서) 및 현장설명사항에 따라 위의 입찰금액으로 준공(납품·용역수행)기한 내에 공사(물품·용역)를 완성(제조·납품)할 것을 약속하며 입찰서를 제출합니다.</p> <p>2015년 월 일</p> <p>입찰자상호 : 주 소 : 대 표 자 : (인)</p> <p>청강문화산업대학교총장 귀하</p>				

[별첨 3]

푸드스쿨 조리실 내역서

<요리실습실 문110호>

품번	품 명	규 격	수량	비고
01	가스오븐자동렌지	596*600*850	5	도면에 따라 차이
02	오븐렌지스텐커버	700*700*850/1000	5	
03	조리대찬장	1000*700*850/1000	10	
04	1조세정대찬장	600*700*850/1000	7	
05	1조세정대찬장/교수용	500*700*850/1000	1	
06	가스4구자동렌지캐비닛	700*700*850/1000	8	자동
07	냉장고/간냉식	900*650*850	3	
08	냉장고스텐커버/교수용	1200*700*850	1	
09	냉장고스텐커버	1000*700*850	2	
10	준비대패스형양문형찬장 상부 오픈형 선반	2700*800*850	4	
11	수납장캐비닛형	2000*500*850	1	
12	전자레인지	일렉트로닉스-1100EK	1	
13	배기후드/휠타/방습등	1000*1000*600	7	설치제외
14	배기후드/휠타/방습등	1700*1000*600	3	설치제외
15	수전	RSK120AR7	8	

순 서

가. 일반 공통 시방서

나. 제작 일반 시방서

다. 제작 특기 시방서

일반 공통 시방서

제1항. 총 론

본 시방서는 청강문화산업대학교 푸드스쿨 주방기구 제작 설치에 관한 세부사항을 규정하며, 주방기구는 설계도면 및 본 시방서에 의해 시공하되, 제작 전 감독자와 협의한 후 세부사항 등을 결정, 시공한다.

1. 공사 개요

- ① 공사명 : 푸드스쿨조리실문110호 주방기구 구매(제작) · 설치
- ② 공사범위 : 제작 도면에 의해 제작된 주방장비를 LAY-OUT에 의거 현장 반입, 설치, 시운전을 포함한다.

2. 제출서류

가. 공급자는 제작 착수전에 설계 · 제작 · 시험에 관계되는 자료 및 도면을 작성, 감독자에게 제출하고, 협의한 후 제작한다.

- ① 제작용 자료 제출 시 계약 후 7일 이내에 3부를 제출한다.
 - 주방기구 평면 배치도 및 기구 일람표
 - 각 제품의 제작도
 - 기타 감독자가 요구하는 공사에 필요한 서류 및 도면
- ② 주방기구 제조 자격 인허가증 제출 (자격 요건)
 - 사업자 등록증
 - 공장 등록증
 - 가스기구 제조용품 제조 허가증
 - 전기용품 안전인증

나. 납품시 제출 자료

- ① 최종 도면

3. 관계법규 및 인허가 사항

가. 모든 제품은 관계법규에 의거 제작 및 관계기관의 검사에 합격하여야 한다.(액화석유가스의 안전 및 사업관리법, 에너지 이용합리화법, 전기용품안전관리법 등)

나. 제작 및 납품전반에 걸쳐 발생하는 모든 인허가 업무를 공급자가 이행한다.

다. 상기사항에 의거하여 발생하는 비용은 공급자부담으로 한다.

4. 적용순서

- ① 본 시방과 표준시방의 내용이 서로 다를 때에도 본 시방이 우선한다.
- ② 설계도서, 관계법령 등에 의해 별도로 정한 것을 제외하고는 모두 본 시방서에 의해 시공한다.
- ③ 특기시방 및 별도의 기재가 없는 건축, 전기, 위생공기조화, 가스, 난방 및 기타 관련공사는 표준시방서를 기준 한다.

