4500 食

137 学級

	品名	仕 様	数量	備 考
	ボール(汁椀)	126x52 強化磁器食器	5400	
	ボール(飯椀)	133x54 強化磁器食器	5400	
	Ш	172x25 強化磁器食器	5400	
	Ш	132x28 強化磁器食器	5400	
	食器篭(ボール用)	360×160×200 コーティング	164	
	食器篭(ボール用)	360×160×200 コーティング	164	
	食器篭(皿用)	390x210x200 コーティング	164	
	食器篭(皿用)	360×160×200 コーティング	164	
	トレー	360x270x22	5400	
	トレー用篭	380x210x200	164	
生	箸			生徒持参
	スプーン			生徒持参
徒				
	汁食缶	13 ให้	164	
用	天ぷら入れ	10개 敷き網付	164	
	天ぷら入れ	7 片 敷き網付	164	
	サラダ入れ	7 片 蓄冷材付	164	
	蓄冷材·蓋	13╎%~7╎%用	164	
	ランチジャー	アレルギー用	40	
	汁杓子	90mm	328	
	うどん杓子	90mm	328	
	フライバサミ		164	
	パンバサミ		164	
	ご飯しゃもじ	190mm PP	284	
	ご飯しゃもじ	300mm PP	284	

	品 名	仕 様	数量	備 考
	非接触温度計		9	
	デジタル台秤	150kg	3	
検	プラスケット	500	225	
	抗菌給食バット	610x380x130 取っ手・蓋付	45	
	卵保管容器	14片 クリップなし	23	
ЦΣ	粉類収納カート	7 9 ドル	23	
用				
	ボール(大)	390 ステンレス	45	
	ボール(中)	330 ステンレス	36	
	角ボールセット(大)		90	
	計量カップ(大)	1000cc	5	
	計量カップ(小)	500сс	5	
	缶切り器	チャンピオン	5	
調	角缶用Vカッター		1	
	上皿自動台秤	20kg	9	
	ゴムへら	大	14	
理	泡立て器	45cm ステンレス	9	
	包丁	牛刀 210mm	50	
	抗菌まな板	600x300x30	50	
用	芽取り器		10	
	耐熱手袋		10	
	ハイテクスパテラ	1200mm	30	
	ハイテクスパテラ	400mm	30	
	ステン杓子	180 オールステン	23	
	ステン杓子	2.3% 麺類用	23	
	網杓子	3 0 0	18	
	中心温度計	デジタル	14	
	丸形ロート		5	
	角型ロート		5	

	品 名	仕様	数量	備考
	調理用白衣	汚染·清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
	調理用ズボン	汚染·清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
作	衛生帽子	汚染·清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
	カラーエプロン	汚染·清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
	調理用短靴	污染·清潔区	適宜	
業	外来者用白衣	污染·清潔区	23	
	外来者用短靴	污染·清潔区	23	
	ゴム手袋(薄手)		適宜	
者	サンダル		適宜	
	温湿度記録計	8日用	5	
	温湿度記録用紙		5	
用	粘着マット	フレームのみ	5	
	粘着マット	マットのみ	10	
	爪ブラシセット	1セット5ヶ入り	20	
	ゴム手袋(厚手)		11	
	掃除ブラシ	サニタリーピット用	10	
清	床掃除用ワイパー		15	
	デッキブラシ		12	
	スポンジワイパー		10	
掃	掃除機	乾湿両用型	2	
	ポリッシャー		1	
	ポリバケツ	10 1%	15	
用	水道用ホース	6 0 m	1	
	脱着金具	水道用ホース用	10	
	残菜コンテナー	7 0 ぱぱ	5	
	ゴム長エプロン		20	
	長靴		20	
	テプラー		1	

3500 食

118 学級

	品名	仕 様	数量	備 考
	ボール(汁椀)	126x52 強化磁器食器	4200	
	ボール(飯椀)	133x54 強化磁器食器	4200	
	Ш	172x25 強化磁器食器	4200	
	Ш	132x28 強化磁器食器	4200	
	食器篭(ボール用)	360×160×200 コーティング	142	
	食器篭(ボール用)	360x160x200 コーティング	142	
	食器篭(皿用)	390x210x200 コーティング	142	
	食器篭(皿用)	360×160×200 コーティング	142	
	トレー	360x270x22	4200	
	トレー用篭	380x210x200	142	
生	箸			生徒持参
	スプーン			生徒持参
徒				
	汁食缶	13¦%	142	
	天ぷら入れ	10% 敷き網付	142	
用	天ぷら入れ	7 ぱ 敷き網付	142	
	サラダ入れ	7片流 蓄冷材付	142	
	蓄冷剤·蓋	13╎%~7╎%用	142	
	ランチジャー	アレルギー用	40	
	汁杓子	90mm ステンレス	284	
	うどん杓子	90mm ステンレス	284	
	フライバサミ	ステンレス	142	
	パンバサミ	ステンレス	142	
	ご飯しゃもじ	190mm PP	284	
	ご飯しゃもじ	300mm PP	284	

	品名	仕 様	数量	備考
	非接触温度計		7	
	デジタル台秤	150kg	7	
検	プラスケット	500	175	
	抗菌給食バット	610x380x130 取っ手・蓋付	35	
	卵保管容器	14光 クリップなし	18	
ЦΣ	粉類収納カート	7 9 ドル	18	
用				
	ボール(大)	390 ステンレス	35	
	ボール(中)	330 ステンレス	28	
	角ボールセット(大)		70	
	計量カップ(大)	1000cc	5	
	計量カップ(小)	500cc	5	
	缶切り器	チャンピオン	4	
調	角缶用Vカッター		1	
	上皿自動台秤	20kg	7	
	ゴムへら	大	8	
理	泡立て器	45cm ステンレス	7	
	包丁	牛刀 210mm	40	
	抗菌まな板	600x300x30	40	
用	芽取り器		8	
	耐熱手袋		8	
	ハイテクスパテラ	1200mm	28	
	ハイテクスパテラ	400mm	28	
	ステン杓子	180 オールステン	18	
	ステン杓子	2.3% 麺類用	18	
	網杓子	3 0 0	14	
	中心温度計	デジタル	11	
	丸形ロート		4	
	角型ロート		4	

	品名	仕 様	数量	備 考
	調理用白衣	汚染·清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
	調理用ズボン	汚染·清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
作	衛生帽子	汚染·清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
	カラーエプロン	汚染·清潔区各2枚	適宜	洗濯用着替え含む
	調理用短靴	污染·清潔区	適宜	
業	外来者用白衣	污染·清潔区	18	
	外来者用短靴	污染·清潔区	18	
	ゴム手袋(薄手)		適宜	
者	サンダル		適宜	
	温湿度記録計	8日用	5	
	温湿度記録用紙		5	
用	粘着マット	フレームのみ	5	
	粘着マット	マットのみ	10	
	爪ブラシセット	1セット5ヶ入り	20	
	ゴム手袋(厚手)		11	
	掃除ブラシ	サニタリーピット用	10	
	床掃除用ワイパー		15	
	デッキブラシ		12	
清	スポンジワイパー		10	
	掃除機	乾湿両用型	2	
	ポリッシャー		1	
掃	ポリバケツ	10 1%	15	
	水道用ホース	6 0 m	1	
	脱着金具	水道用ホース用	10	
用	残菜コンテナー	7 0 ドル	5	
	ゴム長エプロン		15	
	長靴		15	
	テプラー		1	

