

## 南部学校給食センター給気設備保守点検業務委託 仕様書

本仕様書は、佐野市（以下「甲」という。）が発注する給気設備保守点検業務（以下「委託業務」という。）を受諾する者（以下「乙」という。）の業務について、必要な事項を定めるものである。

### 1 委託業務の実施場所

施設名称	佐野市立南部学校給食センター
所在地	栃木県佐野市大橋町 2040-1 TEL. 0283-27-2091
開設年月日	平成24年8月1日
建物構造	鉄骨・2階建て
建物（延床）面積	3009.48 m <sup>2</sup>
従事職員数	約40名
施設稼働時間	午前8時00分～午後5時15分
施設の休日	土日曜日・祝祭日・年末年始

### 2 委託期間

契約締結日から令和8年10月30日まで

※点検実施日は協議の上、夏休み期間または施設の休日等を想定しています。

### 3 業務内容

各給気フィルターユニット点検及びフィルター取替交換を行う。

※フィルターは濾材のみ

装置名	プレフィルター	中性能フィルター	枚数
FU-1(器具洗浄室、特別調理室、コンテナ通路、和え物室)	605×605×20	610×610×150D	各4枚
FU-2(焼物・揚物調理室)	605×605×20	610×610×150D	各4枚
FU-3(調理室・洗浄室)空調機ダクト	605×605×20	610×610×150D	各4枚
FU-4(コンテナ室)空調機ダクト	605×605×20	610×610×150D	各2枚
FU-5(調理室・洗浄室)給気ダクト	605×605×20	610×610×150D	各12枚
	305×605×20	305×610×150D	各4枚
FU-6(肉・魚検収室)	345×608×20	—	1枚
FU-7(器具洗浄室A、野菜検収室)	897×307×20	—	2枚
FU-7(肉・魚処理室)	537×510×20	—	1枚
FU-8(野菜下処理室)	495×495×20	—	1枚
FU-9(洗浄室)	547×351×20	—	12枚

### 4 報告

乙は、保守点検の実施後、報告書を甲に報告（提出）するものとする。

### 5 その他の留意事項

- 業務で生じた廃棄物の処分、業務に要する器具、機械材料及び洗剤など消耗品は、乙の負担とし、施設内で使用する水及び電力の負担は甲の負担とする。但し使用にあたっては、節約に努める。
- この仕様書に定めのない特別の事項が生じた際には、その都度甲乙が協議して定めるものとする。