

# 河南学校給食センター調理配送及び施設衛生管理業務

## 仕様書

令和6年11月

紀の川市教育委員会

1 委託業務名

河南学校給食センター調理配送及び施設衛生管理業務

2 業務期間

令和7年4月1日 ～ 令和12年3月31日

3 業務場所、名称及び施設概要

- (1) 所在地 紀の川市桃山町元142番地3
- (2) 名称 紀の川市河南学校給食センター
- (3) 施設概要
  - ① 敷地面積 約4,611 m<sup>2</sup>
  - ② 建物面積 1階 約1,995 m<sup>2</sup> 2階 約531 m<sup>2</sup>
  - ③ 付帯施設 車庫約143 m<sup>2</sup> 駐輪場 約11 m<sup>2</sup>
  - ④ 構造 鉄骨造 2階建
  - ⑤ 運営方式 ドライシステム
  - ⑥ 調理能力 最大4,800食/日

4 対象及び食数

紀の川市内（打田、桃山、貴志川地区）小中学校の児童生徒及び教職員等を対象とする。

(予定食数) 小学校8校、中学校3校 約3,300食/日

(予定回数) 約200回/年

(配送校)

学校名	食数	学級数	住所	配送距離
池田小学校	406	13	南中327番地	約6.8km
田中小学校	541	18	打田1491番地	約4.0km
安楽川小学校	278	12	桃山町市場2番地	約1.0km
調月小学校	68	7	桃山町調月1101番地	約3.2km
丸栖小学校	137	7	貴志川町丸栖206番地	約3.8km
西貴志小学校	331	13	貴志川町長原167番地	約7.4km
中貴志小学校	306	13	貴志川町上野山55番地	約5.9km
東貴志小学校	109	7	貴志川町井ノ口148番地	約6.5km
打田中学校	418	13	東大井345番地	約5.2km
荒川中学校	186	7	桃山町元249番地	約0.5km
貴志川中学校	481	16	貴志川町上野山232番地	約6.3km

※ 食数及び学級数は令和6年5月現在の児童及び生徒数で、職員分も含んでいます。

## 5 業務履行日

- (1) 学校が指定する給食日
- (2) 学期毎の給食開始前と給食終了後の施設、設備及び器具などの清掃及び点検日
- (3) その他、紀の川市（以下「市」という。）が給食運営に必要と定めた日

## 6 関係法令等の遵守

- (1) 市が「食育のまち宣言」を行っていること、学校給食が教育の一環であることを認識し、安全安心な給食を提供するため、衛生管理に万全の注意を払い、常に誠意を持って業務の遂行に努めること。
- (2) 学校給食法、食品衛生法、道路交通法、労働基準法等の関係法令及び関係省庁の通知文等を遵守すること。
- (3) 学校給食衛生管理基準（文部科学省）、大量調理マニュアル（厚生労働省）及び市の指示（作業標準書等の文書による指示及び業務責任者に対する口頭による指示を含む。）を遵守すること。

## 7 業務内容

### (1) 物資管理

- ① 市の指導に基づき、物資の数量及び品質等を確認のうえ荷受けし、検収簿に必要事項を記録する。
- ② 物資のうち食材については、検収後、専用の容器に移し替え、衛生的な管理を行う。また、保存食を採取し、保存食記録表に記録を行い、定められた期間保存し、保存期間が満了したものの廃棄を行う。
- ③ 物資については、物資在庫管理表を作成し、所定の場所にて適切な管理を行い、不足が生じないようにする。

### (2) 調理

- ① 市が作成した献立表、調理指示書等に基づき、本仕様書等により、市の提供する食料を使用し調理する。
- ② 調理終了後2時間以内の喫食となるようにする。
- ③ 市の指示に基づき、作業工程表及び作業動線図を作成し、調理従事者に周知徹底する。
- ④ 食材の無駄な廃棄を出さないように心掛け、特に野菜の廃棄については、極力少なくなるようにする。
- ⑤ 適正に配缶するため、釜割表を作成する。
- ⑥ アレルギー対応食の調理については、市の指示に基づき、間違いが起らないように、2名以上で調理する。
- ⑦ 検食用の給食を準備し、市が定める者の検査を受け、不適合とされた場合は、直ちに手直し又はやり直しを行い、再度、検査を受けなければならない。更に不適合な場合も同様とする。

- ⑧ 保存食を採取し、保存食記録表に記録を行い、定められた期間保存し、保存期間が満了したものの廃棄を行う。

### (3) 配缶

- ① 調理した給食を学校別、学級別、個人別（アレルギー対応食）に供給量を計量し配缶する。なお、アレルギー対応食については、間違いが起こらないように2名以上で配缶する。
- ② 数を読んで配缶する揚げ物、焼き物、ゼリー等については、必ず人を変えて2回以上読み直して配缶する。
- ③ 配缶された食缶と献立に応じた食器、箸等を学校別のコンテナ（コンテナ1台に最大4クラス分）に積み込み、配送プラットホームに運ぶ。

### (4) 配送回収

- ① 調理終了後2時間以内の喫食となるように市と協議の上、配送計画を立てて、市所有の配送車（コンテナ4台積3トンAT車5台）で配送を行う。なお、学校行事等による配送時間の変更にはできる限り対応すること。
- ② 配送回収については、安全確保のために運転手及び補助員の二人一組で行い、運行中は、交通規制等を順守し、事故防止等安全確認に万全を期すること。特に、学校敷地内及び通学路においては、児童、生徒及び第三者等に最大限の注意を払うこと。
- ③ コンテナを配送プラットホームから配送車へ積載後、各校へ配送し、各校指定の配膳室に搬入する。
- ④ 回収については、各校指定の配膳室等からコンテナを配送車両へ積載し、河南学校給食センターの回収プラットホームへ配送する。
- ⑤ 配送車は、運行前に安全点検を行い、運行後は、清掃洗浄し清潔に保つこと。また、運行の記録を車両運行報告書により、市に報告する。
- ⑥ 配送車は、毎月定期点検を行い、車両整備点検報告書により、市に報告する。

### (5) 食器、食缶、調理器具等の洗浄、消毒、保管及び日常点検

- ① 回収プラットホームより回収されたコンテナを運び、食器（カゴ毎洗浄）、食缶、コンテナ等に分別して洗浄し、所定の場所にて消毒し保管を行う。
- ② 調理作業で使用した調理器具を洗浄し、所定の場所にて消毒し保管する。
- ③ 食器（カゴ毎洗浄）、食缶、調理器具等の洗浄後は、必ず汚れの取り残しの有無を確認する。
- ④ 食器、食缶、調理器具等については、必要な日常点検を行う。

### (6) 残菜、残食、その他廃棄物の処理

- ① 検収室、下処理室で発生する残菜については、粉碎流し台に運搬し処理する。ただし、粉碎流し台で処分できないものや、その他の部屋で発生する残菜については、できる限り水切りを行い、袋詰めした後、指定場所へ搬出する。
- ② 学校からの残食については、学級毎の品目別に計量後、残食記録表に記録し、粉碎流し台に運搬し処理する。ただし、粉碎流し台で処分できないものについては、できる限り