# 市側にて整備する什器及び備品(既存第一学校給食センターより移動予定)

名 称	数量	単位	仕 様 等
事務用机(センター長用)	1	台	W1600×D800×H700・両袖
事務用机(主査用)	2	台	W1200×D700×H700・片袖
事務用机(主任・主事用)	1	台	W1000×D700×H700・片袖
事務用椅子(センター長・主幹用)	2	脚	肘付・布張り・調整機能付
事務用椅子(主査用)	2	脚	肘付・ビニール製・調整機能付
事務用椅子(主任・主事用)	7	脚	肘無・ビニール製・調整機能付
ファイリングキャビネット	7	台	W900 × D450 × H1140
事務用机(主幹使用中)	1	台	W1460×D730×H700・両袖
事務用机	6	台	W1060×D730×H700・片袖
事務用ロッカ - (背高)	3	台	W88×D38×H178
事務用ロッカ - (背低)	3	台	W88×D38×H88
脇机	4	台	W42×D68×H700
書棚	1	台	W150×D43×H193
テ - ブル	1	台	W179×D90×H70
コンピュ - タ - テ - ブル	1	台	$W70 \times D66 \times H70$
"	2	台	W70×D70×H70
"	1	台	W160×D70×H65
受付カウンタ -	2	台	$W180 \times D45 \times H90$
耐火金庫	1	台	W75×D65×H172
レタ - ケ - ス	8		
更衣ロッカ (1 人用)	2	台	W31.5×D51.5×H179
" (2人用)	1	台	W61×D53×H179
" (3 人用)	1	台	W90×D51.5×H179
" (4 人用)	1	台	W90×D51.5×H174
冷蔵庫	1	台	W52×D56×H160

## 入間川給食センター(4500食)

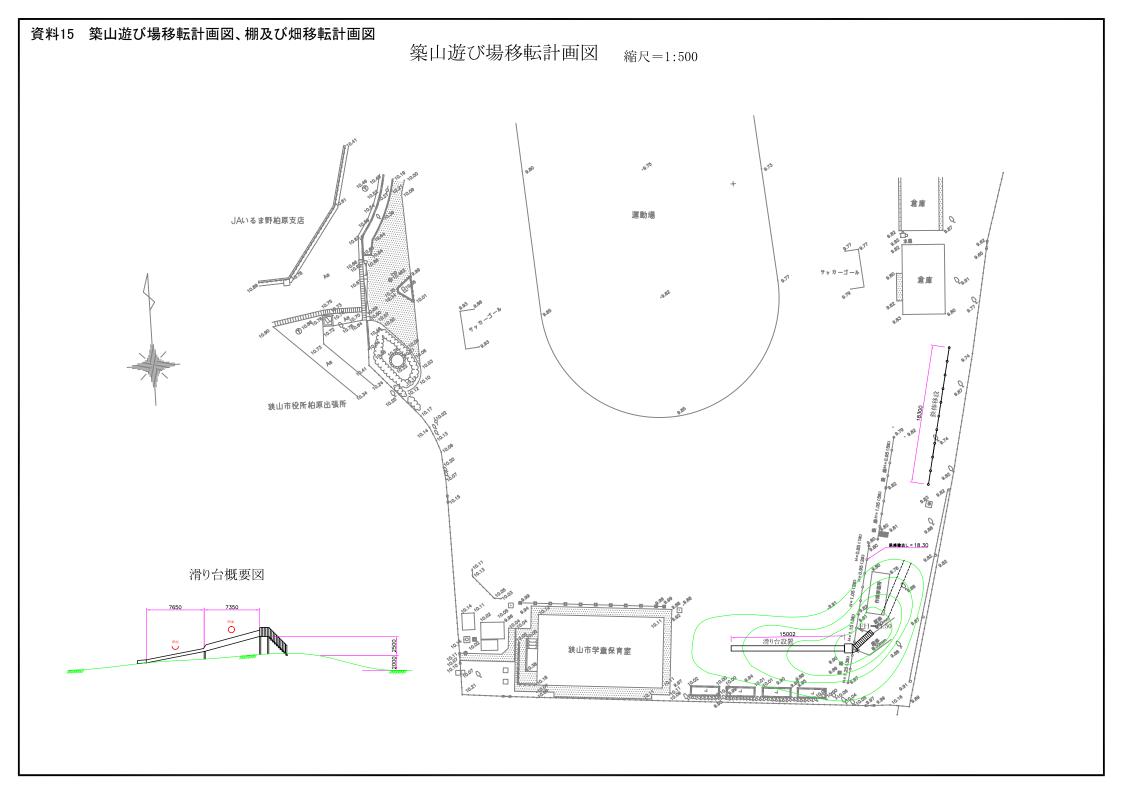
	(10)川紀 艮ピノグー (4300 艮)		寸法			
NO	名称	間口	奥行	高さ	台数	備考
	【検収室·皮剥室·器具洗浄室1】	13.6		1–3 C		
	デジタル台秤	751	350	720	2	
2	移動台	900	750	850	8	
3	片袖運搬車 水切台付1槽シンク	950 1500	700 900	900 850	6 2	
5	器具消毒保管機	975	950	1860		棚数3段
	器具消毒保管機	1900	950	1860		棚数3段
7	検食用冷凍庫	1200	800	1950	2	有効内容量:1088
8	粉砕流し台	1500	750	900		スラリー管 VP40A・信号線要
9	ドライ対応型球根皮剥機	1250	800	1043		1回の投入量 25~30kg
10	水切台付3槽シンク 掃除用具入れ	3000	900	850		
11	押除用具八孔	600	600	1800	1	
	【野菜下処理室】					
1	プレハブ冷蔵庫	3100	2900	2500	1	
	プレハブ冷凍庫	2500	4500	2500	1	
	野菜洗浄機	1300	780	1390		操作面出口側
4	片袖運搬車	950	700	900	2	
5	<u>移動台</u> 移動台	900	600	850		
	<u> 移動台</u> 下処理用シンク	750 2400	750 750	850 850	4	
8	作業台	750	750	850	4	
9	移動式ローラーコンベヤ	750	600	600	4	
10	包丁・まな板消毒保管機	590	550	1860		収納能力-包丁20本 まな板10枚
11	水切台付2槽シンク	1800	900	850	1	
12	器具消毒保管機	1360	950	1860		棚数3段
13	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
	【食品庫·仕分室】					
1	エレクターシェルフ	1220	610	1900	2	棚4段
	エレクターシェルフ	1520	610	1900		棚4段
3	移動台	1200	750	850		
	3槽シンク	1950	750	850	1	
5	作業台	1650	750	850	1	
6	パススルー冷蔵庫	1490	840	1950		有効内容量:1237
7	水切台付2槽シンク	2050	750	850		
8	器具消毒保管機 移動シンク	975 900	950 750	1860 850	1	棚数3段
9	竹夕到ノフフ	900	730	000		
	【魚肉下処理室·卵処理室】					
1	プレハブ冷蔵庫	1650	2200	2500	1	
	プレハブ冷凍庫	1650	2200	2500	1	
	移動シンク	900	750	850	1	
4	移動台	1500	750	850		
	移動台 パススルー冷蔵庫	750 1790	600 840	850 1950	1	
7	パススルー冷蔵庫	1790	840	1950		有効内容量:1462    有効内容量:1462
8	水切台付2槽シンク	2000	900	850	1	
9	器具消毒保管機	975	950			棚数3段
	3槽シンク	2100	750	850		
	包丁・まな板消毒保管機	590	550	1860		収納能力-包丁20本 まな板10枚
12	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
	【調理室·器具洗浄室2】					
1	1調理室・辞兵/ボ/伊至21 移動式ローラーコンベヤ	900	600	600	4	
	移動台	1200	750	600	1	
3	<u> サイノ目切り機</u>	390	565	820	1	
4	移動式サイノ目切り機置台	1200	750	600	1	
	移動台	750	750	850	1	
6	移動シンク	900	750	850		
7	移動式缶切機置台 電動缶切機	900	750 445	850	1	
	<u>電動市切機</u> 移動台	230 1500	445 750	385 850	1	
10	移動台	900	600	850		
11	フードスライサー	685	1100	870	2	
12	移動式スライサ - 置台	1800	900	600	2	
13	移動台	900	750	850	4	
14	プレート殺菌庫	850	610	1360		収容能力-包丁 15本 まな板 3枚 プレート 6枚
	高速度ミキサー	456	950	1090		容量:22
	片袖運搬車 コングオープン	950	700	900	2	
	コンビオーブン 2段式食材運搬車	980 1300	773 700	1840 1000	8	20段 片面式
	<u> 2段式良材連版単</u> ライスボイラー	1990	1580	990		  満水量 400
	ライスボイラー	1595	1160	815		満水量 1501
	- 12.00.12		. 100	0.0		In 3.3 (III ) Oo.