- ④ 본 시방과 설계도면 및 표준 시방이 정한 공법, 자재 및 제품 등의 내용이 현실적으로 이행하기에 불가능할 때에는 청강문화산업대학에게 대안 승인을 득한 후 시공한다.

5. 안전관리 및 재해예방

- ① 공급자는 안전 및 재해방지에 만전을 기하여야 하며 공사기간 중 관계법령이나 규정이 정하는 제반의무를 준수하고 납품 중에 발생한 인명 및 기존시설의 손상, 안전, 재해사고에 대하여 민·형사상의 모든 책임을지며 경제적인 피해를 입혔을 경우에는 즉시 원상복구 및 변상 조치하여야 한다.
- ② 기타 지시사항을 준수해야 한다.

6. 주방기구의 제작

- ① 주방기구제작의 제반사항이 충분하고 만족스러운 기능을 발휘할 수 있도록 확실하게 제작하고 명시되지 않은 경우라도 제작내용상 당연히 필요하다고 판단되는 사항은 공급자 책임으로 성실히 제작·납품되어야 한다.
- ② 공급자는 주방기구 제작 중 부실 또는 불량품이라고 감독원이 인정하는 경우 현장에서 즉시 반출하고 적법한 제품으로 대체하여야 한다.
- ③ 주방기구 제작에 필요한 도면은 주방기구 제작 전에 제작 도면을 작성하여 감독자와 협의한 후 납품하여야 한다.
- ④ 공급자는 제작설치 후 인허가 수속 완료 및 성능시험, 시운전 완료, 발주자의 검사 완료 통보를 받는 시점을 제작납품 완료시점으로 본다.

7. 사용자재 및 기기

- ① 모든 자재 및 기기는 ㉞제품 사용을 원칙으로 하고 ㉞제품이 없는 품목에 대하여는 국내 최상품이어야 하며 사용 전에 청강문화산업대학의 승인을 득하여야 한다.
- ② 국내생산이 불가능하거나 성능보장이 필요하다고 인정되어 외산 자재를 사용할 경우에는 기술사양서를 청강문화산업대학에게 제출하여 승인을 득하여야 한다.
- ③ 에너지절약을 위한 자재 및 기기는 에너지 이용 합리화법에 의한 제품을 사용하여야 한다.
- ④ 제작도면 및 사양서에 명기된 사용자재 및 기기류에 대하여 성능이 우수한 신개발품 및 개선 제품은 청강문화산업대학의 승인을 득한 후 변경제작 할 수 있다.

8. 타 공사 관련 및 현장관리

- ① 본 제품 납품 중 관련공사(건축, 전기, 위생설비 등)로 인하여 진행이 어렵다고 판단되는 부분은 사용자에게 보고 협의하여야 하고 이미 시공된 건물 및 설비의 개선이 필요할 시는 사용자에게 통보 협의하여야 하며 본 제품 납품으로 인하여 타 공사의 공정에 차질을 주어서는 안 된다.
- ② 공급자는 기구납품에 관련되는 공사의 설비에 최대한 협조를 하며 타 공사로 하여금 준공에 차질이 있다고 판단 시 감독자에게 수시로 구두 및 서면으로 보고하고, 정당한 이유에 의한 공기 연장시에는 공사 연장원을 제출하여 발주처로부터 승인을 받아야 한다

- ② 공급자의 납품대리인은 현장의 풍기단속, 위생관리, 화재, 안전사고를 미연에 예방하며 공급자 측으로 인하여 발생하는 사항은 공급자 측이 책임을 진다.
- ③ 현장납품 시 작업 후 폐 자재는 현장에서 반출하여 현장이 항상 깨끗이 유지되도록 한다.

9. 공사범위

- ① 주방기구 제작·납품·설치(Setting)
- ② 시운전
- ③ 상기 이외의 사항은 청강문화산업대학 측의 현장 설명을 준수한다.