水切りを行い、袋詰めした後、指定場所へ搬出する。

③ 残菜、残食以外の廃棄物については、分別して袋詰めした後、指定場所へ搬出する。

(7) 施設、設備、調理機器の清掃及び日常点検

① 施設、設備、調理機器を清潔に保つため、定期的に清掃し、点検を行い、機械器具点検報告書により、市に報告する。

② 調理に使用した施設、設備、調理機器は、その都度、清掃、整理整頓を行い、必要に応じ消毒を行う。

(8) 報告

① 毎日の業務終了後、作業完了報告書等により業務完了の報告を市に行う。

② 毎月分の業務完了報告書を当該月業務終了後、速やかに市に提出する。

③ 業務過程において事故等が発生した場合は、直ちに市に報告し、速やかに善後策を講じること。なお、事故等の対応完了後は、速やかに事故報告書を市に提出すること。

(9) ボイラー管理

① 日常点検及び運転業務を行い、故障の予防と性能の維持に努め、月 1 回自主点検を行う。また、点検の記録を、ボイラー点検報告書により、市に報告する。

② 業務中に異常を認めるときは、直ちに必要な措置を講じて業務に支障をきたさないようにする。

(10) 長期休業中における作業

① 施設、設備の清掃、点検及び食器、食缶、調理器具等の清掃、点検を行う。

② 学級編成に応じた食器、食缶等の準備を行う。

③ 長期休業中における作業内容、日程等を作業計画書により、市に報告する。

(11) その他、上記に付帯して必要となる業務。

(12) 施設の衛生管理及び保守点検業務

① 排水水質検査…河南業務 1 参照

② 施設内定期清掃…河南業務 2 参照

③ 厨房機器等保守点検…1. 生ごみ処理機保守点検業務：河南業務 3 参照

2. フライヤー保守点検業務：河南業務 4 参照

3. 炊飯洗浄ライン及び調理機器保管庫等

保守点検業務：河南業務 5 参照

④ 鼠・害虫防除 …河南業務 6 参照

⑤ 生ごみ処理機用維持管理消耗品購入…河南業務 7 参照

⑥ 空調設備清掃及び保守点検…河南業務 8・9 参照

⑦ 消防用設備保守点検…河南業務 10・11 参照

⑧ 排水処理施設保守点検…河南業務 12 参照

⑨ 自動ドア保守点検…河南業務 13 参照

⑩ 淡水電解滅菌装置保守点検…河南業務 14 参照

- ⑪ボイラー保守点検…河南業務 1 5 参照
- ⑫貯湯槽 2 基内部清掃…河南業務 1 6 参照
- ⑬電気保安管理…河南業務 1 7 参照
- ⑭排水管高圧洗浄…河南業務 1 8 参照
- ⑮屋上排気ダクト等洗浄…河南業務 1 9 参照

(13) 市と受託者の業務区分の概要は、別表 1 「業務区分表」のとおりとする。

## 8 経費の負担

市と受託者の経費の負担区分は、別表 2 「経費負担区分表」のとおりとし、負担区分が明確でないものは協議の上決定するものとする。なお、市負担分であっても、受託者の過失による修繕又は新規購入については受託者の負担とする。

また、購入する物品の品質及び規格については、市の了解を得ること。

## 9 従事者の配置

業務の履行にあたり、余裕のある従事者の配置を行うとともに、緊急時を要する場合には増員を行い、突発的な事故や欠員等にも対応できる体制をとること。

また、学校給食に関する業務であることを考慮し、業務に従事する者として、次の各責任者及び作業員を配置すること。各責任者及び作業員については、業務の履行に支障がない範囲で兼務することができるものとする。

なお、従事者の雇用にあたっては、紀の川市民の採用と継続的な雇用に努める。

### (1) 業務責任者 (1 名)

業務全般の指揮及び統括を行うとともに、市との連絡調整の任にあたる業務責任者を 1 名配置すること。

業務責任者は、栄養士又は調理師の資格を取得後、学校給食調理施設又は 1 日 750 食以上の大量調理施設で 3 年以上の経験を有する者で、ドライ方式調理施設での従事経験も有する常勤の正社員とする。

### (2) 副業務責任者 (1 名)

業務責任者に事故があるとき、又は欠けたときその職務を代行する副業務責任者を 1 名以上配置すること。

副業務責任者は、栄養士又は調理師のいずれかの資格を取得後、学校給食調理施設又は 1 日 750 食以上の大量調理施設で 1 年以上の経験を有する者で、ドライ方式調理施設での従事経験も有する常勤の正社員とする。

### (3) 衛生責任者 (1 名)

施設及び設備の衛生管理、食品の衛生及び調理従事者等の衛生の日常管理等を行う衛生責任者を 1 名配置すること。

衛生責任者は、栄養士又は調理師の資格を有する者で、原則としてドライ方式調理施設での従事経験を有する者とする。

### (4) 施設設備責任者 (1 名)

施設、設備の運用、点検、維持管理を行う施設設備責任者を1名配置すること。

施設設備責任者は、ボイラー技師免許（2級以上）を有する者、ボイラー取扱技能講習受講済者又は小型ボイラー取扱業務特別教育修了者とする。

(5) 配送責任者（1名）

配送業務を安全、円滑に行うための配送責任者を1名配置すること。

配送責任者は、普通自動車運転免許を有する者で、配送車を安全に運転できる者とする。

(6) 調理作業員（必要人数）

調理業務に必要な人員を配置する。

調理作業員は、調理師など専門の知識を有する者又は学校給食調理施設や大量調理施設での経験を有する者をできるだけ多く配置すること。

なお、調理作業員のうち、栄養士又は調理師の資格を有する者1名を「アレルギー対応食調理責任者」として、アレルギー対応食の調理業務にあたらせること。

(7) 配送作業員（必要人数）

配送及び回収、配送車の清掃洗浄及び日常点検に必要な人員を配置する。

配送作業員は、普通自動車運転免許を有する者とし、配送車を安全に運転できる者とする。

## 10 従事者の報告

(1) 従事者については、業務を開始する2週間前までに業務従事者報告書により市に報告すること。なお、各責任者については、履歴書及び資格要件を証明する書類を添付すること。

(2) 退職及び新規採用等により変更する場合は、変更する1週間前までに業務従事者変更報告書により市に報告すること。

## 11 従事者の教育、研修

(1) 業務が適正かつ円滑に行われるよう定期的に研修を行い、従事者の資質向上に努めるとともに、新たに採用した場合は、初任者研修を必ず実施すること。

(2) 上記研修を実施した後は、研修実施報告書により、速やかに市に報告すること。

(3) 従事者に注意事項等を徹底し、業務が適正かつ円滑に行われるように、朝礼その他必要に応じて打合せ等を行うこと。

(4) 市が必要と判断した場合は、市又は第三者が実施する研修等に従事者を参加させること。

## 12 安全衛生管理

(1) 学校給食衛生管理基準（文部科学省）、大量調理マニュアル（厚生労働省）及び市の指示（文書による指示及び業務責任者に対する口頭による指示を含む。）に基づき、従事者の健康管理、食品管理及び施設、設備の管理を行うこと。

(2) 労働安全衛生法及びその関連法令を遵守し、従事者の定期健康診断を年1回以上実施し、その結果を定期健康診断結果報告書により、直ちに市に報告すること。

(3) 従事者に、赤痢菌、サルモネラ菌及び腸管出血性大腸菌に係る検便検査を長期休業中も含

め月 2 回以上実施し、その結果を腸内細菌検査結果報告書により、直ちに市に報告すること。なお、保菌者が出た場合は、ペロ毒素等の有無などについて追跡調査を行い、必要な措置を講じること。

- (4) 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている者、感染のおそれのある疾病に罹患している者、手指に化膿性疾患のある者は業務に従事させないこと。
- (5) 従事者がノロウイルスに感染している恐れのあるときは、速やかに高感度の検便検査を実施し、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、出勤を停止し業務に従事させないこと。なお、ノロウイルスの多発する時期においては、必要に応じ従事者にノロウイルス検査を実施すること。
- (6) 新規に従事者を業務に従事させるときは、従事する日の直前 1 ヶ月以内に (2) に規定する健康診断を行い、従事する日の直前 2 週間以内に (3) に規定する検便検査を行うこと。

