

(公示日：平成30年5月14日)

平成30年度食料産業・6次産業化交付金（加工・直売施設整備事業）
における「ビール醸造設備の導入」配布資料

- (1) 説明書1部
- (2) 入札注意事項1部
- (3) 実施設計書1部
- (4) 入札参加表明書1部

(1) 説 明 書

1. 事業名
平成30年度食料産業・6次産業化交付金（加工・直売施設整備事業）における「ビール醸造設備の導入」
2. 説明事項
 - （1）別紙入札注意事項参照
 - （2）別紙実施設計書参照
3. 質問及び問い合わせ方法等
 - （1）質問及び問い合わせ方法：FAXにて提出（提出先は下記を参照、様式は任意）
 - （2）質問期限：平成30年5月25日（金）17時
 - （3）質問回答日：平成30年5月28日（月）
 - （4）質問回答方法：質問があった場合に限り、FAXにて回答。
4. 入札方法
 - （1）入札参加表明：添付の入札参加表明書の提出
提出方法はFAX、郵送、持参のみ受付（提出先は下記を参照）
 - （2）入札参加提出期限：平成30年5月28日（月）17時必着
 - （3）入札
 - ・ 郵送にて受付（提出先は下記を参照）
 - ・ 送付期限：平成30年5月29日（火）必着
 - （4）開札
 - ・ 日時：平成30年5月30日（水）10時頃
 - ・ 場所：有限会社わくわく手づくりファーム川北
〒923-1267 石川県能美郡川北町字壺ツ屋 183-3
 - （5）入札方法：
 - ・ 消費税抜きの金額を記入（落札決定に当たっては、記載された金額に当核金額の8パーセントに相当する額を加算した額をもって落札価格とするので、入札者は、消費税等に係る課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず、見積もった契約金額の108分の100に相当する金額を記載すること。）
 - ・ 見積書様式は任意。ただし、社員及び代表者の印を押印してください。
 - ・ 件名は、「ビール醸造設備の導入」とする
 - ・ 内封筒に見積書を入れしっかり糊付けし、糊付けした箇所は見積書の印を使用し封印して下さい。また内封筒は外封筒に入れしっかり糊付けし、内封筒・外封筒合わせて二重の封筒として郵送して下さい。
5. 問い合わせ先
 - （1）質問及び問い合わせ先
有限会社わくわく手づくりファーム川北 担当：入口博志
FAX：076-278-7271
 - （2）入札参加表明提出先
有限会社わくわく手づくりファーム川北 担当：入口博志
郵送先：〒923-1267 石川県能美郡川北町字壺ツ屋 183-3
FAX：076-278-7271

(2) 入札注意事項

1. 入札参加資格

- (1) 当核契約を締結する能力を有しない者でないこと。
- (2) 以下の要件を満たす者であること。
 - ① 当該装置の納入と同種の実績を有すること。
 - ② 各種スペアパーツの提供ならびにメンテナンスの能力を有すること
- (3) 破産者で復権を認められない者でないこと。
- (4) 反社会的勢力に関係する組織、企業でないこと
- (5) 本入札において知り得た情報すべて（口頭／書面／電子データ）について、入札の結果を問わず第三者への漏洩を行うこと無く、守秘を貫徹出来る者であること。

2. 入札について

- (1) 郵便のみ受付とし、電報、ファクシミリ、電話その他の方法による入札は認められない。
- (2) 代理人による入札は認められない。
- (3) 入札者が相連合し又は不穩の挙動をする等の場合であって、競争入札を公正に執行することができない状態にあると認められるときには、当核入札を延期し、又はこれを取り止めることがある

3. 開札について

- (1) 入札会場にて、立会者立会いの下で実施する。

4. 落札者の決定について

- (1) 本公告に示した業務を履行できると判断した入札者であって、予定価格の制限の範囲内で最低価格をもって有効な入札を行った者を落札者とする。
- (2) 入札額が同額となり落札者となるべき者が二人以上あるときは、後日再入札とする。
- (3) 落札者及び落札金額については、入札参加者へ郵送にて公表する。

5. 契約書の作成について

- (1) 開札を執行し、契約の相手方を決定したときは、1週間以内に契約書を取り交わすものとする。
- (2) 契約担当役が契約の相手方とともに契約書に記名押印しなければ、本契約は確定しないものとする。

(3) 実施設計書

1. 件名

平成30年度食料産業・6次産業化交付金（加工・直売施設整備事業）における「ビール醸造設備の導入」

2. 内容

(1) ビール醸造設備

- ① モルトミルシステム麦芽粉碎システム
- ② 煮沸釜
- ③ 濾過釜
- ④ ワールプール
- ⑤ ステージ
- ⑥ プロダクトパイプ
- ⑦ マッシュ&ウォートポンプ
- ⑧ 濾過ポンプ
- ⑨ スティームパイプ蒸気用パイピング
- ⑩ 麦芽ポンプ
- ⑪ 仕込コントロールパネル
- ⑫ ペーパーコンデンサー
- ⑬ 麦汁冷却装置
- ⑭ 麦汁エアレーションシステム
- ⑮ サンプリングステーション・CIP用ベントパネル
- ⑯ CIPタンク
- ⑰ CIPポンプ
- ⑱ 温水タンク
- ⑲ 温水供給&循環ポンプ
- ⑳ コニカル発酵タンク
- ㉑ 冷水タンク
- ㉒ 冷水供給&循環ポンプ
- ㉓ 冷水ライン
- ㉔ タンク温度制御盤
- ㉕ グライコールチラー

