

厨房機器保守点検業務 仕様書

学校給食センター

1. 履行場所

学校給食センター 高砂市松陽2丁目23番地の1業務内容

2. 業務内容

- (1) 年1回平日の8時30分から17時の間に、計画的な点検・保全（給油・調整・清掃等）を実施すること。
- (2) 対象機器は別表1のとおりとする。
- (3) 点検内容
 - ①各機器の動作確認
 - ②蒸気・給排水水漏れの確認
 - ③機器の電装部品の漏電及び電圧の確認
 - ④駆動部のテンション調整、各駆動部への注油・グリスアップ等
 - ⑤真空・冷却の確認
- (4) 保守等物品の負担区分
保守業務に要する消耗材料（オイル・ヒューズ・ウエス等）・出張費は受注者の負担とする。
保守点検の結果、取替が必要な部品代金は発注者が支払うものとする。
部品の取替等を行う場合は、別途見積り後の作業とする。
- (5) 業務実施計画の提出
業務の実施にあたり、実施予定日・保守点検機器一覧表・連絡先等事前に必要資料を提出し、実施すること。
- (6) 点検結果報告書の提出
点検終了後に点検結果を書面にて報告を行い、高砂市学校給食センター職員の確認を受けなくてはならない。
また、修理・修繕を要する場合は、別途見積書の提出後の作業とすること。

その他

- ① 点検日の日時詳細の調整については、計画表による点検日の詳細な日時の調整については高砂市学校給食センター職員と協議し決定すること。
- ② 保守業務に要する光熱水費の費用は発注者の負担とする。
- ③ 平日の8時30分から17時の間は緊急要請に応じること。
- ④ 受注者は、業務上知り得た秘密（個人情報を含む）を第三者に漏らしてはならない。
- ⑤ この仕様書に定めのない事項に関しては、双方協議の上決定するものとする

	機器名	台数	設置エリア		機器名	台数	設置エリア
①	蒸気回転釜	7	調理室	⑮	消毒保管庫類		
②	ガス回転釜	1	焼物・揚物・蒸物室		【 内 訳 】		
③	和え物回転釜	2	和え物室		器具消毒保管庫	2	器具洗浄室
④	マイコンスライサー	2	調理室		包丁まな板消毒保管庫	1	野菜下処理室
⑤	食缶類洗浄機	1	洗浄室		器具消毒保管庫	1	野菜下処理室
⑥	コンテナ洗浄機	1	洗浄室		器具消毒保管庫	1	魚肉類下処理室
⑦	カゴごと洗浄機	1	洗浄室		器具消毒保管庫	1	食品庫
⑧	連続式フライヤー	1	焼物・揚物・蒸物室		包丁まな板消毒保管庫	1	調理室
⑨	スチームコンベクションオープン	4	焼物・揚物 蒸物室-3・調理室 1		スライサー円盤消毒保管庫	1	調理室
⑩	真空冷却器	1	和え物室		器具消毒保管庫	1	調理室
⑪	ドライ式ピーラー	1	検収室		カートイン消毒保管庫	2	調理室
⑫	トラフテーブル	1	検収室		カートイン消毒保管庫	1	焼物・揚物・蒸物室
⑬	生ゴミ処理機	1	検収室		器具消毒保管庫	2	焼物・揚物・蒸物室
⑭	脱水機	1	検収室		器具消毒保管庫	1	和え物室
					子冷機能付消毒保管庫	3	和え物室
					器具消毒保管庫	1	アレルギー食調理室
					コンテナイン消毒保管庫	6	コンテナ室
					カートイン消毒保管庫	2	コンテナ室
					器具消毒保管庫	1	コンテナ室