### 13 施設設備器具

- (1) 市は、所有する施設や設備、調理器具、配送車等を受託者に無償で貸与し、受託者は善良なる使用者としての注意義務を持って使用すること。また、目的外の使用は一切禁止する。
- (2) 受託者は、施設や設備、調理器具、配送車等を丁寧に扱うとともに、故障等が発生した場合は、直ちに市に報告し、その指示に従うこと。
- (3) 電気、ガス、水道等を無駄なく適正に使用し、経費節減に努めること。

### 14 協力事項

- (1) 市が指示する会議への出席、給食試食会の実施、施設見学者への対応、学校での食育活動、職場体験の受け入れ等に協力すること。
- (2) 保健所等の立入検査が実施される場合には、必要書類の作成、立会い等に協力すること。
- (3) 市が必要とする各種調査資料等の作成に協力すること。
- (4) 災害が発生した場合には、市が行う救援作業等に協力すること。なお、河南学校給食センターには自家発電装置が設置されており、災害発生時の救援拠点として位置づけられています。

### 15 業務評価

- (1) 業務内容について、衛生管理等を含め、適正に履行できているか、必要に応じて業務評価を受けること。
- (2) 評価結果については、真摯に受け止め、必要に応じて改善策を講じ、業務履行の水準の維持、向上に務めること。

### 16 委託料

- (1) 受託者は、業務完了報告書提出後、当該月分の委託料を市に請求するものとする。

(2) 市は委託業務の履行を確認後、月毎に委託料を支払うものとする。

## 17 損害賠償等

- (1) 受託者は、業務委託の実施にあたり、食中毒や事故等の発生時の対応として、施設所有管理者特約条項「対人5億円・対物1億円」、生産物特約条項「対人5億円・対物1億円」の賠償責任保険に加入し、その証書の写しを市に提出すること。
- (2) 次に掲げる事項に該当し、その結果、市に損害を与えたとき、受託者は、市に損害賠償しなければならない。
  - ① 故意又は過失により、食中毒の原因となる細菌その他人体に有害な物質を給食に混入したとき。
  - ② 故意又は過失により、原材料等を損失したとき。
  - ③ 故意又は過失により、施設設備及び器具等を損壊、紛失又は遺棄したとき。
- (3) 受託者は、給食配送中の事故について、第三者が被った損害賠償に十分応じることのできるよう、対人賠償、対物賠償ともに無制限の自動車保険（任意保険）に加入し、その証書の写しを市に提出すること。
- (4) 業務継続が困難となった場合のため、履行保証人を1社定めること。履行保証人は、市が受託者の責めにより、業務の継続が困難であると判断した場合は、速やかに業務を引き継ぐものとする。この場合における委託料は、当該年度委託料総額からすでに受託者に対し支払った費用及び業務中断により、市が被った損害のうち受託者から賠償を受けていない額を減じた額とする。

## 18 報告書類の提出

業務履行にあたっては、別表3「業務報告書類一覧表」のとおり報告書類を作成し、提出期限までに任意の様式（A4サイズ）で提出すること。なお、様式については、事前に市と協議の上、決定するものとする。

## 19 その他

- (1) 受託者は、食品衛生法第55条の規定による営業許可等の必要な許認可を取得し、業務開始2週間前までに市に写しを提出すること。
- (2) 受託者が別の受託者に交代する場合、受託者は、次の受託者に対して、交代後の業務が円滑に行われるよう、業務の引継ぎに関し、全面的に協力すること。また、受託者及び次の受託者双方において、従事者の継続的な勤務について配慮すること。
- (3) 受託者の業務履行について、契約書及び仕様書等で定められた内容を充足していないことが判明した場合は、委託料の減額等を行うものとする。
- (4) 受託者及び従事者は、業務上知り得た秘密を他に漏らさないこと。なお、契約満了後も同様とする。
- (5) 本仕様書に定めのない事項は、市と受託者が協議の上決定するものとする。

(別表1) 業務区分表

区 分	業 務 内 容	市	受託者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	食数管理	○	
	給食費管理	○	
	検食の実施、評価	○	
	従事者の個人別健康観察記録簿の作成		○
	物資管理		○
	作業工程表、作業動線図、釜割表の作成、報告		○
	作業工程表、作業動線図、釜割表の確認	○	
食材管理	食材の選定、購入	○	
	食材の検収	○	○
	食材の保管		○
調理業務	調理、配缶、コンテナへの積込		○
	食器、食缶、コンテナ、調理器具等の洗浄、消毒		○
配送回収業務	配送回収計画の作成、報告		○
	配送回収計画の確認	○	
	配送、回収		○
	配送車の維持管理（点検、清掃、給油等）		○
廃棄物管理	残食の計量		○
	残菜、残食、その他廃棄物の管理、処理		○
施設等管理	施設、設備の維持、改修、更新	○	
	施設、設備の点検、清掃		○
業務管理	従事者の勤務管理		○
	従事者の業務分担の決定、報告		○
	従事者の業務分担の確認	○	
	緊急を要する場合の対応	○	○
衛生管理	食材の衛生管理		○
	施設、設備の衛生管理		○
	従事者の衛生管理		○
	保存食管理（原材料及び調理済食品）		○
研修	従事者に対する研修		○
労働安全衛生	労災事故防止対策		○
	労災保険の加入		○

(別表2) 経費負担区分表

	市負担	受託者負担
共通事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設、付帯設備の維持管理</li> <li>・施設、付帯設備の修繕</li> <li>・施設、付帯設備に付属した消耗品（蛍光灯等）の購入費</li> <li>・施設、付帯設備の清掃用具の購入費</li> <li>・光熱水費</li> <li>・その他用品（洗濯機、物干し、更衣ロッカー）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・従事者の人件費及び法定福利費</li> <li>・従事者の福利厚生費</li> <li>・従事者の保健衛生費</li> <li>・従事者の被服費</li> <li>・従事者の研修費</li> <li>・業務履行に必要な事務用品費</li> <li>・施設、付帯設備の清掃及び清掃用消耗品の購入費</li> <li>・トイレ、洗面関係消耗品（トイレトペーパー、ペーパータオル、手洗い用せっけん、消毒用アルコール等）の購入費</li> <li>・害虫駆除費</li> </ul>
調理関係	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食器、食缶、コンテナの購入費及び修繕費</li> <li>・備品、調理器具（スパテラ、杓子、包丁、まな板、ざる、バット等）の購入費及び修繕費</li> <li>・食材費</li> <li>・食材検査費、拭取り検査費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理関係消耗品（手袋、マスク、ペーパータオル、ポリ袋、ラップ、アルミホイル、洗剤、消毒液、たわし類、残留塩素計試薬、乾電池等）の購入費</li> </ul>
車両関係	<ul style="list-style-type: none"> <li>・車両購入費</li> <li>・自賠責保険料</li> <li>・継続車検及び定期点検整備費</li> <li>・エンジンオイルの補充、交換費</li> <li>・タイヤ等の磨耗部品の交換費</li> <li>・車両修繕費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・任意保険料</li> <li>・燃料代</li> <li>・日常点検</li> <li>・事故の場合の修理、手配</li> <li>・事故の場合の補償、処理</li> </ul>

(別表3) 業務報告書類一覧表

種 類	提 出 期 限
業務従事者報告書	事業開始2週間前
業務従事者変更報告書	変更時1週間前
業務従事者健康記録表	毎日業務開始前
定期健康診断結果報告書	検査結果が出た後直ちに
腸内細菌検査結果報告書	検査結果が出た後直ちに
研修実施報告書	実施後速やかに
作業工程表	作業日の5日前
作業動線図	作業日の5日前
温度等管理表	毎日業務終了後
使用水点検記録表	毎日業務終了後
検収簿	検収終了後
物資在庫管理表	指示する時
残食記録表	毎日業務終了後
機械器具点検報告書	毎日業務終了後
ボイラー点検報告書	毎日業務終了後
学校給食日常点検表	毎日業務終了後
保存食記録表	当該月業務終了後
作業等完了報告書(業務日誌)	毎日業務終了後
長期休業期間における作業計画書	長期休業期間の5日前
業務完了報告書	当該月業務終了後
事故報告書	発生後速やかに
車両運行報告書	毎日業務終了後
車両整備点検報告書	点検実施後速やかに