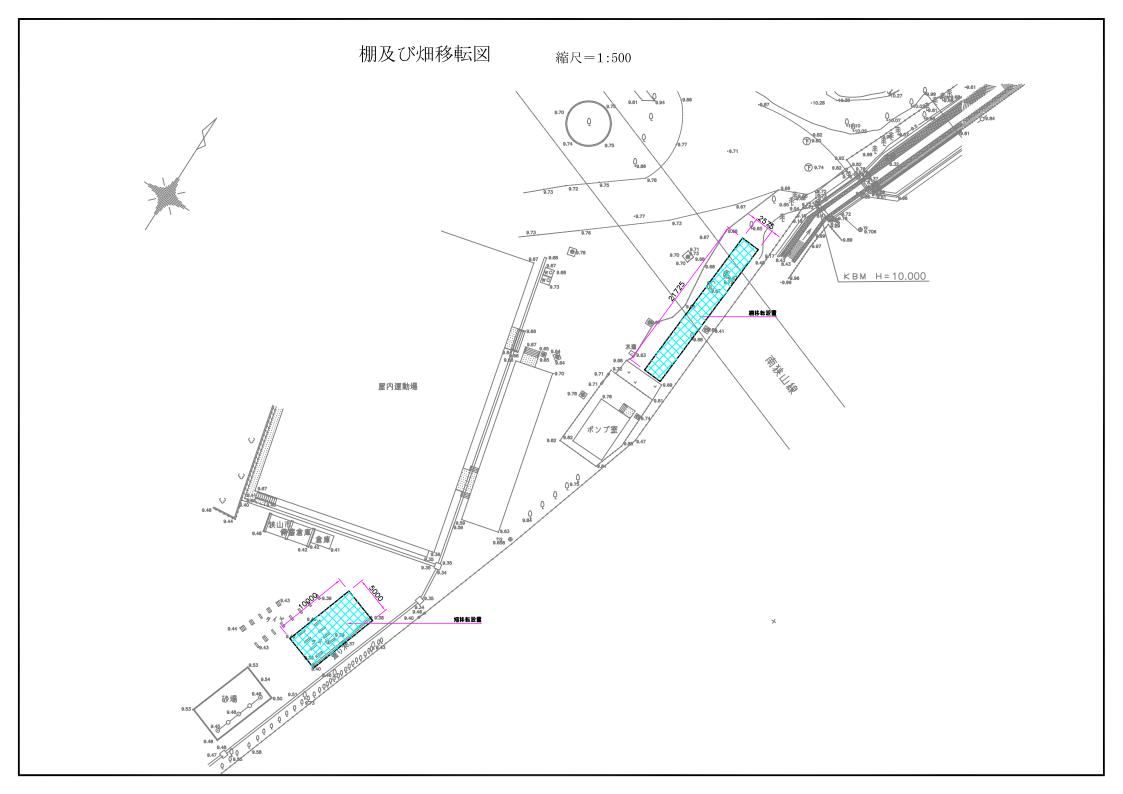
			寸法		4. 101	
NO	名称	間口	奥行	高さ	台数	備考
	配缶台	1250	700	600	8	
	掃除用具入れ 3槽シンク	600 2400	600 750	1800 850	1	
24	水切台	1050	750	850	1	
25	器具消毒保管機	1900	950	1860		棚数3段
26	冷蔵庫	1490	800	1950		有効内容量:13811
27	移動式戸棚	900	600	1800	1	
	【サラダ・和え物室】					
1	真空冷却機	1560	1740	2555	1	90 10 (約15分)150kg/バッチ
	空冷ヒートポンプチラー	1935	700	1500	1	(11.0 - 1.0 )
	屋外タンクユニット	1100	1300	1667		
2	移動台 水切台付2槽シンク	900	750 750	850	2	
	小切合刊2僧シング 冷蔵庫	2100 1200	800	850 1950	1	有効内容量:1088
	<u> </u>	1580	1280	825	2	満水量 2001
6	移動台	1200	750	600	2	
7	蓄冷材用冷凍庫	1200	800	1950	4	有効内容量:10881
	【揚物·焼物調理室】					
1	移動台	900	600	850	5	
2	連続フライヤー	6385	1575	1800	1	
	油切りコンベヤ	1240	715	825		電源:フライヤー本体に接続
	食油濾過機	760	510	640 850	1	濾過能力-11.5I/min
5	受台移動式パンラック	900 1200	600 600	1500		棚数:5段
6	コンビオーブン	980	773	1840		20段 片面式
7	移動台	900	600	850	2	
	[株] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]					
1	【特別調理室】 冷凍冷蔵庫	900	800	1950	1	  有効内容量:冷凍室169  冷蔵室564
2	7.7.1.7.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1	1800	750	850	1	
3	作業台	1450	750	850	1	
4	ガステーブル	1500	750	850	1	
5	作業台	1100	750	850	1 2	
7	移動台 配膳台	900 1200	600 750	850 850		  下部キャビネット
	吊り戸棚	1200	400	600	2	
	【洗浄室・コンテナプール・残菜庫】	0050	750	050		
2	水切台付2槽シンク 移動台	2350 1200	750 750	850 850	1 3	
3	食缶前処理機	3600	1200	2525		ディスポーザー付AIHOT仕様
4	システム食缶洗浄機	7050	1645	2110		除湿装置付除滴装置付
	受台	1350	900	850	1	
6	移動台	1200 900	750 600	850 850	2	
	<u>學劉卓</u> 自動食器浸漬機	4405	1480	800	2	
9	移動式ローラーコンベヤ	4400			2	
	ブリッジテーブル	600	600	Н	2	
	自動食器・トレー供給装置	7000	2425	2400		2駆動
	<u>システム食器・トレー洗浄機</u> コンプレッサー	7200 809	2125 644	2400 943		陈湿袋直竹スノーノ洗浄袋直竹  電源は洗浄機に接続
13	自動食器・トレー整理装置	1820	715	850		押し上げ式
14	移動台	900	600	850	5	
	ローラーコンベヤ	3600	600	700	1	樹脂ローラーバーストッパー付
	<u>作業台</u> 3槽シンク	1500 2700	750 750	850 850	1	
	水切台	1500	750	850	1	
19	ローラーコンベヤ	2800	600	700		樹脂ローラーバーストッパー付
20	移動式ローラーコンベヤ	7000	600	700	1	
	コンテナ搬送コンベヤ 連続式コンテナ洗浄機	16300	2960 2060	650 3580	1	  コンベヤ垂直対応ダクト接続 260
	<u>連続式コンテナ洗浄機</u> 蒸気式天吊りコンテナ消毒装置	11660 1100	800	1200	34	
24	コンテナ	1330	900	1500		詳細打合せ要す
25	トラックイン蒸気式消毒保管機	2260	1600	2195	5	
26	トラックイン蒸気式消毒保管機	1180	1600	2195	3	
27	トラックイン用カート 厨芥脱水機	1320 812	830 620	1688 1310		棚数2段  スラリー管 VP40A信号線要
	脚が脱小機 掃除用具入れ	600	600	1800	4	
30	調整タンク	1100	1000	1862		スラリー管VP40A-4ヶ所
	トラックイン蒸気式消毒保管機	2260	1450	2195	1	INDA CO
32	トラックイン用カート	1170	830	1688	2	棚数2段
	【前室1·2】					
	インフラクリーン	1000	550	1898.5	12	
		, 550				<u> </u>