※ 詳細は別紙「仕様」「工事明細」参照のこと

(2) ビール醸造設備の設置

- ① 搬入据付工事
- ② 設置配線配管接続工事
- ③ 試運転・調整工事

上記工事を行い、作動確認を実施する。

※ 設置場所については別紙「平面図・立面図」「配置図」「工事明細」を参照のこと

3. 納入期限及び納入場所

納入期限：平成 30 年 3 月 15 日（金）17 時

納入場所：〒923-1267 石川県能美郡川北町字橋新口 49-1

有限会社わくわく手づくりファーム川北内

4. その他

- (1) 業務の遂行に疑義が生じた場合は、有限会社わくわく手づくりファーム川北担当者と協議し、その指示に従うものとする
- (2) 業務の遂行に際して、知り得た情報等についてはいかなる理由をもっても第三者に漏らしてはならない

仕様

① モルトミル（麦芽粉碎）システム

(1) モルトケース

- ・ 材質：ステンレス製
- ・ 容量：約 50kg

(2) モルトミル 麦芽粉碎機（モルトケース下）

- ・ 能力：250kg
- ・ 仕様：4 ローラー

(3) モルトコンベアー

- ・ チェーン式コンベアー

(4) グリストケース

- ・ 材質：ステンレス製
- ・ 容量：1200kg
- ・ 設置：モルトミル下に設置

(5) グリストコンベアー

- ・ チェーン式コンベアー
- ・ 長さ：22m ※設置場所・条件により基準の長さより長くなることは可

(6) 各種機材及びモーター類

- ・ 日本国の電圧に対応

② 煮沸釜

- ・ ステンレス 304 製 断熱処理（サイド）ステンレス仕上
- ・ 仕様：ステンレス 304 底面 4/5mm サイド 3mm カバー2mm(最小強度)
- ・ ステンレス製脚 4 本
- ・ 全容量：60HL
- ・ 使用容量：44HL マッシュ量
- ・ 釜サイズ：打合せにより適したサイズを決定
- ・ 断熱幅：約 100mm
- ・ 底面と胴部にスチームジャケット 蒸気加熱式
- ・ 速度制御つき攪拌機 シャフト／モーター含む 釜底面に取り付け
- ・ インレット／アウトレット、ガラス製マンホール、照明
- ・ 必要な接続品全て含むこと
- ・ 電源：200V 3P 60Hz
- ・ プレマッシャー装置 グリストコンベアー接続

③ 濾過釜

- ・ ステンレス 304 製 断熱処理（サイド）ステンレス仕上げ
- ・ 仕様：ステンレス 304 底面 4/5mm サイド 3mm カバー2mm(最小強度)
- ・ ステンレス製脚 脚 4 本

- ・ 全容量：60HL
- ・ 使用容量：40HL
- ・ 釜サイズ：打合せにより決定
- ・ 断熱幅：約 100mm
- ・ 速度制御レーキング装置 攪拌／麦芽粕排出のコンビネーション 釜底部に取付
- ・ レーキング装置の高さは調整可能
- ・ 濾過ラターン ステンレス製、ガラス製、C I Pスプレーボール付き
- ・ フォールスポトム 濾過版が複数のパーツに分かれていること
- ・ フォールスポトム下部洗浄用スプレーノズル
- ・ 必要な接続部品全て
- ・ 電源：200V 3P 60Hz

④ ワールプール

- ・ ステンレス 304 製 断熱処理（サイド）ステンレス仕上げ
- ・ 仕様：ステンレス 304 底面 4/5mm サイド 3mm カバー2mm(最小強度)
- ・ 全容量：60HL
- ・ 使用容量：40HL
- ・ 釜サイズ：打合せにより決定
- ・ 麦汁インレット
- ・ 麦汁アウトレット 2箇所
- ・ 中央にホットループを排出するための回転式スプレーノズル装置
- ・ マンホール
- ・ 必要な接続部品全て

⑤ ステージ

- ・ ステンレス製ステージ 階段と手摺含む 釜の前に設置

⑥ プロダクトパイプ

- ・ ステンレス 304 製のサニタリープロダクトパイプ(1.5mm 厚)
- ・ エアー式バタフライバルブ
- ・ シリコンガスケット類 日本の法律に準じた食品製造産業用
- ・ トリクランプまたはD I Nの接続

⑦ マッシュ&ウォートポンプ

- ・ サニタリーステンレス製 液送ポンプ
- ・ ステンレスカバー
- ・ 電源：200V 3P 60Hz

⑧ 濾過ポンプ

- ・ サニタリーステンレス製 液送ポンプ
- ・ ステンレスカバー
- ・ 電源：200V 3P 60Hz

⑨ スティームパイプ蒸気用パイピング

- ・ ステンレス製パイピング
- ・ 油圧弁 1個
- ・ スティームバルブ 4個
- ・ 高圧用手型バルブ 8個
- ・ バキュームブレーカー 4個
- ・ スティーム圧力計 2個
- ・ コンデンサートラップ 5個
- ・ スティーム調整バルブ 1個