10. 설계변경

- ① 청강문화산업대학은 사정에 의하여 제품의 일부 또는 전부의 사항을 중지하거나 설계를 변경할 수 있다.
- ② 공급자는 기구제작및 납품중 문제점이 있다고 판단되어 설계변경을 요할 시에는 사용자의 승인을 득한 후 설계변경 할수있다.
- ③ 도면에 누락된 부분이라도 정상적인 운용이 불가 시는 별도 협의하여 결정한다.
- ④ 갑, 을 간의 해석상의 이견이 있을 때에는 갑의 해석에 따른다.
- ⑤ 설계변경 시에는 사용자가 요구하는 구비서류를 제출한다.

11. 시험 및 검사

- ① 시험 및 검사의 방법은 관계법규, 한국공업규격, 기타 준용기간이 있을 때 그것에 따라 시행한다.
- ② 관공서 및 공공단체의 시험 및 검사를 필요로 하는 것은 시험 및 검사에 합격하여야 한다
- ③ 모든 주방기구의 설치, 배관, 배선, 덕트 연결작업 완료 후 각종 장비가 정상적으로 가동될 수 있도록 모든 기기 및 자동제어 등을 시험 조정한다.
- ④ 시험 조정 후에 사용자의 입회하에 타 설비와 협조로 종합 시운전을 행하며 시운전시 필요한 비용은 공급자 부담으로 한다.

12. 인수인계 및 하자보수

- ① 공급자는 납품완료후 종합시운전 결과 이상이 없을 시 청강문화산업대학의 승인이 있을 시 납품완료로 한다.
- ② 공급자는 납품후 사용방법 및 점검에 필요한 제반기구 특성설명서와 기술습득이 필요한기구에 대해서는 사용자가 충분히 숙지할 수 있도록 사용교육을 하여야 한다.
- ③ 제작기기 및 부속품에 대하여 공급자는 검수를 받은 날로부터 1년간 그 품질을 보증하며 하자보수에 대한 책임을 진다.(무상보증임) 단, 소모성 부품의 경우와 소비자 과실로 인한 고장의 경우에는 유상AS를 원칙으로 한다.

13. 납품범위

- ① 공급자는 계약내역과 시방서에 준하여 제작된 제품을 승인된 평면 설계도에 따라 반입 및 배치한다.

② 공급자는 아래 명기된 공사의 전부 또는 일부를 계약내역에 따라 시공하며 별도의 계약이 없을 시는 본 시방서의 기준에 따라 공급자가 전문 설비 인력과 기구의 특성이나 기능을 감안하여 기능 인력을 파견하여 시공하여야 한다.

- 급탕 및 급수 (Hot & Cold Water)

- 1차 배관(설비도면의 위치기준)은 발주자 측에서 선 시공하고, 2차 배관 및 기구와의 연결은 주방기구를 반입, 배치 후 발주자 측에서 시공한다. 단, 주방 수전류는 원터치식으로 공급자가 싱크에 부착하여 납품한다.

- 배수구 (Floor Drain)

- 썩크대 의 배수구는 STS-304 특수가공한 제품으로 하고 기타 필요 제품은 용도에 맞도록 재질과 모델을 선택한다.
- 썩크대 및 기타 배수구의 용도에 따라 Over Floor를 선정하여 물의 넘침을 방지하도록 한다.

- 전기 (Electric)

- 모든 전기 제품은 기구의 전기용량에 상응하는 배선용차단기를 부착하여 제품의 안전도를 높인다
- 전기기구의 플러그 는 건축설비에 맞는 제품으로 부착하며 직결 되는 제품은 방수 후렉시블을 사용하여 시공할수 있는 구조로 제작 하여야 한다.

- 가스 (Gas)

- 공급자는 모든 가스 기구를 한국 가스안전공사의 제조검사를 필하여 납품한다.
- 주방내부의 가스배관은 발주자 측에서 가스배관 업체를 관리 감독하여 안전하게 시공하고 시설의 사용검사를 득하여야 한다.