## 柏原給食センター(3500食)

	カ4h		寸法		ノンギト	/#. ±z
NO	名称	間口	奥行	高さ	台数	備考
1	【検収室・皮剥室・器具洗浄室1】	754	350	700	2	
	<u>デジタル台秤</u> 移動台	751 900	750	720 850	2 6	
3	片袖運搬車	950	700	900	4	
4	水切台付1槽シンク	1500	900	850	2	
	器具消毒保管機 器具消毒保管機	975 1900	950 950	1860 1860		棚数3段   棚数3段
7	検食用冷凍庫	1200	800	1950		有効内容量:1088
8	粉砕流し台	1500	750	900	1	スラリー管 VP40A·信号線要
9	ドライ対応型球根皮剥機	1250	800	1043		1回の投入量 25~30kg
	水切台付3槽シンク 掃除用具入れ	3000 600	900 600	850 1800	1	
	1市际用具八16	000	000	1000	'	
	【野菜下処理室】					
1	プレハブ冷蔵庫	2900	2800	2500	1	
2	プレハブ冷凍庫 野菜洗浄機	2500 1300	4000 780	2500 1390	1	  操作面出口側
4	<del>打架ルグ機</del> 片袖運搬車	950	700	900	2	
	移動台	900	600	850	3	
6	移動台	750	750	850	4	
7	下処理用シンク	2400	750 750	850	4	
8	作業台 移動式ローラーコンベヤ	750 750	750 600	850 600	4	
10	<u> を勤いてしていていた。</u> 包丁·まな板消毒保管機	590	550	1860		収納能力-包丁20本 まな板10枚
11	水切台付2槽シンク	1800	900	850	1	
12	器具消毒保管機	1360	950	1860		棚数3段
13	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
	【食品庫·仕分室】					
1	エレクターシェルフ	1820	610	1900	2	棚4段
2	エレクターシェルフ	1070	610	1900		棚4段
	移動台	1200	750	850	2	
	3槽シンク 作業台	1950 1650	750 750	850 850	1	
	<u> </u>	1490	840	1950		有効内容量:1237
7	水切台付2槽シンク	2050	750	850	1	
	器具消毒保管機	975	950	1860		棚数3段
9	移動シンク	900	750	850	2	
	【魚肉下処理室·卵処理室】					
1	プレハブ冷蔵庫	1650	2200	2500	1	
2	プレハブ冷凍庫	1650	2200	2500	1	
3	<u>移動シンク</u> 移動台	900 1500	750 750	850 850	1	
	<u> </u>	750	600	850	1	
6	パススルー冷蔵庫	1790	840	1950		有効内容量:1462
7	戸棚(両面引違戸付)	1850	750	1800	1	
8	水切台付2槽シンク 翠見消毒保管機	1800	900	850	1	
10	器具消毒保管機 3槽シンク	975 1800	950 750	1860 850		棚数3段
11	包丁・まな板消毒保管機	590	550	1860		収納能力-包丁20本 まな板10枚
12	掃除用具入れ	600	600	1800	1	
	「細冊会、嬰目迷海会の					
1	【調理室·器具洗浄室2】 移動式ローラーコンベヤ	900	600	600	4	
	<u> 移動式ローラーコン・、ド</u> 移動台	1200	750	600	1	
3	サイノ目切り機	390	565	820	1	
	移動式サイノ目切り機置台	1200	750	600	1	
5	<u>移動台</u> 移動シンク	750 900	750 750	850 850	1 2	
7	<u> </u>	900	750	850 850	1	
8	電動缶切機	230	445	385	1	
9	移動台	1500	750	850	1	
	<u>移動台</u>	900	600	850	2	
17	フードスライサー 移動式スライサ - 置台	685 1800	1100 900	870 600	2	
	<u> 移動式入り19・量日</u> 移動台	900	750	850	4	
14	プレート殺菌庫	850	610	1360	1	収容能力-包丁 15本 まな板 3枚 プレート6枚
	高速度ミキサー	456	950	1090		容量:22]
	片袖運搬車 コンピオープン	950	700	900	2	
	コンビオーブン 2段式食材運搬車	980 1300	773 700	1840 1000	7	20段 片面式
10		1300	7 00	1000	<u> </u>	ļ