⑩ 麦芽ポンプ

- ・ スペントグレンポンプ

⑪ 仕込コントロールパネル

- ・ ステンレス製コントロールパネル (CPU搭載)
- ・ タッチパネル式
- ・ 自動マッシュプログラム
- ・ 各種ポンプスイッチ
- ・ 各種スティームスイッチ
- ・ 各種攪拌機スイッチ
- ・ 緊急停止スイッチ
- ・ 主電源

⑫ ペーパーコンデンサー

- ・ 水蒸気冷却システム
- ・ マッシュケトル接続
- ・ 各種バタフライ弁、ステンレス製パイピング
- ・ 熱交換器
- ・ 換気装置

⑬ 麦汁冷却装置

- ・ 熱麦汁冷却装置 プレートクーラー
- ・ 能力：40HL/50分
- ・ 媒体：冷水 (1℃)
- ・ ガasket類 フードグレード
- ・ 各種パイピング・バルブ・温度計含む

⑭ 麦汁エアレーションシステム

- ・ サニタリーインラインエアレーションシステム
- ・ ステンレス製カートリッジ付き ステンレス製エアフィルター
- ・ スティームライン用接続部
- ・ エアフロー制御 流量調整レギュレーター付き
- ・ 各種バルブ、接続部品含む
- ・ サイドグラス

- ⑮ サンプルングステーション・CIP用ベントパネル
 - ・ シンプルなクーリングステーション サンプルングシリンダー付き
 - ・ CIP用ベントパネル
- ⑯ CIPタンク
 - ・ ウォート:プロダクトライン及びPHE洗浄用
 - ・ 容量:500L
 - ・ スティームにより加熱
 - ・ ステンレス316/304製 断熱処理
 - ・ 各種バルブ・パーツ・接続部含む
- ⑰ CIPポンプ
 - ・ ステンレス製 洗浄ポンプ
 - ・ 電源:200V 3P 60Hz
- ⑱ 温水タンク
 - ・ ステンレス製 温水タンク
 - ・ 総容量:100HL
 - ・ 熱交換器付き 蒸気加熱式
 - ・ スティームバルブはブルーハウスコントロールパネルから操作
- ⑲ 温水供給&循環用ポンプ
 - ・ 温水供給ポンプ
 - ・ 必要な接続部品含む
- ⑳コニカル発酵タンク
 - ・ ジャケット付コニカルタンク CCT
 - ・ 総容量:52HL
 - ・ 容量:40HL
 - ・ 材質:ステンレス304製
 - ・ 圧力タンクとして設計(1.95bar)
 - ・ PUフォームで断熱処理 SUS304仕上げ
 - ・ タンク胴部にグライコールジャケット付(ジャケット内動作圧力1.95bar以下に設定)
 - ・ タンクマンホール(タンクシリンダー部)
 - ・ 安全弁 オーバープレッシャー(1.95bar)、バキュームプレッシャー
 - ・ CIPラインとスプレーボール
 - ・ 温度センサーとアナログ温度計用の接続部
 - ・ パルプ/ライン用の全ての接続部
 - ・ パイピング
 - ・ バタフライバルブ
 - ・ サンプルング弁
 - ・ ステンレス製脚 4本