- 배기후드 (Exhaust Hood)

- 공급자는 현장의 천정 높이 및 건축구조를 감안하여 적정 풍량 이 배기될 수 있도록 배기후드를 제작하여 현장에 반영한다.
- Duct 및 배기후드의 연결작업은 발주자 측에서 설비회사에게 발주관리 감독하여 배관공사 한다.

- 바퀴류

- 바닥에 이동식 바퀴 등을 설치할 때는 스텐레스 강판으로 보강하고 바퀴의 고장 시 수리가 용이하도록 볼트식으로 한다.

- 트렌치 작업은 발주자 측의 공사로 포함시킨다.

제작 일반 시방서

제 1항 재료

1. 외산 사양이 명기되지 않은 제품이나 부품은 ㉔ 형식 승인품 사용을 원칙으로 하나, 기구특성상 그 부품이 없을 경우 국내산 최상급의 제품을 사용하며 시방서 및 도면에 명기되지 않은 부분은 청강문화산업대학과 협조 후 승인을 득하여 사용한다.
2. 전체기구의 전, 후, 좌, 우, 하, 내, 외부의 모든 재료는 스테인레스 27종(STS-304)강판 및 파이프로 기구의 기능이나 성능발휘에 충족되는 두께를 선정, 기구를 제작하며 부득이 스테인레스의 사용이 불가한 재료는 철재를 사용하되 부식방지를 위하여 내열페인트로 도장한다.
3. 가스기구 및 열기구는 액화석유가스 안전관리법과 에너지이용 합리화법에 준용된 기구를 제작하고 제조검사를 득한다.
4. 전기기구는 형식승인 대상인 경우 형식 승인을 득해야 하고, 사용되는 전선의 규격은 전기배선 규정 및 관련 법규에 따라 ㉔형식 승인제품을 적정용량에 맞도록 사용한다.
5. 조정식발은 S.E PLASTIC 및 스테인레스 27종(STS-304)의 특수가공(시보리) 제품으로 하며 경사면에 수평 적용 할 수 있도록 $\pm 50\text{mm}$ 의 높낮이 조절이 가능하도록 되어 있는 것으로 사용한다.
6. 운반차류의 바퀴는 주물 가공품으로 베어링이 내장되어 있는 제품으로 사용하며 마모되거나 고장시 교체가 가능하도록 볼트, 너트식 조립을 하여야 한다.(필히, 국내생산 최상품을 사용한다.)

제 2항 기구별 사용재료

1. 작업대/세정대류

주방 내에서 이루어지는 모든 작업(다듬·배선 등)에 사용되는 주방기구 중 가장 기본적인 기구

① 상 판

길이가 1500mm 초과:스테인레스 27종 (STS-304) 2.0 T

길이가 1500mm 이하: 스테인레스 27종 (STS-304) 1.5 T

※ 상판보강은 스테인레스 27종 1.2T

② 몸체

상판: 스테인레스 27종 1.5T

문짝: 스테인레스 27종 1.0T

카바: 스테인레스 27종 1.0T

③ 다리

다리: 스테인레스 27종 (STS-304) □40 x □40 x 1.0mm PIPE

(단, 길이가 1500mm 초과인 경우 다리는 6개 이상 부착)

2. 세정대류

식자재의 세정이나 식기 세척 등의 용도에 사용 할 수 있는 기구.

한 몸체에 세정조가 1-3개로 구성됨에 따라 1조·2조·3조 세정대라고 호칭한다.

① 세정조

길이가 1500mm 초과: 스테인레스 27종 2.0T

길이가 1500mm 이하: 스테인레스 27종 1.5T

※ 세정조 보강은 스테인레스 27종 1.2T.

② 다리

다리: 스테인레스 27종 □40 x □40 x 1.0mm PIPE

단, 길이가 1500mm 초과인 경우 다리는 6개 이상 부착.