【排水水質検査】

河南業務1 検査項目：44項目

1.	外 観	(1 検体)	一般項目
2.	水 温	(1 検体)	一般項目
3.	水素イオン濃度	(1 検体)	生活環境項目
4.	生物化学的酸素要求量 (BOD)	(1 検体)	生活環境項目
5.	浮遊物質量 (SS)	(1 検体)	生活環境項目
6.	アンモニア性窒素、亜硝酸性窒素及び硝酸性窒素含有量	(1 検体)	一般項目
7.	窒素含有量	(1 検体)	一般項目
8.	磷含有量	(1 検体)	一般項目
9.	ノルマルヘキサン抽出物質含有量 鈹油類含有量	(1 検体)	生活環境項目
	動植物油脂類含有量	(1 検体)	生活環境項目
10.	よう素消費量	(1 検体)	一般項目
11.	カドミウム及びその化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
12.	シアン化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
13.	有機りん化合物 (パラチオン、メチル <sup>o</sup> 、チオン、メル <sup>o</sup> プトン、EPNに限る)	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
14.	鉛及びその化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
15.	六価クロム化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
16.	砒素及びその化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
17.	水銀及びアルキル水銀その他の水銀化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
18.	アルキル水銀化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
19.	P C B	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
20.	トリクロロエチレン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
21.	テトラクロロエチレン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
22.	ジクロロメタン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
23.	四塩化炭素	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
24.	1,2-ジクロロエタン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
25.	1,1-ジクロロエチレン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
26.	シス-1,2-ジクロロエチレン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
27.	1,1,1-トリクロロエタン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
28.	1,1,2-トリクロロエタン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
29.	1,3-ジクロロプロペン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
31.	チウラム	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
32.	シマジン	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
33.	チオベンカルブ	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
34.	ベンゼン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
35.	セレン及びその化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
36.	ほう素及びその化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
30.	1,4-ジオキサン	(1 検体)	健康項目 (2) 有害物質
37.	フェノール類	(1 検体)	生活環境項目
38.	銅及びその化合物	(1 検体)	生活環境項目
39.	亜鉛及びその化合物	(1 検体)	生活環境項目
40.	鉄及びその化合物 (溶解性)	(1 検体)	生活環境項目
41.	マンガン及びその化合物 (溶解性)	(1 検体)	生活環境項目
42.	クロム及びその化合物	(1 検体)	生活環境項目
43.	弗素化合物	(1 検体)	健康項目 (1) 有害物質
44.	ダイオキシン類	(1 検体)	一般項目

【定期清掃】

河南業務2

【 1 業務内容仕様 】

・清掃箇所

厨房内（下処理室及び前室含む）

床抗菌洗浄(抗菌洗剤洗浄・排水トラップ° 洗浄)	1400 m <sup>2</sup>
フード内洗浄(調理室)	1 式
フード内洗浄(アレルギー調理室・器具カート洗浄室)	1 式
フード内洗浄(焼き物・揚げ物・蒸し物調理室)	1 式
フード内洗浄(炊飯室)	1 式
エアコン丸洗い洗浄	4 1 台
壁掛けエアコン洗浄	3 台
高所ワックスクリーニング(調理室・炊飯室・洗浄室)	4 7 m <sup>2</sup>
吸気・換気口清拭	6 5 箇所
アルミ足場(グレーチング)	1 式
冷蔵庫(プレハブ)	2 台
冷凍庫(プレハブ)	2 台
エアカーテン洗浄	3 台
洗浄後・殺菌消毒	1 式
ダウンライト カバー清掃	
什器移動後壁カビ取り	

2 階

見学室側ガラス清掃  
明り取り窓(階段)

※清掃行程

(洗浄・殺菌施行)

- ・床面 予備洗浄 → 泡洗浄 → 放置 → 水洗 → 泡殺菌 → 放置  
→ 水洗 → 終了

※ 油汚れがきつい場合は、ブラッシング洗浄を泡洗浄時追加。

- ・フィルター 油分解洗剤洗浄後
- ・空調機 脱着洗剤洗浄
- ・換気扇 脱着洗剤洗浄

- ・エアーカーテン クリーナーにて除塵後、洗剤清拭。

(洗浄・殺菌施行)

- ・冷凍室 内外洗剤洗浄後、清掃
- ・冷蔵庫 内外洗剤洗浄後、清掃
- ・殺菌仕上げ

上記洗浄箇所及び、ドアノブ・取手類・水道カラン・調理台など作業

従事者の手の触れる部位を中心にアルコール70%以上含有品（食品添加物）にて殺菌消毒。

## 【生ごみ処理機保守】

### 河南業務3

- 1 対象機器 (下処理室：粉砕機、搬送ポンプ、制御盤)  
(洗浄室：粉砕機、搬送ポンプ、制御盤)  
(ゴミ処理室：固液分離装置、制御盤(処理機側)、生ごみ処理機)

### 2 点検内容

#### [下処理室]

- ・粉砕機 (作動確認、水漏れ点検、回転音、処理刃点検、絶縁抵抗測定)
- ・搬送ポンプ (作動確認、水漏れ点検、回転音、絶縁抵抗測定)
- ・制御盤 (作動確認、ランプ・スイッチ点検)

#### [洗浄室]

- ・粉砕機 (作動確認、水漏れ点検、回転音、処理刃点検、絶縁抵抗測定)
- ・搬送ポンプ (作動確認、水漏れ点検、回転音、絶縁抵抗測定)
- ・制御盤 (作動確認、ランプ・スイッチ点検)

#### [厨芥処理機]

- (作動確認、水漏れ点検、回転音、駆動チェーン点検、スクリーン点検、洗浄ブラシ点検  
各部ガリースアップ)
- ・脱水・洗浄用モーター (絶縁抵抗測定)
  - ・制御盤 (作動確認、ランプ・スイッチ点検)

#### [生ごみ処理機]

- ・生ごみ処理機 (作動確認、回転音、エコボール残量、本体内外部清掃、内部処理層内点検清掃、排水槽内清掃、ドレンエット点検清掃、各部ガリースアップ)

## 【フライヤー保守点検】

### 河南業務 4

1 対象機器          D E S K C - 6 3 A - X (144810)

### 2 点検内容 (各部点検清掃)

#### [フライヤー]

- ・漏電ブレーカー点検
- ・温度調節器点検
- ・モーター点検
- ・伝動チェーン点検
- ・コンベヤーネット点検
- ・キャビラコンベヤー点検
- ・ヒーター点検
- ・油槽点検
- ・カス排装置点検
- ・温度センサー点検
- ・自動昇降装置点検
- ・空焚き防止装置点検
- ・タッチパネル点検
- ・軸受関係点検
- ・制御 BOX スイッチ類点検
- ・制御 BOX 用ファインフィルター点検
- ・OMC 関係点検
- ・給水電磁弁点検