			寸法			
NO	名称	間口	奥行	高さ	台数	備考
19	ライスボイラー	1990	1580	990	7	満水量 4001
20	ライスボイラー	1595	1160	815		満水量 150
21	配缶台	1250	700	600	7	
	掃除用具入れ 3槽シンク	600 2400	600 750	1800 850	1	
24	水切台	1050	750	850	1	
25	器具消毒保管機	1900	950	1860		棚数3段
26	冷蔵庫	1200	800	1950		有効内容量:1088
27	移動式戸棚	900	600	1800	1	
1	【サラダ·和え物室】 真空冷却機	1560	1740	2555	1	  90 10 (約15分)150kg/バッチ
	空冷ヒートポンプチラー	1935	700	1500	1	10 (#913)])130kg//(9)
	屋外タンクユニット	1100	1300	1667		
2	移動台	900	750	850	2	
	水切台付2槽シンク	2100	750	850	1	
		1490	800	1950		有効内容量:1381
<u>5</u>	攪拌用回転釜 移動台	1580 1200	1280 750	825 600	2	満水量 200
7	<del>炒到口</del> 蓄冷材用冷凍庫	1490	800	1950	2	有効内容量:1373
		. 100	300			of pre-control of pre-control of the control of the
	【揚物·焼物調理室】					
	移動台	900	600	850	5	
	連続フライヤー	4385	1575 700	1800 800	1	  電源はフライヤー本体に接続
3	油切りコンベヤ 食油濾過機	1845 760	700 510	800 640		竜源はノフ1ヤー本体に接続  濾過能力-11.5I/min
4	良/山/應 四 (校) 受台	900	600	850	1	
	移動式パンラック	1200	600	1500		棚数:5段
6	コンビオーブン	980	773	1840	3	20段 片面式
7	移動台	900	600	850	2	
	【特別調理室】					
	冷凍冷蔵庫	900	800	1950	1	  有効内容量:冷凍室169  冷蔵室564
	3槽シンク	1800	750	850	1	日初173日至:77 从至1001 72 版至30年
3	作業台	1450	750	850		
4	ガステーブル	1500	750	850	1	
5	作業台	1100	750	850	1	
6	移動台	900	600	850	2	
. / 8	配膳台 吊り戸棚	1200 1200	750 400	850 600	2	下部キャビネット
	ממר לכיכן ו	1200	700	000		
	【洗浄室·コンテナプール·残菜庫】					
1	水切台付2槽シンク	2350	750	850	1	
2	移動台	1200	750	850	3	
3	食缶前処理機 システム食缶洗浄機	3600 6020	1200 1645	2525 2110	1	ディスポーザー付AIHOT仕様  除湿装置付除滴装置付
5	受台	1350	900	850	1	
6	移動台	1200	750	850	2	
7	移動台	900	600	850	2	
	自動食器浸漬機	4405	1480	800	1	
	移動式ローラーコンベヤ	4400 600	500	700 H	1	
	ブリッジテーブル 自動食器・トレー供給装置	UUO	600	п		1  2駆動
12	システム食器・トレー洗浄機	6200	2125	2400		除湿装置付
	コンプレッサー	809	644	943		電源は洗浄機に接続
	自動食器・トレー整理装置	1820	715	850	1	押し上げ式
	移動台	900	600	850	3	
	ローラーコンベヤ 作業台	3600	600	700		樹脂ローラーバーストッパー付
	<u>作業台</u> 3槽シンク	1500 2700	750 750	850 850	1	
	水切台	1500	750	850	1	
19	ローラーコンベヤ	2800	600	700		樹脂ローラーバーストッパー付
20	移動式ローラーコンベヤ	5000	600	700	1	
	コンテナ搬送コンベヤ	13600	2960	650	1	
	連続式コンテナ洗浄機 蒸気式エスパコンテナ消毒装置	8960	2060	3580		ダクト コンベヤ垂直対応ダクト接続 216
	<u>蒸気式天吊りコンテナ消毒装置</u> コンテナ	1100 1330	800 900	1200 1500	30 31	
	トラックイン蒸気式消毒保管機	2260	1600	2195	6	
26	トラックイン用カート	1320	830	1688	12	棚数2段
27	厨芥脱水機	812	620	1310		スラリー管 VP40A信号線要
28	掃除用具入れ	600	600	1800	4	
$\vdash$	【前室1·2】					
1	【則至1・2】	1000	550	1898.5	8	
	127777 2	1000	550	1030.3	U	<u>l</u>





