⑸ Time limit for the submission of the requested material : 17 : 00　16 January, 2015
⑹ Contact point for the notice : Takashi Kikuchi, Procurement Services Office, Finance Department, Tohoku University, 2―1―1 Katahira Aoba-ku Sendai-shi 980―8577 Japan, TEL 022―217―4869

資料提供招請に関する公表

次のとおり物品の導入を予定していますので、当該導入に関して資料等の提供を招請します。
平成 26 年 12 月 16 日
国立大学法人東京大学総長　濱田　純一
◎調達機関番号　415　◎所在地番号　13

○第５号

１　調達内容
⑴　品目分類番号　26
⑵　導入計画物品及び数量　ニュークックチル再加熱カート　一式
⑶　調達方法　購入等
⑷　導入予定時期　平成27年度１月以降
⑸　調達に必要とされる基本的な要求要件
A　再加熱カート
ａ　再加熱時間が短いこと。
ｂ　外形サイズがコンパクトなものであること。
ｃ　リモートコントロールで時間及び温度管理ができ、自動タイマー機能を有すること。
ｄ　再加熱の際に米飯の美味しさが損なわれることなく主食の後付けの必要がないこと。
ｅ　再加熱装置とセパレート式配膳車であること。
ｆ　消費電力が少ないこと。
ｇ　消費熱量が少ないこと。
ｈ　庫内の加熱バランスがよいこと。
ｉ　現在使用している食器（陶器）に対応できることが望ましい。
ｊ　加熱後、食器内側に水滴がつきにくいこと。
ｋ　断熱性に優れ、再加熱カートの外面温度や室温への影響が少ないこと。
B　シャトルカート
ａ　洗浄可能なもの（丸洗い可能）であり水溜まりが少ない構造で水はけがよいこと。また、キャスターは、高温の洗浄にも耐えうるものが望ましい。
ｂ　扉のパッキンは高温、低温の温度変化に耐える耐熱性を有していること。
ｃ　コンパクト、軽量で耐久性があり持ち運びしやすく安全に操作できること。
ｄ　外観は、無機質でなく食事の楽しさがイメージできるものであること。
ｅ　トレー段差（棚ピッチ）は105㎜以上であること。
ｆ　トレーは温・冷セクションがワントレイで区分けされていること。
２　資料及びコメントの提供方法　上記１⑵の物品に関する一般的な参考資料及び同⑸の要求要件等に関するコメント並びに提供可能なライブラリーに関する資料等の提供を招請する。
⑴　資料等の提供期限　平成27年２月２日17時00分（郵送の場合は必着のこと。）
⑵　提供先　〒113―8655 東京都文京区本郷７丁目３番１号　東京大学医学部附属病院事務部管理課経理チーム　萩原　稔　電話03―5800―8616
３　説明書の交付　本公表に基づき応募する供給者に対して導入説明書を交付する。
⑴　交付期間　平成26年12月16日から平成27年２月２日まで。
⑵　交付場所　上記２⑵に同じ。
４　説明会の開催　本公表に基づく導入説明会を開催する。
⑴　開催日時　平成26年12月24日13時00分
⑵　開催場所　東京大学医学部附属病院管理・研究棟３階管理課会議室
５　その他　この導入計画の詳細は導入説明書による。なお、本公表内容は予定であり、変更することがあり得る。
６　Summary
⑴　Classification of the products to be procured : 26
⑵　Nature and quantity of the products to be purchased : Specifications for the New Cook／Chill Reheating Cart 1 Set
⑶　Type of the procurement : Purchase
⑷　Basic requirements of the procurement :
A　Retherm Cart (Docking Station)
a　Short rethermalizing time.
b　Compact external size.
c　Time and temperature remote control with automatic timer.
d　Maintain good taste of cooked rice after rethermalization and no need for assembling after rethermalization.
e　Rethermalization device together with a separable shuttle cart.
f　Low power consumption.
g　Energy efficiency.
h　Maintain uniform temperature in the chamber.
i　Currently used (ceramic) tableware can be used in the reheating cart, if possible.
j　Minimum condensation on the interior surfaces of the tableware after rethermalization.
k　Well-insulated and less influence to external surface and room temperature.
B　Shuttle Cart
a　Washable (without having to take it apart). Little water collection and retention as possible with good drainage. In addition, the casters resist washing at high temperature.
b　Thermostable door gasket and resist operating over large temperature extremes.
c　Compact, light in weight, durable, easy to move around, and allow safe operation.
d　The external appearance of the shuttle cart presents the pleasure of eating but not just inorganic surface.
e　The height between the trays (rack pitch) should be 105 ㎜ or more.
f　Accommodates a undivided tray with hot and cold section separately.
⑸　Time limit for the submission of the requested material : 17 : 00　2 February, 2015
⑹　Contact point for the notice : Minoru Hagiwara, Procurement Section, Accounting Division, The University of Tokyo Hospital, 7―3―1 Hongo Bunkyo-ku Tokyo 113―8655 Japan, TEL 03―5800―8616

資料提供招請に関する公表

次のとおり物品の導入を予定していますので、当該導入に関して資料等の提供を招請します。
平成 26 年 12 月 16 日
国立大学法人大阪大学総長　平野　俊夫
◎調達機関番号　415　◎所在地番号　27

○第５号

１　調達内容
⑴　品目分類番号　14
⑵　導入計画物品及び数量　蛋白質研究所汎用コンピュータシステム　一式
⑶　調達方法　借入
⑷　導入予定時期　平成27年度３月以降
⑸　調達に必要とされる基本的な要求要件
A　蛋白質科学研究を遂行する計算のためのサーバー管理システムであること。
B　64ビットアーキテクチャを持つ2.6GHz以上の高速クロックで動作する８個以上のcoreを持ち１チップあたり400GFlops以上の計算能力を有するプロセッサー（総core数400以上で１ジョブあたり60以上のcoreが並列利用可能）とメモリバンド幅200GB／secでアクセスできる６GB以上のメモリを有し10TFlops以上の倍精度浮動小数点演算性能を有するCUDA（Compute Unified Device Architecture）が実行可能なGPGPUを有し、総メモリ容量６TB以上を有する、共有メモリ方式の計算機サーバーであること。
C　大量の測定・処理データおよびデータベース等の維持・管理のために、100TB以上のファイル領域を有する高信頼性・大容量の磁気ディスクアレイによる補助記憶装置を有すること。また、このデータをバックアップできる、専用のバックアップ用ディスクアレイを有すること。
D　2.5GHz以上の高速クロックで駆動される複数coreのCPUと主記憶８GB以上を有し、４GB以上のGPUメモリを持ちメモリ帯域幅134GB／sec以上のグラフィックスカードを有し、液晶シャッター式ステレオメガネを利用する３次元グラフィックス・計算用ワークステーション複数台で構成されること。