#### [油切りコンベヤー]

- ・モーター点検
- ・軸受点検
- ・コンベヤーネット点検

#### [冷却沈殿ろ過システム]

- ・ポンプ・モーター点検
- ・リミットスイッチ点検
- ・制御関係点検
- ・配管関係点検

#### [新油タンク・廃油タンク]

- ・ポンプ・モーター点検
- ・リミットスイッチ点検
- ・制御関係点検
- ・配管関係点検

【炊飯洗浄ライン及び調理機器保管庫等保守点検】

河南業務 5

	機 種	点検内容
洗 浄 室	洗浄システム	本体(外観)の状態
		駆動チェーンの状態
		搬送コンベアの状態
		軸・軸受の状態
		コンベアモータ関係の状態
		ポンプモータの状態
		洗浄ノズルの状態(清掃含む)
		配管関係の状態
		ストレーナーの清掃
		その他電装部品の状態
	コンテナ洗浄機	本体(外観)の状態
		駆動チェーンの状態
		搬送コンベアの状態
		軸・軸受の状態
		コンベアモータ関係の状態
		ポンプモータの状態
		洗浄ノズルの状態(清掃含む)
		配管関係の状態
		ストレーナーの清掃
		その他電装部品の状態
	システム食缶洗浄機	本体(外観)の状態
		ポンプモータの状態
		駆動チェーンの状態
		軸・軸受の状態
		コンベアモータ関係の状態
		食缶搬送コンベアの状態
		洗浄ノズルの状態(清掃含む)
		モイスラーの状態
		ブローの状態
		配管関係の状態
ストレーナーの清掃		
その他電装部品の状態		

器具カート洗淨室	バッチ式容器洗淨機	本体(外観)の状態
		駆動チェーンの状態
		回転台駆動モータの状態
		軸・軸受の状態
		扉開閉モータの状態
		ポンプモータの状態
		洗淨ノズルの状態(清掃含む)
		配管関係の状態
		ストレーナーの清掃
		その他電装部品の状態
		アレルギー調理室
庫内ファンの状態		
庫内ヒータの状態		
ボイラーの状態		
ボイラーヒータの状態		
水位電極の状態		
庫内灯の状態		
操作パネルの状態		
配管関係の状態		
その他電装部品の状態		
器具カート洗淨コーナー	バッチ式容器洗淨機	
		駆動チェーンの状態
		回転台駆動モータの状態
		軸・軸受の状態
		扉開閉モータの状態
		ポンプモータの状態
		洗淨ノズルの状態(清掃含む)
		配管関係の状態
		ストレーナーの清掃
		その他電装部品の状態
		米庫
モータ関係		
ベルト関係		
その他電装部品関係		

前室	前処理用電気制御装置	本体(外観)の状態	
		内部電装部品関係	
洗米室	自動式電動水圧洗米機	本体(外観)の状態	
		ポンプモータ関係	
		配管関係(清掃含む)	
		その他電装部品関係	
炊飯室	充填機	本体(外観)の状態	
		バランサーの状態	
		配管関係(清掃含む)	
		その他電装部品関係	
	連続炊飯機		本体(外観)の状態
			駆動チェーンの状態
			モータの状態
			釜搬送チェーン・フックの状態
			バーナの状態(清掃含む)
			ガス配管関係
			その他電装部品関係
	反転ほぐし機		本体(外観)の状態
			モータの状態
			駆動チェーンの状態
			軸・軸受の状態
			釜反転アームの状態
			その他電装部品関係
	ライスチェッカー		本体(外観)の状態
			計量器の状態
			表示機の状態
その他電装部品関係			
炊飯室	炊飯釜洗浄機	本体(外観)の状態	
		駆動チェーンの状態	
		コンベアモータ関係の状態	
		軸・軸受の状態	
		ポンプモータの状態	
		釜搬送コンベアの状態	
		釜反転アームの状態	
		洗浄ノズルの状態(清掃含む)	
		配管関係の状態	

		ストレーナーの清掃
		その他電装部品の状態
調理室	フードスライサー	本体(外観)の状態
		主軸廻りの状態
		Vベルトの状態
		モータの状態
		各ローラの状態
		各軸受けの状態
		Vベルトの状態
		食材搬送ベルトの状態
		刃物の状態
		その他電装部品の状態
	サイの目切り機	本体(外観)の状態
		モータの状態
		刃物の状態
		主軸廻りの状態
		Vベルトの状態
		その他電装部品の状態
	フードカッター	本体(外観)の状態
		モータの状態
		刃物の状態
		主軸廻りの状態
		Vベルトの状態
		ギヤ廻りの状態
		その他電装部品の状態
	蒸し庫	本体(外観)の状態
		扉・パッキンの状態
		カートの状態
		スイッチの状態
		タイマーの状態
		電磁弁の状態
		スチームフィルターの状態
		その他配管関係の状態
	ステンレス製回転釜 8台	本体(外観)の状態
		内釜の状態
釜回転部の状態		

	トラックイン保管機	蒸気配管関係
		ストレーナーの清掃
		本体(外観)の状態
		庫内ファンの状態
		操作パネルの状態
		ヒータの状態
調理室	トラックイン保管機	その他電装部品の状態
		本体(外観)の状態
		庫内ファンの状態
		操作パネルの状態
		ヒータの状態
2階 ローカ 前室・	衣類殺菌庫	その他電装部品の状態
		本体(外観)の状態
		庫内ファンの状態
		ヒータの状態
		操作パネルの状態
		殺菌灯・グロー球の状態
前室	シューズ殺菌庫	その他電装部品の状態
		本体(外観)の状態
		庫内ファンの状態
		ヒータの状態
		操作パネルの状態
		殺菌灯・グロー球の状態
検収室	球根皮剥き機	その他電装部品の状態
		本体(外観)の状態
		ディスク回転モータの状態
		皮剥きディスクの状態
		主軸廻りの状態
		減速機の状態
魚肉下処理室 仕分室・	高速度ミキサー	その他電装部品の状態
		本体(外観)の状態
		モータの状態
		刃物の状態
		主軸廻りの状態
		ギヤ廻りの状態

焼物揚物蒸し物調理室	電気式コンビオーブン	本体(外観)の状態
		庫内ファンの状態
		庫内ヒータの状態
		ボイラーの状態
		ボイラーヒータの状態
		水位電極の状態
		庫内灯の状態
		操作パネルの状態
		配管関係の状態
		その他電装部品の状態
和え物室	移動式和え物用釜 2台	本体(外観)の状態
		内釜の状態
		釜回転部の状態
		配管関係の状態
		キャスターの状態
コンテナプール	天吊り式消毒装置	本体(外観)の状態
		庫内ファンの状態
		昇降用モータの状態
		昇降装置の状態
		ヒータの状態
		その他電装部品の状態
		操作パネルの状態

## 【鼠・害虫防除】

### 河南業務6

#### (1) 害虫（ゴキブリ・ハエ・蚊など）・鼠防除点検：毎月1回実施

殺鼠剤の点検・交換作業及び技術員による形跡調査、現場でのアンケート調査及び技術員による生息調査生息状況により、必要に応じ殺・防鼠・防虫処理を行うものとする。

【通常調理作業中（午後2時以降）に実施】

#### (2) 殺鼠・防鼠作業、殺虫・防虫作業：年2回定期防除実施

殺・防虫混合剤を使用し、ゴキブリ等害虫の駆除、予防を行うこと。使用薬品は、安全性を第一とし臭いの少ない低臭剤を使用のこと。また、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないよう取扱いに十分注意すること。

現場担当者と打合せを行い、給食調理場として常に良好な環境を作り出すための的確な助言・指導を行うこと。

【夏休み・春休み期間中に実施】

#### (3) 報告・検査

請負者は、業務完了後、直ちに作業報告書及び検査結果報告書を施工ごと（作業内容、使用薬剤の報告。虫、鼠等の発生、棲息箇所及び処理方法、対策結果。）に委託者へ報告し承認を得ること。委託者は業務完了後10日以内に検査を実施する。

請負者は、検査の結果、不備による業務のやり直し等を命ぜられたときは、直ちに作業を行い委託者の検査を受けなければならない。この場合、やり直し等の作業完了をもって請負業務の完了とみなすものとする。