建築物保守管理業務		業務概要	実施概要
(2) 定期保守点検業務         ・床、内外壁、柱、天井、屋根、建具、階段等の保守点検         年1回           (3) クレーム対応         随時           2 建築設備・厨房機器等保守管理業務         毎年設備の点検等(電球の交換も含む)         毎日           (2) 定期保守点検業務         各種設備の点検等(電球の交換も含む)         毎日           (2) 定期保守点検業務         各種設備の画転、監視、点検、調整、整備、記録等           電気設備(電気保安)         i) 照明・電灯コンセント設備         月1回           ii) 誘導支援設備         月1回           iii) 愛愛電設備         月1回           空調換気設備         月1回           空調換気設備         月1回           空調換気設備         年2回           ii) 換気設備         年2回           iii) 自動制御設備         年2回           iv) 熱源設備         年2回           ii) 排水設備         年2回           ii) 排水設備         年2回           ii) 衛生設備         年2回           p 異保機設備         エレペーター、小荷物専用昇降機等の定期保守点検・調         月1回           シャッター設備         ・ 定期保守点検・調整(建築基準法及び日本工業規格、年1回         月1回           シャッター設備         ・ 定期保守点検・調整(建設基準ので前、検技権に基づく)         第2回           消防設備         ・ 消水器・消水と、商助火災報知器、非常放送設備等の定期保守点検・調整         年2回           (3) クレーム対応         1 月2日         1 日本・ 2回         1 日本・ 2回           (3) クレーム対応         1 日本・ 2回         1 日本・ 2回         1 日本・ 2回           (3) クレーム対応 <td>1 建築物保守管理業務</td> <td></td> <td></td>	1 建築物保守管理業務		
(3) クレーム対応  2 建築設備・厨房機器等保守管理業務 (1) 日常(巡視)保守点検業務 各種設備の点検等(電球の交換も含む) 毎日 (2) 定期保守点検業務 各種設備の温板、監視、点検、調整、整備、記録等 電気設備(電気保安) 前、照明・電灯コンセント設備 月1回 ii) 誘導支援設備 月1回 iii) 誘導支援設備 月1回 iii) 受要電設備 月1回 iii) 受要電設備 月1回 iii) 受要電設備 月1回 iii) 受要電設備 月1回 iii) 換気設備 月1回 iii) 換気設備 年2回 iii) 自動制御設備 年2回 iii) 抽外設設備 年1回 給計水衛生設備 第1回 給計水衛生設備 年2回 iii) 加速水・給湯設備 年2回 iii) 排水設備 年2回 阿房機器等 ・ 定期保守点検・調整 年1回 野房機器等 ・ 定期保守点検・調整 年1回 東降機設備 年2回 が決 就選集	(1) 日常(巡視)保守点検業務	・ 床、内外壁、柱、天井、屋根、建具、階段等の点検等	毎日
2 建築設備・厨房機器等保守管理業務         各種設備の点検等(電球の交換も含む)         毎日           (2) 定期保守点検業務         各種設備の運転、監視、点検、調整、整備、記録等           電気設備(電気保安)         i) 照明・電灯コンセント設備         月1回           ii) 誘導支援設備         月1回           iii) 電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備         月1回           空調換気設備         月1回           空調換気設備         年6回           ii) 換気設備         年2回           iii) 自動制御設備         年2回           iii) 自動制御設備         年2回           iii) 衛生設備         年2回           iii) 衛生設備         年2回           iii) 衛生設備         年2回           房房機器等         定期保守点検・調整         年1回           身降機設備         工レベーター、小荷物専用昇降機等の定期保守点検・調         月1回           整 通常想定される消耗品更新含む)         年2回           消防設備         ・定期保守点検・調整         年2回           消防設備         ・溶が・誘導標識、非常放送設備等の定期保守点検・調整         年2回           (消防法権         ・消防法・基づく)         年2回           (3) クレーム対応          海域・保証・経験・保証・保証・保証・保証・保証・保証・保証・保証・保証・保証・保証・保証・保証・	(2) 定期保守点検業務	・ 床、内外壁、柱、天井、屋根、建具、階段等の保守点検	年1回
(1) 日常(巡視)保守点検業務 各種設備の点検等(電球の交換も含む) 毎日 (2) 定期保守点検業務 各種設備の運転、監視、点検、調整、整備、記録等 電気設備(電気保安) i) 照明・電灯コンセント設備 月1回 ii) 誘導支援設備 月1回 iii) 電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備 月1回 iii) 電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備 月1回 空調換気設備 月1回 空調投備(冷房・暖房の切替、フィルター清掃・交換、絶縁 用6回 iii) 自動制御設備 年2回 iii) 自動制御設備 年2回 iii) 自動制御設備 年2回 iii) 自動制御設備 年2回 iii) 衛生設備 年2回 iii) 衛生設備 年2回 iii) 衛生設備 年2回 iii) 衛生設備 年2回 が 第年設備 年2回 が 第年設備 年2回 が 第年設備 年2回 iii) 衛生設備 年2回 が 第年設備 年2回 が 第年設備 年2回 が 第年設備 年2回 が 第年設備 年2回 が 第年機設備 年2回 が 第年設備 第年記号が 第年記	(3) クレーム対応		随時
(2) 定期保守点検業務 各種設備の運転、監視、点検、調整、整備、記録等 電気設備(電気保安) i) 照明・電灯コンセント設備 月1回 ii) 誘導支援設備 月1回 iii) 電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備 月1回 iii) 受変電設備 月1回 空調換気設備 月1回 空調換気設備 月1回 空調換気設備 1) 空調機(冷房・暖房の切替、フィルター清掃・交換、絶縁 測定含む) ii) 換気設備 年2回 iii) 自動制御設備 年2回 iii) 自動制御設備 年2回 iii) 熱水・絵湯設備 年2回 iii) 衛生設備 年2回 iii) 衛生管理基務 年2回 iii) 衛品等係守管理業務 年2回 iii) 福品等の管理業務 「十器・備品等の定期保守点検・清掃・更新 適宜	2 建築設備・厨房機器等保守管理業務		
記録備(電気保安)   1) 照明・電灯コンセント設備	(1) 日常(巡視)保守点検業務	各種設備の点検等(電球の交換も含む)	毎日
ii) 誘導支援設備	(2) 定期保守点検業務	各種設備の運転、監視、点検、調整、整備、記録等	
iii) 電話・施設内放送・テレビ受信・情報通信設備   月1回   iv) 受変電設備   月1回   空調換気設備   月1回   空調換気設備   1) 空調設備 (冷房・暖房の切替、フィルター清掃・交換、絶縁   第6回   測定含む)   ii) 換気設備   年2回   ii) 自動制御設備   年2回   iv) 熱源設備   年1回   給排水衛生設備   第1回   給排水衛生設備   第2回     前) 治水・給湯設備   年2回     前) 指水設備   年2回     前) 指水設備   年2回     前) 指水設備   年2回     原房機器等   定期保守点検・調整   年1回   早年機設備   年2回     京井保守点検・調整   年1回   早年機設備   東2回   東降機設備   東2回   東路機設備   東2回   東路機設度される消耗品更新含む)   月1回   東路機設備   定期保守点検・調整   東2回     京井に基づく)   河外器・消火栓・自動火災報知器、避難器具、救助袋、誘導灯・誘導標識、非常放送設備等の定期保守点検・調整   年2回   (3) クレーム対応   1)   1)   1)   1)   1)   1)   1)   1	電気設備(電気保安)	i) 照明·電灯コンセント設備	月1回
iv) 受変電設備		ii) 誘導支援設備	月1回
空調換気設備       i) 空調設備(冷房・暖房の切替、フィルター清掃・交換、絶縁 測定含む)       年6回         ii) 換気設備       年2回         iii) 自動制御設備       年2回         iv) 熱源設備       年1回         給排水衛生設備       年2回         ii) 給水・給湯設備       年2回         iii) 精水設備       年2回         厨房機器等       ・定期保守点検・調整       年1回         昇降機設備       ・エレベーター、小荷物専用昇降機等の定期保守点検・調整(通常想定される消耗品更新含む)       月1回         シャッター設備       ・定期保守点検・調整(建築基準法及び日本工業規格、(社)日本工業規格、(社)日本シャッター工業会の保守点検仕様に基づく)       年2回         消防設備       ・消火器・消火栓、自動火災報知器、避難器具、救助袋、誘導灯・誘導標識・非常放送設備等の定期保守点検・調整(消防法に基づく)       年2回         (3) クレーム対応       随時         3 付器・備品等保守管理業務       ・ 什器・備品等の定期保守点検・清掃・更新       適宜		iii) 電話·施設内放送·テレビ受信·情報通信設備	月1回
別定含む)		iv) 受変電設備	月1回
iii 自動制御設備	空調換気設備	1-7	年6回
iv) 熱源設備       年1回         給排水衛生設備       年2回         ii) 排水設備       年2回         iii) 衛生設備       年2回         厨房機器等       ・定期保守点検・調整       年1回         昇降機設備       ・エレベーター、小荷物専用昇降機等の定期保守点検・調整       月1回         シャッター設備       ・定期保守点検・調整(建築基準法及び日本工業規格、(社)日本シャッター工業会の保守点検仕様に基づく)       年2回         消防設備       ・消火器・消火栓、自動火災報知器、避難器具、救助袋、誘導灯・誘導標識、非常放送設備等の定期保守点検・調整(消防法に基づく)       年2回         (3) クレーム対応       随時         3 什器・備品等保守管理業務       ・ 什器・備品等の定期保守点検・清掃・更新       適宜		ii) 換気設備	年2回
給排水衛生設備   i) 給水・給湯設備   年2回   ii) 排水設備   年2回   iii) 衛生設備   年2回   厨房機器等   定期保守点検・調整   年1回   月降機設備   ・ 正期保守点検・調整   年1回   月1回   シャッター設備   ・ 定期保守点検・調整(建築基準法及び日本工業規格、(社)日本シャッター工業会の保守点検仕様に基づく)   消防設備   ・ 消火器・消火栓、自動火災報知器、避難器具、救助袋、誘導灯・誘導標識、非常放送設備等の定期保守点検・調整 (消防法に基づく)   (3) クレーム対応   随時   1 付器・備品等保守管理業務   ・ 付器・備品等保守管理業務   ・ 付器・備品等の定期保守点検・清掃・更新   適宜		iii) 自動制御設備	年2回
ii) 排水設備       年2回         iii) 衛生設備       年2回         厨房機器等       ・ 定期保守点検・調整       年1回         昇降機設備       ・ エレベーター、小荷物専用昇降機等の定期保守点検・調整(通常想定される消耗品更新含む)       月1回         シャッター設備       ・ 定期保守点検・調整(建築基準法及び日本工業規格、(社)日本シャッター工業会の保守点検仕様に基づく)       年2回         消防設備       ・ 消火器・消火栓、自動火災報知器、避難器具、救助袋、誘導灯・誘導標識、非常放送設備等の定期保守点検・調整(消防法に基づく)       年2回         (3) クレーム対応       随時         3 什器・備品等保守管理業務       ・ 什器・備品等の定期保守点検・清掃・更新       適宜		iv) 熱源設備	年1回
iii) 衛生設備	給排水衛生設備	i) 給水·給湯設備	年2回
厨房機器等		ii) 排水設備	年2回
昇降機設備       ・エレベーター、小荷物専用昇降機等の定期保守点検・調整(通常想定される消耗品更新含む)       月1回         シャッター設備       ・定期保守点検・調整(建築基準法及び日本工業規格、(社)日本シャッター工業会の保守点検仕様に基づく)       年2回         消防設備       ・消火器・消火栓、自動火災報知器、避難器具、救助袋、誘導灯・誘導標識、非常放送設備等の定期保守点検・調整(消防法に基づく)       年2回         (3) クレーム対応       随時         3 什器・備品等保守管理業務       ・ 什器・備品等の定期保守点検・清掃・更新       適宜		iii)衛生設備	年2回
整 (通常想定される消耗品更新含む)         シャッター設備       ・ 定期保守点検・調整 (建築基準法及び日本工業規格、(社)日本シャッター工業会の保守点検仕様に基づく)         消防設備       ・ 消火器・消火栓、自動火災報知器、避難器具、救助袋、誘導灯・誘導標識、非常放送設備等の定期保守点検・調整 (消防法に基づく)         (3) クレーム対応       随時         3 什器・備品等保守管理業務       ・ 什器・備品等の定期保守点検・清掃・更新       適宜	厨房機器等	· 定期保守点検·調整	年1回
(社)日本シャッター工業会の保守点検仕様に基づく)         消防設備       ・ 消火器・消火栓、自動火災報知器、避難器具、救助袋、誘導灯・誘導標識、非常放送設備等の定期保守点検・調整(消防法に基づく)         (3) クレーム対応       随時         3 什器・備品等保守管理業務       ・ 什器・備品等の定期保守点検・清掃・更新       適宜	昇降機設備		月1回
(3) クレーム対応       適け・誘導標識、非常放送設備等の定期保守点検・調整 (消防法に基づく)         (3) クレーム対応       随時         3 什器・備品等保守管理業務       ・ 什器・備品等の定期保守点検・清掃・更新       適宜	シャッター設備		年2回
3 什器・備品等保守管理業務 (1) 什器・備品等の管理業務 ・	消防設備	導灯・誘導標識、非常放送設備等の定期保守点検・調整	年2回
(1) 什器・備品等の管理業務 ・ 什器・備品等の定期保守点検・清掃・更新 適宜	(3) クレーム対応		随時
	3 什器·備品等保守管理業務		
(2) 什器・備品等台帳の整備業務 適宜	(1) 什器・備品等の管理業務	・ 什器・備品等の定期保守点検・清掃・更新	適宜
	(2) 什器・備品等台帳の整備業務		適宜
4 食器類・食缶等の更新業務			
(1) 食器類・食缶等の更新業務 食器類・食缶等の点検・更新 適宜	(1) 食器類・食缶等の更新業務	· 食器類·食缶等の点検·更新	適宜
5 外構等維持管理業務			
(1) 定期保守点検業務 ・ 植栽まわり、フェンス、門、舗装等 年1回	(1) 定期保守点検業務	・ 植栽まわり、フェンス、門、舗装等	年1回
(2) 剪定·害虫防除·施肥業務 適宜	(2) 剪定·害虫防除·施肥業務		適宜
(3) 除草業務 適宜	(3) 除草業務		適宜
(4) 故障・クレーム対応 随時	(4) 故障・クレーム対応		随時