- ・ 寸法は別途打合せにて決定

②①冷水タンク

- ・ ステンレス製 冷水タンク
- ・ 総容量:90HL
- ・ 熱交換器付き
- ・ グライコールバルブはタンク温度コントロールパネルから操作

②②冷水供給&循環用ポンプ

- ・ 冷水供給ポンプ
- ・ 必要な接続部品含む

②③冷水ライン

- ・ 冷水ライン用パイピング

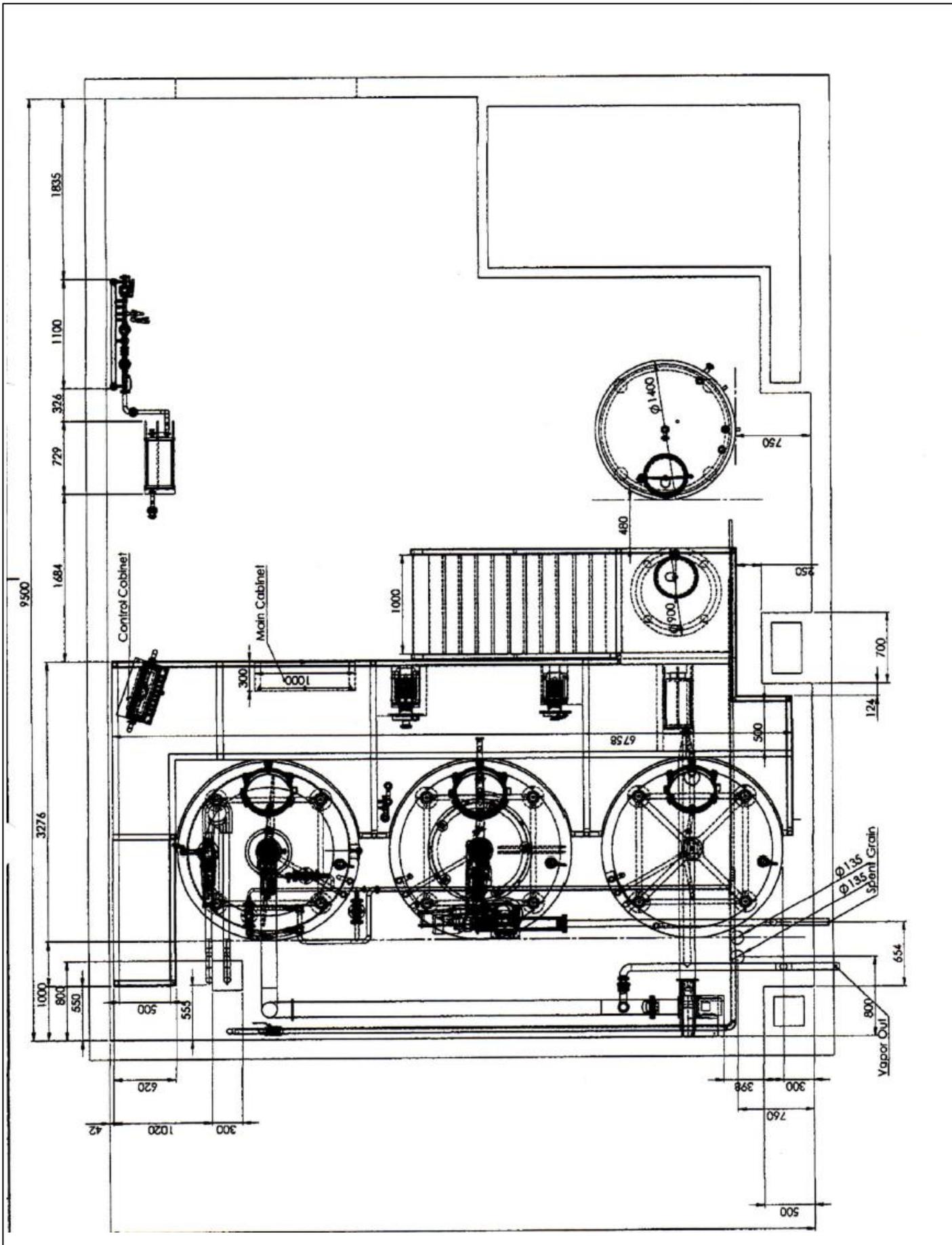