③ 배수구네트

세정조의 길이가 750mm 이하: 배수구 소 사용(기성품)

세정조의 길이가 750mm 초과: 배수구 대 사용(기성품)

④ 몸체

문짝 : 스테인레스 27종 1.0T

선반카바 : 스테인레스 27종 1.0T

3. 찬장류

식기 양념류 등을 외부와 차단 보관하는 기구.

벽 부착형과 상부형이 있다. 다리를 부착하여 작업대 상부형으로 제작 할 수 있다.

① 상판 : 스테인레스 27종 (STS-304) 1.5T

② 몸체 : 스테인레스 27종 (STS-304) 1.0T

③ 문짝 : 스테인레스 27종 (STS-304) 1.0T

④ 중간선반 : 스테인레스 27종 (STS-304) 1.2T

※각 부위 보강을 스테인레스 27종 1.0 ~ 1.2T를 사용

(단, 길이가 1500mm 초과인 경우 다리는 6개 이상 부착)

4. 선반류

SETTING 된 장비 위 벽면이나 상부에 설치하여 식자재 · 식기 등을 보관할 수 있는 기구.

① 선반 : 스테인레스 27종 (STS-304) 1.2T

② 보강 · 지지대 : 스테인레스 27종 (STS-304) 1.2T

③ 다리: 스테인레스 27종 (STS-304) 40x40 x 1.0T

(단, 길이가 1800mm 초과인 경우 지지대 2개 이상, 다리 6개 이상 부착)

5. 운반차류

식자재 · 식기 · 음식 등을 운반하는 기구. 용도에 따라 구조를 변경 제작한다.

① 몸체

몸체 : 스테인레스 27종 1.0T

중량물 운반을 위한 받침대 : 스테인레스 27종 1.5T

② 선반

선반 : 스테인레스 27종 1.2T

보강 : 스테인레스 27종 1.2T

③ 손잡이 : 스테인레스 27종 Ø 25 X 1.0T

④ 방충대 : 네 모서리에 “7”형 방충고무 부착

⑤ 바퀴 : 우레탄 Ø 5"

FIXED TYPE 또는 SWIVEL TYPE 용도에 따라 STOPPER부착.

6. 배기후드

열조리기기 상부에 설치되어 조리 시 발생되는 열기, 폐가스, 냄새 등을 포집하여 덕트를 통해 건물밖으로 배출시킬 수 있는 사각형태의 필터와 방습등이 부착된 구조여야 한다.

- ① 몸체 : 스테인레스 27종 (STS-304) 0.8T
- ② 필터 : 프레임 - 스테인레스 27종 (STS-304) 0.8T
필터-알루미늄망
- ③ 방습등 : 시중 구입품, 내습성

7. 가스 기구류

식생활의 고급화로 다양한 기능과 성능이 충분히 고려된 완벽한 가열 조리 기구여야 한다.

- ① 가스렌지 , 가스그릴은 직접점화 방식으로 하고 버너는 주물가공품으로써 한국가스안전공사의 L.P.G 또는 L.N.G 사용 제품 검사를 득한 제품으로 한다. 별도의 전원이 필요 없음.
- ② 가스기구의 상판은 사용이 용이한 주물상판으로써 재질은 GC20 주물 가공품으로 한다.
- ③ 부침기의 부침 상판은 16mm 이상의 SS41 강판으로 밀링 가공한다.
- ④ 한국가스안전공사의 제품 검사를 득한다.

렌지상판 : 주물 GC 20

부침상판 : 밀링가공 SS41 강판 16 MM

그릴 : 주물 GC20 가공품

상판후레임 : 스테인레스 27종 (STS-304) 1.5mm

몸체 : 스테인레스 27종 (STS-304) 1.2mm

다리 : 스테인레스 27종 (STS-304) □40 x □40 x 1.0mm PIPE

오물서랍 : 스테인레스 27종 (STS-304) 0.8mm

8. 전기 기구류

세척된 식기류의 소독이 목적인 소독고와 보온 음식을 원상태로 보관하거나 차등시간대 별로 공급하여야 할 음식이 마르거나 식지 않도록 중탕 또는 건식 보온할 수 있는 제품이어야 한다.