	業務概要	実施概要
6 環境衛生·清掃業務		
(1) 環境衛生業務	i) 各種検査立会い	適宜
	ii) 保菌検査	毎月
	iii)水質検査	年3回
	iv) 遊離残留塩素の測定等	毎日
(2) 日常清掃業務	i) 本施設内外の床掃除、手すり清掃	毎日
	ii) 衛生消耗品の補充	毎日
	iii)衛生機器の洗浄、汚物処理、洗面所の清掃等	毎日
(3) 定期清掃業務	i) 本施設内外の床洗浄·床面ワックス塗布	毎月程度(必要に応じて)
	ii) 屋根裏の梁材·内壁·窓枠、各種配管·コード、排煙ダクト· 冷媒チュープ等の清掃	月1回以上
	iii)ダストマット等の洗浄·交換	適宜
(4) 特別清掃業務	i) 照明器具の清掃	年1~2回程度
	ii) 空調装置の清掃	年2回
	iii) 換気扇(吹出口及び吸込口等)の清掃	年1~2回程度
	iv)外壁·外部建具·窓ガラス等の清掃	年1~2回程度
	v) 受水槽もしくは高架水槽の清掃·簡易専用水道検査	年1回
	vi) 雑排水(排水溝・汚水管・グリストラップ・マンホール等)の清	年20回程度
	vii) 浄化槽清掃	年1回
	viii) 地下タンク及び埋設配管等の清掃	年1回
(5) 防虫·防鼠業務	· 小動物·害虫駆除	年8回
(6) 廃棄物管理業務	i) ごみの収集・搬出・処理	随時
	ii) ごみ置き場の管理及び清掃	適宜
7 警備保安業務		
(1) 防犯・警備業務	・機械警備設備の定期保守点検・調整	随時
(2) 防火・防災業務	i) 安全に使用できる緊急時安全避難手段の確保・明示	常時
	ii) 避難経路からの常時障害物除去	随時
	iii)火の元及び消火器·火災報知器等の定期点検	随時
	iv) 防火·防災に関する事項の平面プラン明示	随時更新
	v) 緊急時等の対応(防災計画に基づく)	緊急時
8 修繕業務		
(1) 修繕(保全)計画の作成	・ 大規模修繕を見据えた事業期間全体の修繕(保全)計画の	
(2) 修繕	<ul><li>・ 床、内外壁、柱、天井、屋根、建具、階段、建築設備、厨房機器、 什器・備品、外構等の修繕・更新</li></ul>	適宜
<u> </u>	I	

事業者の提案により、上記以外に整備された設備機器等に関する保守点検等についても維持管理業務に含むものとする。

# 資料 17 関連法定点検一覧

	建築・設備区分	部位	業務項目	業務周期	月	関連法規	実施者
1	建築物等	敷地,構造,設備	建築物等保守管理業務	定期点検	年1回	建築基準法	事業者
2	電気設備関係	受変電設備	自家用電気工作物保安業務	定期点検	月1回	電気事業法	
		配電設備	同上	定期点検	月1回	同上	
		負荷設備	同上	定期点検	月1回	同上	
		弱電設備	同上	定期点検	月1回	同上	
			非常放送設備保守点検業務	外観機能点検	年2回	消防法	
				総合点検	年1回	同上	
3	衛生設備関係	水槽設備	飲料用貯水槽清掃業務	清掃	年1回	水道法	
		簡易専用水道	簡易専用水道保守点検業務	清掃・検査	年1回	同上	
		浄化槽	浄化槽保守点検	清掃・定期検査・総合点検	年1回	浄化槽法	
4	消防設備関係	消火器	消火器等保守点検業務	外観機能点検・薬剤詰替え	年2回	消防法	
		消火設備等	屋内消火栓設備等保守点検業務	外観機能点検	年2回	同上	
				総合点検	年1回	同上	
		各種警報設備	自動火災報知器等保守点検業務	外観機能点検	年2回	同上	
				総合点検	年1回	同上	
		避難設備	避難器具等保守点検業務	外観機能点検	年2回	同上	
				総合点検	年1回	同上	
		防火,排煙設備	防火扉・排煙設備等保守点検業	外観機能点検	年2回	同上	
			務	総合点検	年1回	同上	
				定期点検	年1回	建築基準法	
5	搬送設備関係	エレベーター	エレベーター保守点検業務	定期検査	年1回	建築基準法	
		小荷物専用昇降機	小荷物専用昇降機保守点検業務	定期検査	年1回	同上	
6	機械設備関係	ボイラー等の機械	ボイラー等保守点検業務	性能検査	年1回	労働安全衛生法	
		設備		特定自主検査	月1回	同上	