#### (4) 特記事項

請負業務を履行するため、調理場内に立ち入る者は、給食調理場の作業を行うことを自覚し常に清潔な服装で作業するとともに、検便検査(赤痢・サルモネラ・病原性大腸菌0-157)を実施し、係員にその結果証明書を提示し確認を受け業務を行うこと。(証明の有効期限は、概ね1ヶ月間)

#### (5) その他

・厚生労働省の定める防除監督者を有し、和歌山県における「建築物ねずみ昆虫等防除業」の登録を行っている事業所であること。

・請負者は、請負業務に関する責任者を定め、請負業務に従事する技術者の指揮監督、その他請負業務の遂行に必要な事務にあたらせるものとする。

・業務実施上、緊急の処置等を要する場合など、この仕様書に示されていない事項に関しては、双方協議のうえ紳士的に対応すること。

【生ゴミ処理機用維持管理消耗品購入】

河南業務 7

- ・生ゴミ処理機 (ECO DELETER ED-350NX) に係る次の(1)～(3)の消耗品

- (1) エコボール 25kg … 8袋
- (2) クッションコア 10kg … 1式
- (3) 菌たろう 10kg … 1袋

【空調設備清掃及び保守点検】

河南業務 8

【ビル用マルチエアコン (冷暖房用)】

- ・機器運転確認を伴う機能点検(フロン排出抑制法適用)……年1回(別紙1)
- ・簡易点検……年3回(別紙1)
- ・フィルター清掃……年2回

【チリングユニット (冷暖房用)】

- ・冷房・暖房運転前の機能点検……年1回(別紙2)
- ・簡易点検……年3回(別紙2)

ビル用マルチエアコン（冷暖房用）

機器運転確認を伴う機能点検 （フロン排出抑制法適用） （年1回）	非通電による確認事項（ブレーカ切） <ul style="list-style-type: none"> <li>① 室外機側電源回路・圧縮機の絶縁測定</li> <li>② 電装品ビス及び端子接続部の緩み（I マーク）確認（初回時のみトルク管理）</li> </ul> 運転前の確認事項 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 無負荷電圧測定</li> <li>② 外気温度測定</li> </ul>	
	運転動作時の確認事項	
	室外機	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 負荷電圧の測定</li> <li>② 総合・圧縮機電流の測定</li> <li>③ 圧縮機運転周波数の測定（インバータ機種に限る）</li> <li>④ 冷媒圧力測定（高圧圧力・低圧圧力）</li> <li>⑤ 冷媒配管温度測定（圧縮機吐出・吸込み・凝縮温度）</li> <li>⑥ 目視確認（筐体外観・圧縮機・送風機・熱交換器・配管接触・結束バンド・冷媒回路部品）</li> <li>⑦ 運転音確認（圧縮機・送風機）</li> <li>⑧ 電気部品動作確認</li> </ul>
室内機	<ul style="list-style-type: none"> <li>① リモコン動作確認（表示・ボタン・点検コード）</li> <li>② 吸込み・吹出し温度測定</li> <li>③ 運転音確認（送風機・ドレンポンプ）</li> <li>④ 目視確認（パネル・グリルを含む外観・エアフィルタ・熱交換器）</li> <li>⑤ ドレンパン簡易点検（点検コードによる一次判別）</li> <li>⑥ 電気部品動作確認</li> </ul>	

簡易点検 (年3回)	室外機	①目視確認 (管体外観・熱交換器・送風機・露出している渡り配管) ②運転音確認 (圧縮機・送風機)
	室内機	①リモコン動作確認 (点検コード) ②目視確認 (パネル・グリルを含む外観) ③吸込み・吹出し温度測定 ④運転音確認 (送風機)
フィルター清掃 年2回		① 空調室内機(30台)、②全熱交換機(9台)、③厨房用空調室内機(31台)、フィルター交換作業

本点検はフロン排出抑制法に適用した年4回の点検とする。(内1回は機能点検を実施する)

フロン排出抑制法では、定期点検項目実施の場合、簡易点検の1回と併用は認められていません。

簡易点検(年3回)は原則、運転中に実施する。

簡易点検は漏洩点検を実施し機能評価を行う点検ではありません。

機能点検、簡易点検終了後に点検結果報告書を提出する。

簡易点検に含まれる項目でも設置環境により確認できない場合がある。

チリングユニット（冷暖房用）

冷房・暖房運転前の機能点検 （年1回）	非通電による確認事項（ブレーカ切） 電源回路、操作回路、圧縮機、ファンモータの絶縁測定 電装品ビス及び端子接続部の緩み（Iマーク）確認 運転前の確認事項 冷媒漏洩点検
	運転動作時の確認事項
	圧縮機関係 運転圧力測定、異常音、振動、異常過熱点検 容量制御運転の確認（段数、周波数）  空気熱交換器関係 コイル目詰り、汚れの確認 散水装置動作確認、冬季水抜き（高効率仕様に限る）  水熱交換器関係 冷温水温度測定、保温状態の確認  送風機関係 ファンモータ異常音、振動の確認  冷媒回路関係 膨張弁、フィルタドライヤ、四方弁、チャッキ弁、配管状態の確認 温度測定（吐出ガス、吸入ガス、凝縮ガス、コイル温度）  目視確認 筐体外観、配管接触、結束バンド、冷媒回路部品、内蔵ポンプ  総合点検

	<p>圧縮機運転電流、電圧、外気温度、電気部品動作確認</p> <p>※点検内容は機器の機能点検を含んだ総合点検とする。</p>
<p>簡易点検 (年3回)</p>	<p>目視確認 (筐体外観・熱交換器・送風機・露出している渡り配管)</p> <p>高圧、低圧圧力測定</p> <p>冷温水温度測定</p> <p>運転音確認 (圧縮機・送風機)</p> <p>※点検内容はフロン排出抑制法における(簡易点検)の内容となります。</p>

本点検はフロン排出抑制法に対応した内容となります。

簡易点検 (年3回) は原則、運転中に実施する。

簡易点検は目視による漏洩点検を実施し機能評価を行う点検ではない。

機能点検、簡易点検終了後に点検結果報告書を提出する。

## 河南業務9

### ・対象機器

ACU-1、ACU-2、FFU-1、FFU-2、FFU-3、  
HEAR-1 計5台

### ・業務内容

- ・ベアリング異音確認
- ・Vベルト張り確認
- ・芯出し
- ・ファン軸受グリス給油
- ・運転電流値測定（アンメータ、クランプ）
- ・機内目視確認（発錆有無等目視確認）
- ・ドレンパン簡易清掃
- ・加湿器運転確認

【消防用設備保守点検】

河南業務10

・消防用設備

名 称		形状 寸法	数量	単位
自動火 災報知 設備点 検	受信機	進PⅢ型 60回線	1	台
	スポット型感知器(差動)		19	個
	スポット型感知器(定温)		119	個
	煙感知器		23	個
	発信機	P型1級	6	個
	表示灯		6	個
	電鈴		6	個
	電源装置	常用	1	式
	電源装置	予備・非常	1	式
誘導灯 設備点 検	誘導灯		30	台
	配線点検	絶縁測定	1	式
防火・ 防排煙 設備点 検	連動操作盤		1	式
	煙感知器		11	個
	熱感知器	差動式スポット	1	個
	熱感知器	定温式スポット	6	個
	防火シャッター		7	個
	防火垂れ壁		4	個
	配線点検	絶縁測定	1	式
ガス漏 れ火災 警報設 備点検	ガス漏れ検知器		3	個

	受信機		1	台
	同時作動試験		1	式
	検知区域警報試験		1	式
	総合作動試験		1	式
	常用電源		1	式
	予備電源		1	式
	配線点検	絶縁測定	1	式
屋内・ 外消火 栓設備 点検	加圧送水装置		1	式
	消火栓(屋内)		6	基
消火器 設備点 検	消火器		18	本

