

실습실 기자재

(세부 사양서 및 시방서)

한국관광대학교

I. 일반 공통 시방서 및 세부 사양서

개요

- ① 입찰명 : 한국관광대학교 호텔제과제빵과 실습기자재 구입
- ② 납품기한 : 2022년 2월 25일까지 제작납품하여야 한다.
- ③ 제작범위 : 세부사양서 및 시방서에 준수 제작후 현장 설치를 하여야 한다.
- ④ 현장주소 : 경기도 이천시 신둔면 이장로 311번길 197-73

1. 총론

본 시방서는 한국관광대학교 실습실기자재 제작 납품에 관한 세부사항을 규정하며 세부 사양 및 본 시방서에 의거 시공하여야 한다.

2. 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 제작중 부실 또는 불량품이라고 감독관이 인정하는 경우, 현장에서 즉시 반출하고 적법한 제품으로 대체하여 승인을 받아야 한다.
- 3) 주방기구제작에 필요한 도면은 주방기구 제작 전에 제작도면 및 배치도를 작성하여, 감독관의 승인을 받고 납품하여야 한다.

3. 사용자재 및 기기

- 1) 모든 자재및 기기는 K.S표시품 사용을 원칙으로 하되, 단, K.S 표시품이 없는 품목에 대하여는 국내 최상품이어야 하며, 사용 전에 감독관의 승인을 득하여야 한다.
- 2) 제작도면 및 사양서에 명기된 사용자재 및 기기류에 대하여 성능이 우수한 신개발품 및 개선제품은 감독원의 승인을 득한 후 변경 제작할 수 있다.

4. 공사범위

- 1) 현장 납품설치 조건 이며 현장을 사전에 숙지 반입 조건등을 확인 하여야 한다.
- 2) 주방기구 제작, 납품, 시공 및 시운전
- 3) 공사 범위 (2차측 수전연결 배수 및 전기 연결 공사 포함)
- 4) 현장 엘리베이터는 없으므로 도비인력을 사용 납품 하여야 하며 건축물의 파손시 원상 복귀를 하여야 한다

5. 시험 및 검사

- 1) 모든 주방기구의 설치, 배관, 배선 연결작업 완료후 각종 장비가 정상적으로 가동될수 있도록 모든 기기의 작동 및 제어등을 시험 조정한다.

II. 제작 일반 시방서

제 1항 재료

1. 외산사양이 명기되지 않은 제품이나 부품은 K.S형식승인품 사용을 원칙으로 하나, 기구 특성상 그 부품이 없을 경우 국내산 최상급의 제품을 사용하며 시방서 및 도면에 명기되지 않은 부분은 감독원과 협조후 승인을 득하여 사용한다.
2. 전체기구의 전, 후, 좌, 우, 하, 내, 외부의 모든 재료는 스텐 27종(STS-304)강판 및 파이프로 기구의 기능이나 성능발휘에 충족되는 두께를 선정, 기구를 제작하며 부득이 스테인레스의 사용이 불가한 재료는 철재를 사용하되 부식방지를 위하여 방청도장을 한 다음 2회이상의 내열페이트로 도장한다.
3. 전기기구등에 사용되는 전선의 규격은 그 설비의 부하전류에 의하여 2%이내의 전압 들어가지 않도록 전기배선규정 및 관련 법규에 따라 K.S형식 승인제품을 적정용량에 맞도록 사용한다.
4. 조정식발은 스테인레스 27종(STS-304)의 특수가공(시보리)제품으로 하며 경사면에 수평 적용할 수 있도록 $\pm 30\text{mm}$ 의 높낮이 조절이 가능하도록 되어있는 것으로 사용한다.
5. 운반차류의 바퀴는 주물가공품으로 베어링이 내장되어 있는 제품으로 사용하며 마모 되거나 고장시 교체가 가능하도록 볼트, 너트식 조립을 하여야 한다.

III. 기구분류별 사용재료 및 특기시방

1. 작업대/세정대류(WORK TABLE/SINK/COOKER STAND 등)

주방의 가장 기본 작업인 식자재 다듬, 세정 등의 용도에 사용하며 작업여건(동선)에 따라 기구를 배열하므로서 적은 인원으로 조리 및 배식을 여유있게 위생적으로 처리할수 있는 시스템의 기구임

1) 상판/세정조(싱크볼)/오물받이(TOP/SINK BOWL/SPLASH BACK)

상 판: 스텐27종(STS-304) 1.5 mm

썸 크 볼: 스텐27종(STS-304) 1.2 mm

2) 하부선반 (UNDER SHELF)

중간선반: 스텐27종(STS-304) 1.0 mm

하부선반: 스텐27종(STS-304) 1.0 mm

* 하부선반 높이는 바닥에서 250mm 이격하여 제작.

3) 다리/지지대 (LEG/BRACE PIPE)

LEG : 스텐27종(STS-304) □ 40 x 40 x 1.0mm PIPE

BRACE : 스텐27종(STS-304) □ 25 x 25 x 1.0mm PIPE

단, 길이가 2000mm초과인 경우 다리는 6개 이상 부착

4) 배수구/오버 후로워 (DRAIN/OVER-FLOW)

DRAIN : STS 304 규격제품 특수가공

OVER-FLOW : P.V.C 규격제품 특수가공

2. 찬장류(TABLE CABINET/WALL CABINET/DISH CABINET)

청결하고 장기간 보관할 식기류 및 식품을 외부와 차단하여 밀폐 보관한다.

1) 상 판 : 스텐27종(STS-304) 1.5mm

2) 몸 체 : 스텐27종(STS-304) 1.0mm

3) 문 : 스텐27종(STS-304) 0.8mm

4) 중간선반 : 스텐27종(STS-304) 1.0mm

* 몸체 하단 높이는 바닥에서 250mm 이격하여 제작.

3. 선반류 (WALL & TABLE OVER SHELF)

좁은 공간을 활용하고 작업자의 적은 활동으로 필요한 식자재, 식기류를 보관하여 즉시 사용하는데 필요한 기구임.

1) 선 반 : 스텐27종(STS-304) 1.2mm

* 최하단 선반 높이는 바닥에서 250mm 이격하여 제작.

2) 보 강 : 스텐27종(STS-304) 1.0mm

3) 기 등 : 스텐27종(STS-304) □40 X 40 X 1.0mm