②④タンク温度制御盤

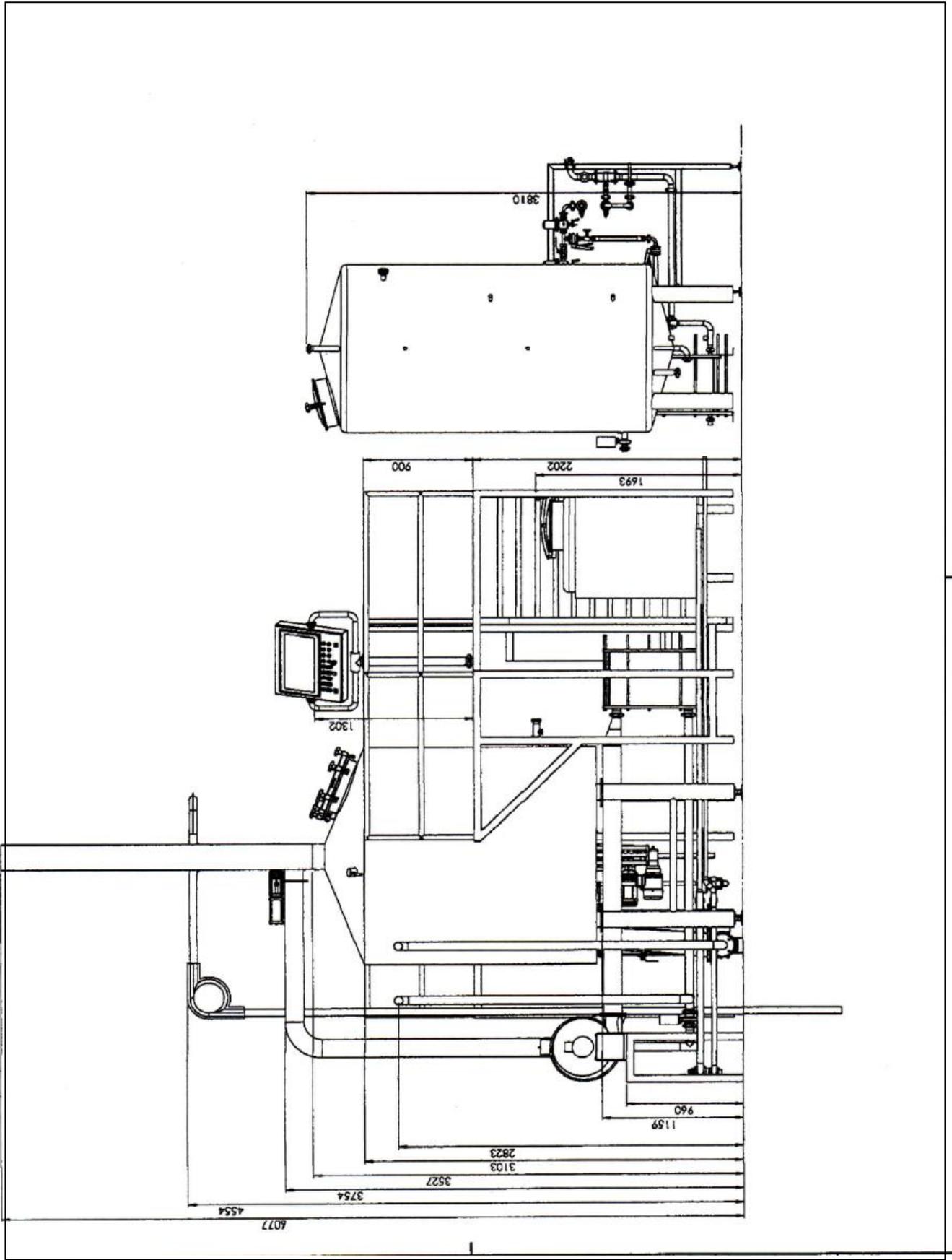
- ・ 新設タンク 4 基、冷水タンク 1 基 合計 5 基分
- ・ ステンレス製
- ・ タッチパネルに取付
- ・ 温度制御用タッチパネルソフトウェア
- ・ 1 または 2 カ所の冷却ゾーン付き温度制御
- ・ 電気ケーブルと接続部品
- ・ 9 個のエアバルブ用エアアウトレット
- ・ PT100 温度センサー 7 基