河南業務 1 1

・非常用自家発電設備

	(1回目)	
	点検整備(1名)	1回
	(2回目)	
	点検整備(2名)	1回
	潤滑油	18ℓ
	冷却水クーラント	7ℓ
	計測機器損料	1式

現状仕様(発電機:ヤンマーAP95C)

発電機	形式	横軸回転界磁形同期発電機
	定格出力	90kVA
		72kw
	定格電流	237A
	電圧	220v
	周波数	60Hz
	回転速度	1800min <sup>-1</sup>
	相数・線数	3φ3w
		4
	力率	80%
	耐熱クラス	電機子:F 界磁:H
	励磁方式	極数
エンジン	型式	立形直列水冷4サイクルディーゼル機関
	定格出力	107kw
	回転速度	1800min <sup>-1</sup>
	総排気量	6.5ℓ
	燃焼方式	直接噴射式
	燃料種類	ディーゼル軽油(JIS2号)
	タンク容量	60ℓ
	冷却方式	ラジエータ冷却式
	潤滑方式	ポンプによる強制循環式
	始動方式	セルモータによる電気始動式
充電方法		半導体式全自動充電
始動時間		10秒以内
乾燥質量		1620kg

## 【排水処理施設保守点検】

### 河南業務12

#### ・排水除害施設の概要

- (1) 計画排水量 130 m<sup>3</sup>/日  
(2) メーカー名 株式会社クォードコーポレーション

#### ・業務内容

- (1) 機器の管理、水質の調整等保守点検及び水質分析

(2) 消耗品の交換・補充

- ① pH計校正・pH電極交換（年1回）
- ② 脱酸性ガス用カートリッジ交換 25本（年2回）
- ③ 脱中性ガス用カートリッジ交換 25本（年2回）
- ④ 脱臭装置プレフィルター交換（年1回）
- ⑤ 担体補充（年1回）
- ⑥ ブロワベルト交換・ブロワオイル・グリースの交換・補充

※各消耗品代についても見積りに含めるものとする。

(3) 水質検査

紀の川市公共下水道条例による

水質測定項目	基準値（最大）	測定回数	備考
PH	5.1～8.9	26回/年	放流水
BOD（生物化学的酸素要求量）	600mg/ℓ未満	26回/年	放流水
SS（浮遊物質）	600mg/ℓ未満	26回/年	放流水
ノルマルヘキサン抽出物質（動植物油脂類）	30mg/ℓ以下	26回/年	放流水

(4) その他

機器及び水質に異常が生じた時は、これを迅速に対応するものとする。

#### ・報告書の提出

業務完了後速やかに、業務報告書を提出し、作業の履行状況を明らかにすること。  
報告書の書式は受注者にて作成し、委託者の承認を得ること。

## 【自動ドア保守点検】

### 河南業務13

対象機器： DS-60D型ドアーエンジン装置7台  
 DS-60S型ドアーエンジン装置22台  
 点検回数： 年2回

#### 1 保守管理範囲

##### 1)保守管理業務の対象範囲

- ・自動扉開閉装置 駆動部（ドアーエンジン・プーリ・連結ベルト）
- ・自動扉開閉装置 懸架部（ドアーハンガ・ハンガレール）
- ・自動扉開閉装置 制御部（コントローラ・配線モジュール）
- ・自動扉開閉装置 検出部（起動センサ・補助光電センサ）
- ・自動扉開閉装置 その他（電気錠・オプション品）

##### 2)保守管理業務の対象外範囲

- ・建具類（ガラス・サッシ・振れ止め・ガイドレール類・鍵錠など）  
 対象範囲に起因しない作業に伴う扉脱着作業費など
- ・連動設備類（テンキー・キースイッチ・集合インターホン・非常開放スイッチなど）  
 受託者が納入・施工しない連動設備類

#### 2 保守管理業務の内容

##### 1)定期保守点検

- ・「別紙」の点検予定に基づき定期的に技術員を派遣し、機器の点検を行ない、予防保全に努める。
- ・作業は、自動ドア施工技能士（厚生労働省認定）の資格を有する者自ら行うか、作業者を指導して行うものとする。
- ・点検項目及び判定基準は、自動ドア保守基準（JADA A 0003 全国自動ドア協会）、自動ドア安全ガイドライン（JADA B 0005 全国自動ドア協会）及びナブコ自動ドア点検基準書（ナブテスコ株式会社住環境カンパニー）に基づくものとする。

## 【定期点検整備項目】

区 分	詳 細
作動履歴の 確認	累計開閉回数、サーマル作動回数、セーフティ発生回数
自己診断エ ラーの確認	無負荷エラー、サーマル作動、モーターエラー、エンコーダエラー、断線エラー、連続セーフティエラー、 内部 RAM/ROM/EEPROM エラー、センサ入力エラー、センサ不具合エラー、電気錠作動エラー、 NET 通信 エラー、NET 機器接続エラー

サッシ部	無目点検カバー取付状態、ガイドレール内の状態、扉の状態、振れ止め・扉ガイドの取付状態 指はさみ防止対策・各部適正隙間確認
懸架部点検	ハンガレール、吊車の汚れ・摩耗・損傷、踊り止めの隙間、ストopp・ハンガレール・吊車の 取付状態
動力作動部 点検	手動開閉動作及び異音の有無、エンジンの取付状態、駆動軸の変形・摩耗、プーリの変形・摩 耗、 ベルト・チェーン・ワイヤの張り・摩耗及び取付状態
制御装置点 検	開速度、閉速度、クッション作用、開き保持時間
センサ部点 検	センサ検出範囲及び感度、補助センサ作動状況
電気回路	総合動作（通常動作・反転動作）、配線の支持・接続状態及び被覆の亀裂有無、電源電圧、絶 縁抵抗
電気錠	電気錠の作動確認
その他	自動ドアステッカー・警告ラベル、故障時連絡先シール

※ 用語 【自動ドア安全ガイドライン】

：全国自動ドア協会が2005年4月1日に制定し、2006年4月1日施工分より施行した自動ドアを利用する通行者の安全性を確保する目的で策定した基準。

3) 部品

- ・点検または修理において、別途部品交換を必要とする箇所を発見した時は直ちに報告し、対応を協議するものとする。交換部品に関しては、保証の観点からナブコ自動ドア純正部品（新品）を使用するものとする。
- ・別紙記載の装置の保守部品が製造中止になり、保守部品供給期間を超過して機能維持管理が不可能となった場合、後継機種へ更新するものとする。
- ・受託者は、別紙記載のナブテスコ(株)製装置の保守部品に関する情報は、発注者に対し速やかに通知するものとする。

4) 記録および報告

① 記録（保存・保管）・報告

- ・保守点検担当者は、点検実施日・設置場所・点検機種名・点検内容の保守点検結果ならびに修理を必要とした場合の措置内容を「自動ドア点検報告書」に記入する。
- ・センサの各設定（検知エリア範囲等）及びコントローラのパラメータ設定値を変更した場合は、必ず建物管理者に報告し、承認を受けた後、「自動ドア点検報告書」に記録するものとする。
- ・「自動ドア点検報告書」の保存・保管期間は、保存3年・保管7年とする。  
(PL法第5条に準じるものとする。)
- ・点検（または修理）の結果を「自動ドア点検報告書」（修理作業報告書）に記入し、速やかに建物管理責任者に報告するものとする。

- ・点検結果に従って修理措置を行う場合は、建物管理責任者の承認を受けるものとし、作業終了後に改めて建物管理責任者に報告し、修理作業完了の承認を受けるものとする。