	ブ			給食	€数(H2′	1.5.1)(担	任数、国	職員数I	tH18実	数)	
	ロッ	学校名		学級数		児	建·生律	走、担任	、職員	数	H18
	ク		学級数	特殊学級数	学級数小計	児童生徒数	特殊学級人数	担任数	職員数	人数小計	コンテナ
	Α	柏原小学校	18	0	18	626	0	18	13	657	4
第		入間川小学校	15	1	16	595	2	16	13	626	3
~~ —		水富小学校	13	0	13	433	0	13	11	457	2
学 校		笹井小学校	12	0	12	327	0	12	11	350	2
給	В	奥富小学校	13	0	13	358	0	13	11	382	2
食		新狭山小学校	20	2	22	706	11	22	16	755	4
t		広瀬小学校	18	2	20	526	6	20	15	567	3
ン		入間川東小学校	17	2	19	547	9	19	15	590	3
Ą	묘	東中学校	15	2	17	537	12	17	19	585	3
		西中学校	17	2	19	637	8	19	24	688	3
		入間川中学校	14	0	14	449	0	14	16	479	2
		柏原中学校	10	0	10	340	0	10	16	366	2
	給食センター職員									30	
		小 計	182	11	193	6,081	48	193	180	6,532	33

	ブ			給食	€数(H2	1.5.1)(担	<b>任数、</b> 国	職員数日	よH18実	数)	
	りゅう 学校名		学級数		J.	児童·生徒、担任、職員			数 H18		
	ク		学級数	特殊学級数	学級数小計	児童生徒数	特殊学級人数	担任数	職員数	小計	コンテナ
	Α	入間小学校	12	2	14	337	5	14	13	369	3
		南小学校	17	0	17	492	0	17	12	521	3
第		御狩場小学校	12	0	12	330	0	12	12	354	3
		堀兼小学校	12	0	12	306	0	12	12	330	3
学		狭山台北小学校	12	0	12	278	0	12	15	305	2
校	В	富士見小学校	24	0	24	847	0	24	15	886	6
給		山王小学校	17	0	17	495	0	17	15	527	3
食		狭山台南小学校	13	2	15	347	13	15	12	387	3
セ		入間野小学校	11	0	11	321	0	11	11	343	3
ン	<del>다</del>	入間中学校	9	0	9	286	0	9	16	311	2
ター		山王中学校	10	1	11	357	7	11	16	391	3
		堀兼中学校	15	0	15	547	0	15	18	580	3
		狭山台中学校	9	0	9	304	0	9	19	332	2
		入間野中学校	11	0	11	363	0	11	19	393	2
		中央中学校	11	0	11	364	0	11	17	392	2
	給食センター職員			•						28	
		小 計	195	5	200	5,974	25	200	222	6,449	43

配食想定数					
柏原	入間川	堀兼			
657					
	626				
	457				
	350				
382					
755					
	567				
590					
585					
	688				
	479				
366					
3,335	3,167	0			
		369			
		521			
		354			
		330			
305	886				
		527			
		387			
		343			
		311			
		391			
		580			
		332			
		393			
	392				
	_	4,838			

合計	12.981

集計項目				
学校数				
食数				
食数割合(%)				
学校数				
食数				
食数割合(%)				
学校数				
食数				

3,640 | 4,445 | 4,838 | 12,923 |

入間川	堀兼
5	7
2,886	2,831
64.93%	58.52%
3	5
1,559	2,007
35.07%	41.48%
8	12
4,445	4,838
	5 2,886 64.93% 3 1,559 35.07%

# 狭山市ディスポーザ排水処理システム取扱い要領

平成12年 1月25日市長決裁全部改正 平成13年11月12日市長決裁

#### (目的)

第1条 この要領は、公共下水道の機能を保全するため、ディスポーザ排水処理システム (以下「システム」という。)の適正な維持管理が行われるよう、必要事項を定めることを目的とする。

#### (定義)

- 第2条 この要領において、次号に掲げる用語の定義は、それぞれの当該各号に定めると ころによる
  - (1) システム 生ゴミを粉砕し、これを排水処理槽で処理し、その排水を公共下水道へ 排除する機器の総体であって、建築基準法の一部を改正する法律(平成10年法律第 100号)による改正前の建築基準法第38条に基づき配管設備として建設大臣が認 定したもの(以下「建設大臣認定」)または、社団法人日本下水道協会が作成した 「ディスポーザ排水処理システム性能基準(案)」(以下「基準(案)」という。)に 基づく評価機関が適合評価したものをいう。
  - (2) 使用者 最終的に当該システムの維持管理に責任を負う者をいう。
  - (3) メーカー システムについて建設大臣認定を受け、又は基準(案)に基づく評価機関の適合評価を受けた者をいう。

#### (書類の提出)

第3条 システムの新設・増設・変更(廃止の場合も含む)を行おうとする者(以下「設置者」という。)は、狭山市下水道条例第7条、同施行規則第5条に基づく排水設備等計画確認申請書を提出すると共に本要領第7条のシステムに関する書類を提出するものとする。

#### (維持管理に関する要請)

- 第4条 市長は、システムの維持管理に関して設置者に対し次の事項の遵守を求める。なお、設置者と使用者が異なる場合は使用者に対し遵守を求める。
  - (1) 当該システムの維持管理について、維持管理業者と維持管理業務委託契約を締結すること。
  - (2) 当該システムが適切に維持管理されていることを確認するため、維持管理業者が実施する点検に関する記録等維持管理に関する資料を3年間保存するとともに、必要に応じその資料を提出すること。
  - (3) 当該システムの適切な維持管理を確認するため、調査等の必要が生じる場合、それに応じること。
  - (4) 当該システムの維持管理内容に変更が生じた場合には、その変更内容について書類を提出すること。

#### (使用者の引継ぎ)

第5条 当該システムを有する建築物の譲渡等があったときは、当該譲渡等を受けた使用者が当該システムの適切な維持管理を引継ぐものとする。

(メーカーに対する要請)

- 第6条 市長は、メーカーに対し、必要があると認める場合には、次の事項を求める。
  - (1) システムの販売にあたり、使用者に対し、当該システムの維持管理については維持 管理業者との維持管理業務委託の締結が必要であることを説明し、その理解を得るこ と。
  - (2) 使用者に対し、第4条で規定する維持管理に関する要請に協力することが必要であることを説明し、その理解を得ること。
  - (3) 第4条で規定する維持管理に関する要請に協力すること。

#### (システムに関する書類)

- 第7条 排水設備等計画確認申請書に併せ、設置者が提出するシステムに関する書類は次のものをいう。
  - (1) 建設大臣認定書の写し、又は適合評価書の写し
  - (2) 維持管理計画書(注1)
  - (3) 維持管理業務委託契約書の写し、又は第1号様式(注2)
  - (4) システムの構造、性能を示す仕様書等の資料
  - (5) その他当該システムが建設大臣認定における認定内容又は、基準(案)との適合性を判断するために必要な資料
- 2 前項第3号で様式1を提出した場合、使用者が維持管理業務委託契約書の写しを提出 することとする。
  - (注1)維持管理計画書には、設置者とメーカー、維持管理業者との連絡体制及び保守 点検内容等を明記することとする。
  - (注2)設置者と使用者が異なり、維持管理業務委託契約が出来ない場合は第1号様式 を提出する。

#### 第1号様式(第7条第3号)

年 月 日

狭山市長 仲川幸成 様

 住 所

 設置者 氏 名

 電 話

# 維持管理業務委託契約について

下記の建築物に設置する システム(大臣認定又は、適合評価を受けたシステム名称)の維持管理業務委託契約については、当該システムの設置者と使用者が異なるため使用者が確定次第、速やかに使用者へ維持管理業者と契約を締結し、維持管理業務委託契約書(写)を提出するよう伝えます。

- 1.設置場所
- 2. 建築物の概要(名称、戸数、階数等)
- 3.設置するシステム

名 称(システム名称)

認定番号

認定メーカー