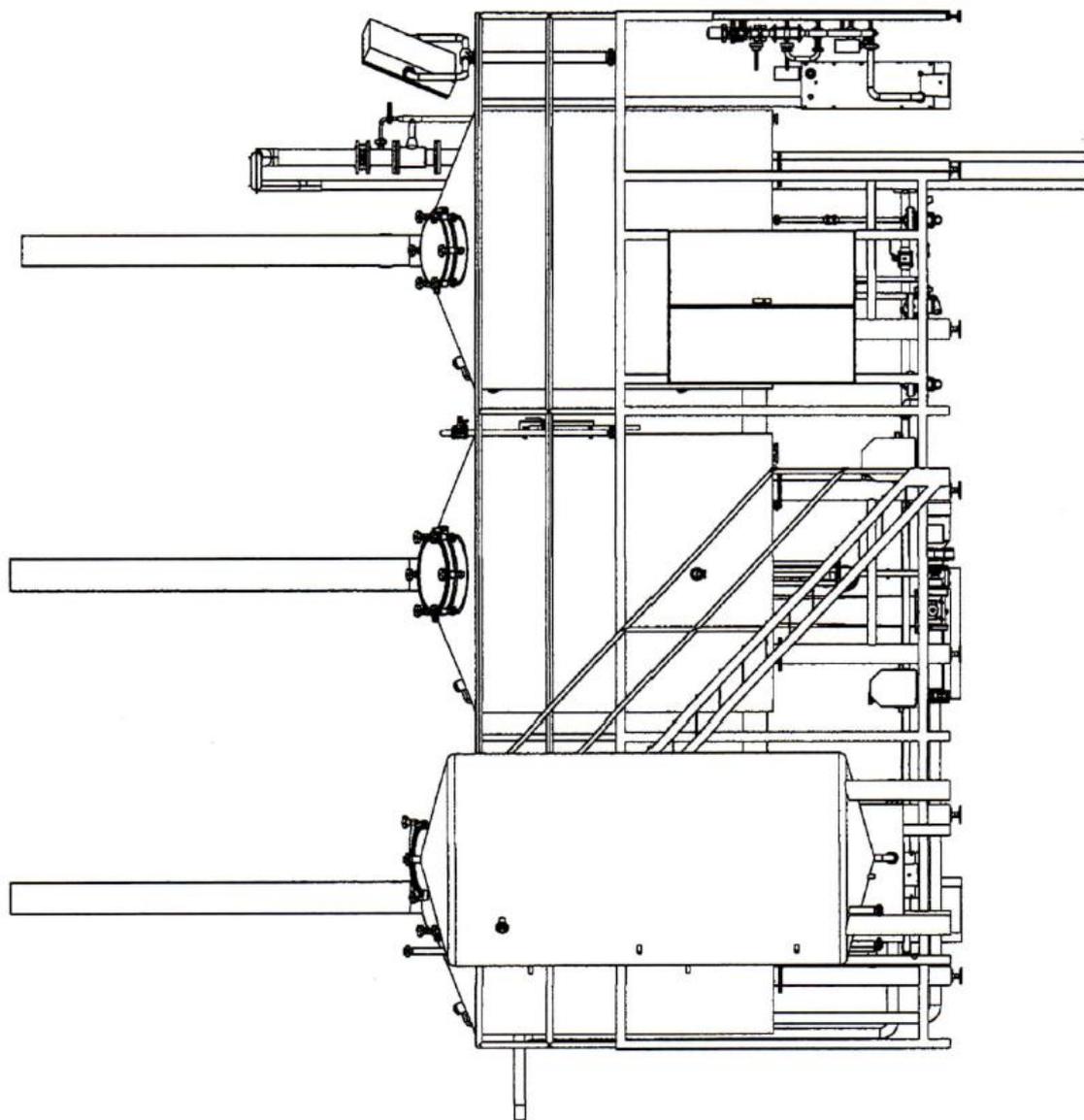
②⑤グリコールチラー

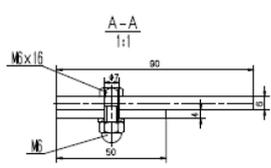
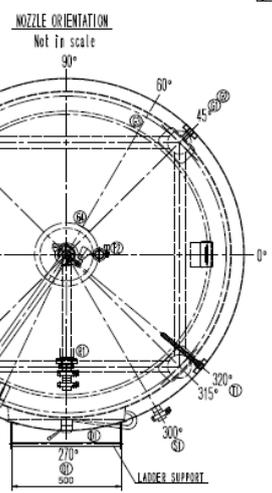
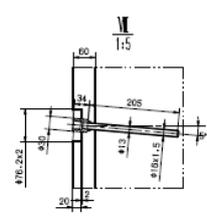
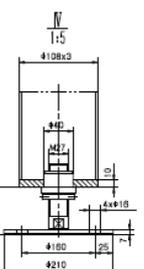
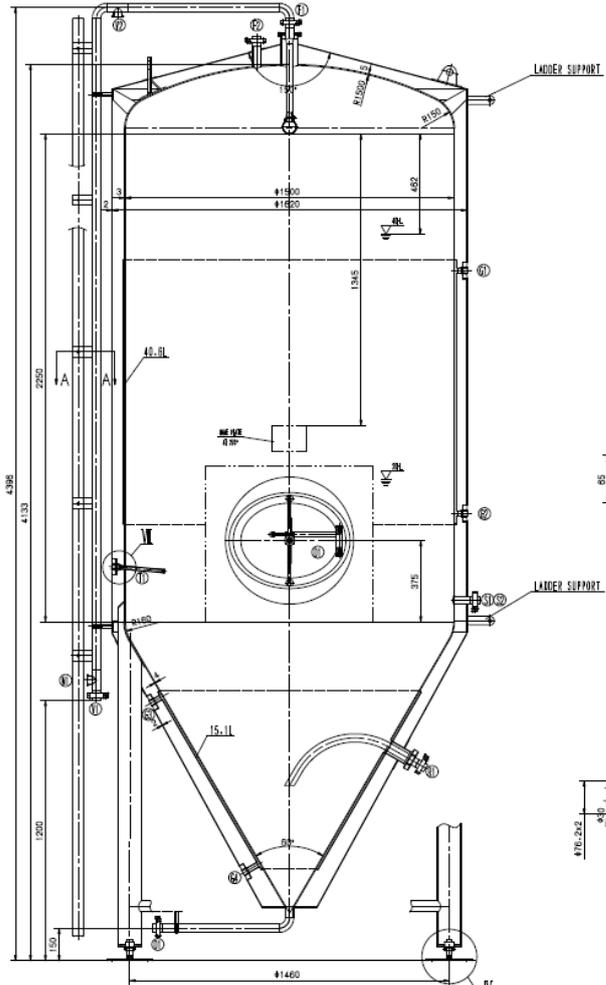
- ・ 発酵タンク・冷水タンク冷却用 グリコールチラー
- ・ 冷却装置 室外機含む
- ・ グリコール供給ポンプ
- ・ ブライン不凍液