### 3 保守管理業務における費用の負担区分

①定期点検及び故障修理時の技術員の技術料及び諸経費は受託者の負担とする。

②本装置の内、次の部品等は受託者の負担とする。

- ・本装置のヒューズ・潤滑油・標準ライナー・ボルト類・ビス類

③前項以外の取替部品費用は発注者の負担とし、取替作業費及び諸経費は受託者の負担とする。

④下記の工事・修理にかかる費用は発注者の負担とする。

- ・発注者の要望による本装置の仕様変更や改造に伴う工事費及び諸経費
- ・契約対象自動ドア装置の移設に伴う工事費及び諸経費
- ・自動扉開閉装置検出部起動センサに、床埋込式スイッチ（電子マットスイッチ等）がご使用されており、検出部本体に修理や取替を行う必要が生じた場合の「研（ハツリ）」・「床仕上げ工事」費用

⑤通常業務時間外の緊急修理派遣費用

- ・発注者の要請により緊急出動を要する場合に限り、発注者は下記の緊急出動費を負担するものとする。

ただし、受託者の発意により、且つ発注者の承認を得て作業した場合はこの限りではない。

区 分		時 間 帯	緊急修理派遣費用
休日	昼 夜	終 日	5,000 円
全日	夜 間	18:00～23:00	5,000 円
全日	深 夜	23:00～08:00	10,000 円

【淡水電解滅菌装置保守点検】

河南業務14

- ・対象機器 淡水電解滅菌装置(クロラー)RC-02型 計2台(電解部、電源部)

設置年月日：平成26年6月

- ・点検内容

- ・電解部引き上げ清掃及び点検

電源部を配水池(受水槽)から取り出し、電気分解により電極に付着したスケール(カルシウム、マグネシウム等)を薬品洗浄にて除去する。

また電極締付ボルト、側面カバー取付ボルト、電解部固定ボルトのゆるみがないことを確認する。

- ・電源部絶縁抵抗測定

各機器の絶縁抵抗値の測定。

## 【ボイラー保守点検】

### 河南業務15

- ・対象機器:KF-2000AG 貫流ボイラー(温水器付)×2 基  
AST-1150 軟水装置×1 基

- ・点検内容(詳細及び報告書は別紙添付による)

#### 第1回目点検項目及び第2回目点検項目(保守点検2回/年)

- |             |                          |
|-------------|--------------------------|
| ・ボイラー本体点検   | ・ボイラー制御盤点検               |
| ・バーナ点検      | ・火炎検出器点検                 |
| ・パイロットバーナ点検 | ・水位制御器点検                 |
| ・空気ダンパー点検   | ・蒸気圧力センサー点検              |
| ・送風機点検      | ・電気配線点検                  |
| ・給水ポンプ点検    | ・自動ブロー装置点検               |
| ・軟水装置点検     | ・温水器点検                   |
| ・薬注装置点検     | ・燃焼調整、燃焼データ測定、インターロックテスト |
| ・水面計点検      | ・メンテナンスツールによる運転履歴確認      |

#### 第3回目整備項目(保守整備1回/年)ボイラー及び圧力容器安全規則による定期自主検査

- |               |                          |
|---------------|--------------------------|
| ・ボイラー本体点検整備   | ・火炎検出器点検                 |
| ・バーナ点検整備      | ・水位制御器点検                 |
| ・パイロットバーナ点検整備 | ・蒸気圧力センサー点検              |
| ・空気ダンパー点検     | ・缶体温度スイッチ点検              |
| ・送風機点検        | ・電気配線点検                  |
| ・給水ポンプ点検      | ・自動ブロー装置点検               |
| ・軟水装置点検       | ・温水器点検整備                 |
| ・薬注装置点検       | ・燃焼調整、燃焼データ測定、インターロックテスト |
| ・水面計点検整備      | ・メンテナンスツールによる運転履歴確認      |
| ・ボイラー御盤点検     |                          |

#### (保守整備時の取替部品)

反射式水面計ガラスNo.8B×4本、検水電極棒 H=335mm×2本、  
検水電極棒 L=435mm×2本、検水電極棒 B=785mmスペーサ付×2本  
給水逆止弁 HM10K-25A×2個、パイロットバーナノズル(点火栓付)×2組  
反射式水面計ガラスNo.10B×2本、温水器用グラントパッキン×4個  
温水器用スリーブパッキン×6個

- ・長期間停止する場合の保缶処置

満水保缶4回/年(5月、7月、12月、3月)

### 【貯湯槽2基内部清掃】

#### 河南業務16

- ・対象機器:貯湯槽(3,000ℓ 縦型)×2基
  
- ・取替部位:点検口パッキン×2枚 450φテフロンサンド
  
- ・業務内容
  - ① 点検口の開放(点検口のパッキンは取替)
  - ② 付属部品(圧力計、温度センサー)取外し整備
  - ③ 貯湯槽内点検整備
  - ④ 復旧組立、昇温昇圧後の増締、試運転による漏れ確認

### 【電気保安管理】

#### 河南業務17

※業務内容 電気事業法第43条第1項に定める、自家用電気工作物の工事、維持及び運用に関する保安の監督に係る業務。

#### ・設備容量

受電電圧 6600V

受電容量 1650kVA

予備発電装置 90kVA

## 【排水管高圧洗浄】

### 河南業務 18

#### 1 業務の必要性

日常業務を通じて蓄積された配水管内の汚れ、詰まりを除去することを目的とする。

配水管内には厨房から流れる食材の屑、油、洗面所から流れる洗剤及び皮脂等の一部が残りやすく、時間とともに蓄積される。

こうした蓄積された汚れは悪臭、害虫の発生の原因になるとともに、長期にわたり放置すると配水管詰まりをおこし業務に重大な支障を及ぼすことから本業務を定期的実施する必要がある。

#### 2 実施回数及び実施時期

① 実施回数 年1回

② 実施時期 夏季休暇中

#### 3 作業範囲

施設内全配水管及び全排水桝

※ 雨水系統は除く（以下同じ）

#### 4 作業内容

高圧洗浄により施設内全配水管及び全排水桝の汚れを除去する。

#### 5 作業方法

① 厨房系統

排水桝及び排水点検口から実施

② 外部系統

排水点検口から実施

※重機及び配水管を分解しての作業は実施しないこととする。

## 【屋上排気ダクト等洗浄】

### 河南業務 19

#### 1 業務の必要性

日常業務を通じて排気ダクトには油脂分や埃等がかなり付着している。

年数が経過すれば、排気ダクトから室内に垂れ落ちてくる場合もあることから、定期的に洗浄作業を実施する必要がある。

#### 2 実施回数及び実施時期

① 実施回数 5年で2回

② 実施時期 令和7年の夏期休暇中に1回 令和10年の夏期休暇中に1回

#### 3 作業範囲

F E-4 アレルギー室系統 (小型)	1 式
F E-6 器具カート洗浄室系統	1 式
F E-9 システム食缶洗浄室系統	1 式
F E-7 食器洗浄室系統	1 式
F E-2 焼物、揚物、蒸し室調理室系統	1 式
F E-3 炊飯室系統	1 式
F E-1 調理室系統	1 式
F E-8 連続コンテナ洗浄機系統	1 式

#### 4 作業内容

① 排気ダクトに付着した油脂分・埃等を完全に除去する。

② 排気ダクトに付着した油脂分については、油脂分をケレンにて除去後、適正洗剤等で油脂分を完全除去し、流水、または拭き清掃にて仕上げる。

③ 清掃終了後、床面等、周囲に油脂分が飛散していないかを確認し、飛散している場合は清掃を実施する。

#### 5 その他の作業

① 調理室レンジフード清掃 吹出口フィルター取付交換

・吹出口 (下部 12ヶ所)

A T254 フィルター L1 サイズ (1100×460) 6 枚

・固定用磁石 12ヶ所

※レンジフードとフィルターを取外し、汚れを除去し、流水、または拭き清掃にて仕上げ、フィルターを取り付ける。