

令和6年度鹿児島市立学校給食室排気設備清掃業務委託仕様書

令和6年度鹿児島市立学校給食室排気設備清掃業務に関する仕様は、次のとおりとする。

1 業務の概要

鹿児島市立学校給食室内の排気設備（フード、排気ダクト、排風機等）の清掃業務（対象の57施設をA～Eの5ブロックに分けて入札を行い、落札業者の重複は妨げない。）

2 業務の委託期間

契約締結の日から令和6年9月30日まで

※ 学校の業務の都合上、夏季休業中の業務実施が望ましい。

3 ブロック別の対象校等（仕様書別表のとおり）

Aブロック	12校			
Bブロック	11校			
Cブロック	12校			
Dブロック	11校			
Eブロック	11校	合	計	57校

4 作業内容

(1) フード清掃

フード内壁面に付着した油脂等を動植物性油脂用洗剤（以下「洗剤」という。）で洗浄する。

(2) グリスフィルター（網状）清掃

グリスフィルター及びグリス受け（受皿状や箱状）を洗剤で洗浄する。

なお、グリスフィルターは丁寧に取り外し洗浄すること。

(3) 排気ダクト清掃

排気ダクトの内側に付着した油脂等を洗剤で洗浄する。

(4) 排風機（ルーフファン）、壁付換気扇及びウェザーカバー（外側）の清掃

部品の分解が可能な場合は、分解し油脂等を除去した後、洗剤で洗浄する。

(5) その他

ア フードダクトが設置されていない排気設備については、排気口周辺に付着した油脂等を洗剤で洗浄した後、(4)の作業を行う。

イ 機器やグリスフィルター等を脱着した後は、必ず学校職員の立会いのもと試運転を行い機器の稼働状況や取付け状況を確認し、ガタツキや異音などの異常がないことの確認を行うこと。

※ 例年清掃後に異音が発生するといった報告の事例があるため、学校職員から確認印をもらう前に試運転を行うこと。

5 清掃作業上の注意点

(1) 作業者は作業に支障をきたさない人数を確保し、作業内容を熟知した経験者を充てる

こと。

- (2) 高所では丈夫な足場を組む等の安全対策を十分に行い、事故のないよう作業にあたること。また、隣接する校舎等の工事を行っている場合においても安全に留意して作業にあたること。
- (3) 作業中は常に清潔な作業服を着用すること。また給食室専用の靴を履くこと。
- (4) 作業中は調理機械、調理器具及び照明等の破損や汚損の原因とならないよう十分注意すること。(調理機械の上に乗ることは極力避けること。)
- (5) 作業中に器物を破損又は汚損した場合は、遅滞無く学校職員及び市担当者に届け出るとともにその弁済を行うこと。
- (6) その他作業にあたり不明な点は、市担当者との協議すること。

6 業務実施の報告

(1) 提出書類

ア 委託業務実施報告書

イ 清掃業務実施状況を示す写真（各種類ごとに作業前・中・後）

ウ 清掃業務完了確認書

※ 清掃業務完了確認書は、学校職員が確認した後に署名又は押印させること。

また、記載されたフードの数やグリスフィルターの数等を清掃作業時に確認し、数の変更があれば朱書きで訂正すること。

(2) 提出部数

1部

(3) 提出期限

令和6年9月30日