平面图 · 立面图









List of Design Data

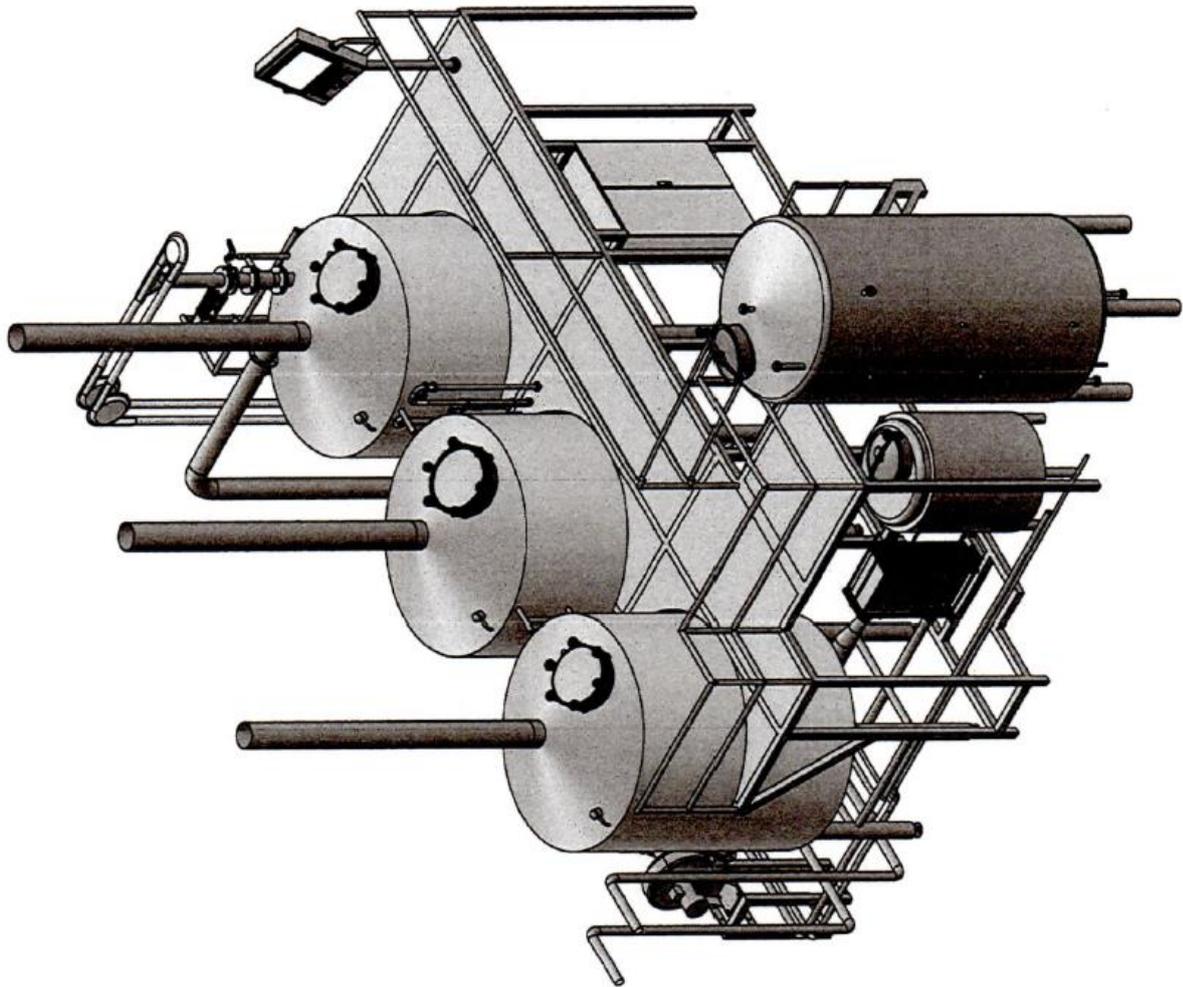
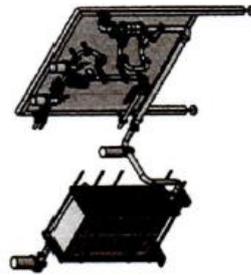
Design data		
Parameter	Vessel	Jacket
Working Pressure	bar	1.35
Design Pressure	bar	1.35
Working Temperature	°C	-5 to +40° C
Design Temperature	°C	-5 to +40° C
Design vacuum	mm WC	
Medium		beer
Medium Density	kg/m³	1040
Min. compressive component		300
Corrosion Allowance	mm	0
Welding Joint coefficient		0.7
Gross Volume	HL	50
Net Volume	HL	40
Safety Valve M3 Pressure	Bar	
Heat exchanging area	m²	6.02
Insulation Material		PI
Insulation Thickness	mm	60
Leak Testing Pressure	bar	2.6
Hy. Check Pressure	bar	2.6