- ① 전기히터는 기구의 용도와 사용 목적에 따라 건식, 습식 히터를 정확히 구분하여 사용하여야 하며 인체에 해롭지 않은 스테인레스 히터로 한다.
- ② 히터는 효율이 95% 이상의 성능을 갖추어야 하고 절연상태가 완벽하여 누전이 되지 않는 제품을 사용하여야 한다.
- ③ 모터 및 전기 부품은 K.S형식 승인을 득한 제품을 사용하는 것을 원칙으로 하며, K.S제품이 없을 경우 국내 생산품 중 최상품의 제품을 사용한다.
- ④ 전선의 규격은 부하전류에 의하여 2% 이내의 전압 강하에 들어가지 않도록 전기 배선규정 및 관련 법규에 따라 K.S형식 승인 제품을 적정용량에 맞도록 사용하여야 한다.

구조재 : 스테인레스 27종 (STS-304) 0.8 - 1.2T

음식팬 : 스테인레스 27종 (STS-304) 용도에 맞는 규격품 취부

건·습식 히터 : 국내 최상품

마그네트 스위치 : K.S

자동온도 조절기 : 수입완제품

작동램프 : 5 AMP K.S

전원램프 : 5 AMP K.S

작동스위치 : 5 AMP K.S

구동모터 : K.S

전선 : K.S

조정식발:스테인레스 27종(STS-304)

제작 특기시방서

1. 작업대/세정대류

주방의 가장 기본 작업인 식재 전처리 세정 등의 용도에 사용하며 작업여건(동선)에 따라 기구를 배열 하므로써 적은 인원으로 조리 및 배식을 여유 있게 위생적으로 처리 할 수 있는 시스템의 기구임

2. 찬장 류

청결하고 장기간 보관할 식기류 및 식품을 외부와 차단하여 보관하는 기구임.

3. 선반 류

좁은 공간을 활용하고 작업자의 적은 활동으로 필요한 식 자재, 식기류를 보관하여 즉시 사용 하는데 필요한 기구이다.

4. 배기후드

조리 시 열기구에서 배출되는 연소 가스와 조리 시 발생하는 냄새들 옥외로 배출시켜 주방내의 공기를 맑게 하여 능률적인 작업에 임할 수 있도록 한다.

천장 마감 선에 맞추어 마감되도록 후드의 높이를 협의 할 수 있다.

이중삼각형 구조이고 배기량이 충분토록 풍 량 계산을 하여 후렌지의 규격을 선정하여야 한다.

5. 다단식 선반

주방 내에서 가공처리 전후의 식 자재와 대형 그릇을 다량 보관 목적으로 사용하며 특히 신선도 유지를위한 냉동창고, 식자재창고 등에 쾌적한 구조로 통풍이 잘되도록 제작하여야 한다.

6. 가스 기구류

식생활의 고급화로 다양한 기능과 성능이 충분히 고려된 완벽한 가열 조리기구여야 한다.

- ① 점화는 라이터가 필요없는 원터치 완전 자동점화장치로 하여야한다
- ② 버너는 주물가공품으로서 한국가스안전공사의 제품검사를 득한 제품으로 한다.
- ③ 가스기구의 상판은 사용이 용이한 창살무늬 형(Grate type)으로서 GC 20주물가공품으로 한다.
- ④ 부침기의 부침 상판은 20m/m 이상의 SS41 강판으로 밀링 가공한다.

7. 냉장테이블

냉장 및 냉동의 식품을 보관한다.

8. 수전

온 , 냉수 혼합 수전 이어야 한다