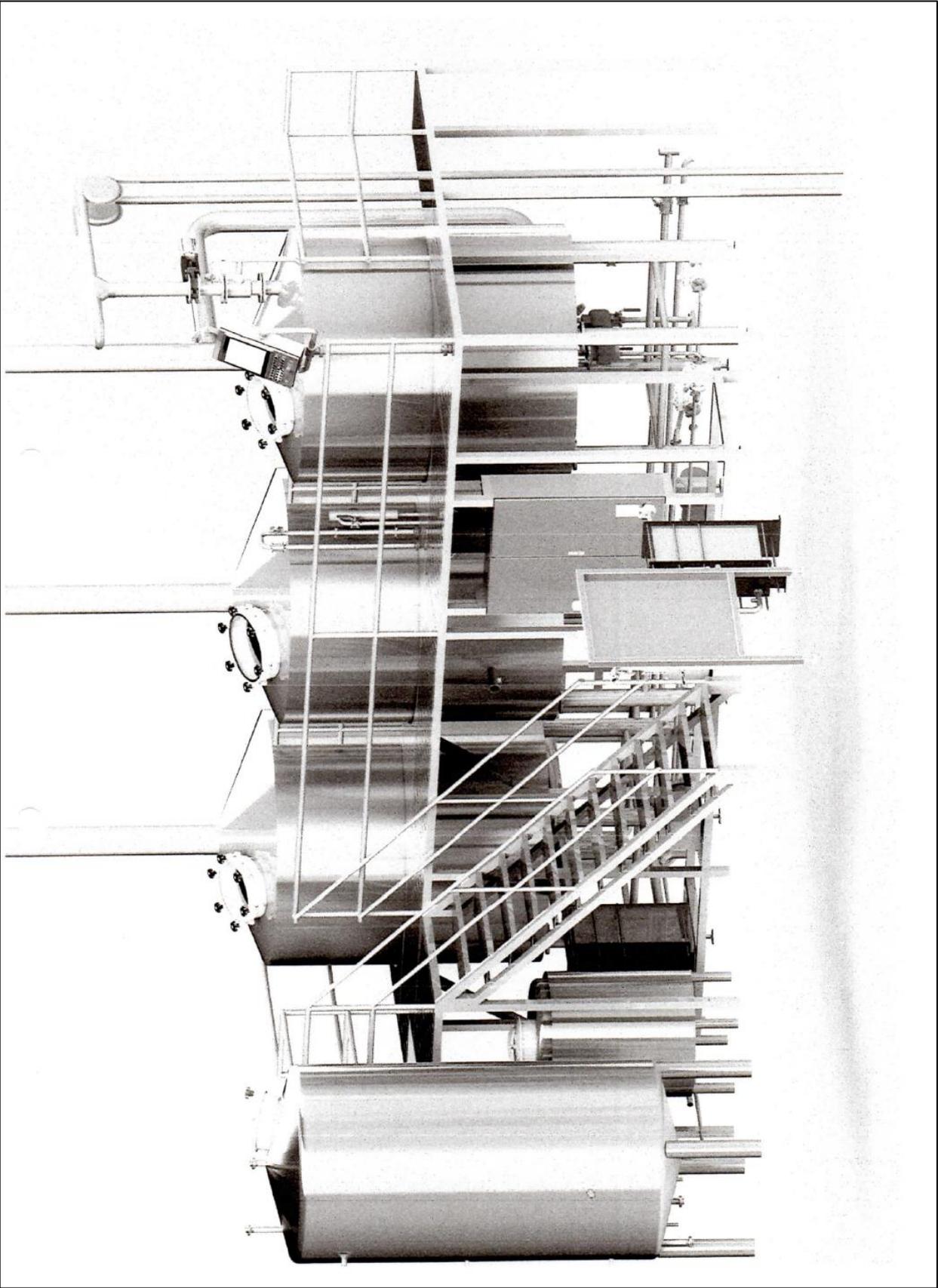
- The inner wall shall be final. The welding seam on inner surface shall be Grinded. Concave-surface axis and scratch mark are not allowed.
- Inner surface
 - 1. Ra < 0.5 μm. (The disk head should be polished to 0.5 μm)
 - 2. Inner surface of the cylinder: Ra < 0.5 μm. (The welding seam should be polished to 0.5 μm)
 - 3. The inner surface of stainless steel should be pickled and passivated.
- The outer surface Ra < 0.5 μm.
- After finishing tank construction, do 2.0bar (water pressure) water pressure test for tank, do 2.0bar (water indicated) for jacket during 30 minutes. It is not allowed to water test with horizontal condition.

NO	SIZE	DESCRIPTION	CONNECT SIZE	REMARKS
M1	1.5"	PRESSURE GAUGE CONN.	Φ38.1x1.5	ISO
S1,2	1.5"		Φ38.1x1.5	ISO
R1	1.5"		Φ38.1x1.5	ISO
O1	1.5"	OUTLET	Φ38.1x1.5	ISO
D1	SD0420	MANHOLE	SD0420	
T1	R1/2"	TEMPERATURE CONN. (TT)	R1/2"	ISO7-1
G1-4	R1/2"	COOLING INLET/OUTLET	R1/2"	ISO7-1
F2	1.5"		Φ38.1x1.5	ISO
F1	1.5"	CIP INLET	Φ38.1x1.5	ISO
M2	1.5"		Φ38.1x1.5	ISO
N1	1.5"		Φ38.1x1.5	ISO

CONNECTIONS

TANK				304		40L FERMENTER		PROJECT NO.	
DATE	DESIGN	APPROVED	SCALE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE	DATE
			1:10						





配置图

工事明細

工事明細

内訳	数量	単位	金額	適用
(1)ビール醸造設備				
① モルトミルシステム麦芽粉碎システム	1	式		
② 煮沸釜	1	基		
③ 濾過釜	1	基		
④ ワールプール	1	基		
⑤ ステージ	1	式		
⑥ プロダクトパイプ	1	式		
⑦ マッシュ&ウォートポンプ	1	台		
⑧ 濾過ポンプ	1	台		
⑨ スティームパイプ蒸気用パイピング	1	式		
⑩ 麦芽ポンプ	1	台		
⑪ 仕込コントロールパネル	1	台		
⑫ ペーパーコンデンサー	1	式		
⑬ 麦汁冷却装置	1	式		
⑭ 麦汁エアレーションシステム	1	式		
⑮ サンプルングステーション・CIP用ベントパネル	1	式		
⑯ CIPタンク	1	式		
⑰ CIPポンプ	1	台		
⑱ 温水タンク	1	式		
⑲ 温水供給&循環ポンプ	1	式		
⑳ コニカル発酵タンク	4	基		
㉑ 冷水タンク	1	式		
㉒ 冷水供給&循環ポンプ	1	式		
㉓ 冷水ライン	1	式		
㉔ タンク温度制御盤	1	台		
㉕ グライコールチラー	1	式		
(2)ビール醸造設備の設置				
① 搬入据付工事	1	式		
② 設置配線配管接続工事	1	式		
③ 試運転・調整工事	1	式		
合計金額				

(4) 平成30年度食料産業・6次産業化交付金

(加工・直売施設整備事業)

における「ビール醸造設備の導入」

入札参加表明書

有限会社わくわく手づくりファーム川北 殿

平成 年 月 日

本業務の入札に参加致します。

社名	
所在地	
代表者	
担当者	部署及び役職 氏名 連絡先 電話 F A X メールアドレス