

蕪崎市在宅老人デイサービスセンター 保守管理等業務仕様書

蕪 崎 市

韮崎市在宅老人デイサービスセンターの保守管理等業務仕様書の内容及び基準は、以下のとおりです。

1. 施設の概要

- (1) 名称 大草デイサービスセンター こぶし荘
- (2) 所在地 韮崎市大草町若尾1680番地
- (3) 構造 鉄筋コンクリート造 一部2階建
- (4) 規模 敷地面積 341.03㎡
建物延床面積 364.22㎡
- (5) 施設内容 浴室（一般、特別）、休養室、厨房、機能回復訓練室、食堂、職員休養室、事務室
- (6) 休館日 日曜日、国民の祝日に関する法律に規定する休日、
年末年始（12月29日から翌1月3日まで）
- (7) 開館時間 午前8時30分から午後4時00分まで

2. 業務内容

- (1) 施設及び設備等の維持管理に関する業務
 - ① 定期清掃業務（窓硝子、フローリング、磁器タイル、エアコンフィルター、
厨房グリスフィルター）
 - ② ポンプ設備保守管理業務
 - ③ オイルタンク設備保守管理業務
 - ④ ボイラー設備保守点検業務
 - ⑤ 特殊浴槽保守点検業務
 - ⑥ 警備（防犯・火災監視）業務
 - ⑦ 消防用設備等（特殊消防用設備等）点検業務
 - ⑧ 食事サービス提供業務
 - ⑨ 環境管理業務
 - ⑩ 一般廃棄物収集処理業務
- ※ 各業務仕様書の時期は目安とする。

保守管理業務仕様書①

1. 業務名

定期清掃業務

(窓硝子、フローリング、磁器タイル、エアコンフィルター、厨房グリスフィルター)

2. 内容

(1) 窓硝子清掃

- ① 規模：3.56 m²
- ② 回数：年1回（12月）
- ③ 方法：フロート硝子用専用洗剤を用いて、硝子用スクイジーで汚れを取り除く。

(2) フローリング清掃

- ① 規模：35 m²
- ② 回数：年1回（12月）
- ③ 方法：床面を丁寧に拭き上げ、フローリング専用の樹脂ワックスを塗布して仕上げる。

(3) 磁器タイル清掃

- ① 規模：50 m²
- ② 回数：年1回（12月）
- ③ 方法：中性洗剤を用いて、ポリッシャーで汚れを取り除き、モップで拭き上げる。

(4) エアコンフィルター清掃

- ① 規模：エアコンフィルター 4台
- ② 回数：年2回（5月、11月）
- ③ 方法：水洗いにより汚れを取り除く。

(5) 厨房グリスフィルター清掃

- ① 規模：4枚
- ② 回数：年2回（5月、11月）
- ③ 方法：専用機器を用いて汚れを取り除く。

保守管理業務仕様書②

1. 業務名

ポンプ設備保守管理業務

2. 内容

(1) ポンプの種類等

① 一般循環ポンプ

製造業者、台数：エバラ製 1台

型 式：25LPD 5-15

製造番号：TN 72090-42

(2) 回数及び時期：年2回（6月、12月）

(3) 業務内容：点検及び調整

(4) 点検及び調整箇所

- ① 外観
- ② 自動・手動の運転確認
- ③ 電圧及び電流
- ④ 絶縁抵抗測定値
- ⑤ 圧力（吸込、吐出）
- ⑥ 軸封部
- ⑦ モーター部
- ⑧ ポンプ部
- ⑨ 軸継手の芯狂い
- ⑩ 電磁接触器
- ⑪ 電動機保護装置
- ⑫ 配管及び配線

保守管理業務仕様書③

1. 業務名

オイルタンク保守管理業務

2. 内容

(1) 名称等

名 称：地上式オイルタンク 1基

規 格：灯油／486L

製造番号：92-06896

(2) 回数及び時期：年1回（6月）

(3) 業務内容：点検及び調整

(4) 点検及び調整箇所

- ① 据付状態（基礎・防油堤、架台、基礎ボルト等、配管支持）
- ② 本体
- ③ 管及び弁
- ④ 自動検知装置
- ⑤ 注油口
- ⑥ 通気口
- ⑦ 梯子
- ⑧ 標識及び掲示板

保守管理業務仕様書④

1. 業務名

ボイラー保守点検業務

2. 内容

(1) 種類等

種類・台数：温水シンクロヒーター 1台

型 式：SBSW-1251

製造番号：NW335-5110

(2) 業務内容：点検及び調整、薬品投入

(3) 点検及び調整箇所

- ① 本体
- ② 外装
- ③ 自動機器
- ④ 制御盤
- ⑤ パナール
- ⑥ 炉内燃焼系統
- ⑦ 電気系統

保守管理業務仕様書⑤

1. 業務名

特殊浴槽保守点検業務

2. 内容

(1) 名称等

名称・台数：スーパーラダリバス 1台

型 式：RAL-1000PA

製造番号：040177

(2) 業務内容：点検及び調整

(3) 回数及び時期：年3回（5月、9月、1月）

(4) 点検及び調整箇所

① 外観

② 作動部（主柱、ローラー、アーム担架、フレーム固定）

③ 担架（スイング、ストッパー、ヘッドレスト、自動リクライニング、手動リクライニング、手すり・サイドフェンス）

④ 操作（電源、入浴・停止・出浴、バブラ・入・切、リフト選択スイッチ、絶縁）

⑤ タンク

⑥ 配管

⑦ 電磁弁

⑧ シリンダー

⑨ ミキシング（給湯、シャワー）

⑩ ストレーナー

⑪ 止水栓

⑫ 二次接続部

⑬ 浴槽部

⑭ マット

⑮ マット止ピン・ワッシャー・ナット

保守管理業務仕様書⑥

1. 業務名

警備（防犯・火災監視）業務

2. 内容

(1) 警備方式：機械警備

※ 機械警備業務とは、警備業法第2条第5項に定義されるもので、警備業務対象施設に設置した警備業務用機械装置が感知した信号を、受託者の基地局（機械警備業務に係る受信機器の設置された警備業務対象施設以外の施設）に設置する受信機器へ送信し、その受信機器の表示により、警備員が警備業務対象施設へ急行し、警備業務に当たることをいう。

(2) 提供時間

警備業務用機械装置の作動開始時刻から作動解除時刻までとする。
ただし、火災監視については終日とする。

(3) 業務内容

- ① 不審者、不法行為者の早期発見と措置
- ② 警備業務対象施設の異常発見、通報及び緊急措置
- ③ 火災の早期発見と初期消火の対処
- ④ 盗難の早期発見と阻止
- ⑤ 警備業務用機械装置の正常動作確認、監視及び異常発報時の措置
- ⑥ 警備業務用機械装置の点検、操作
- ⑦ その他不測事態の防止と阻止
- ⑧ 異常事態の確認と対応

保守管理業務仕様書⑦

1. 業務名

消防用設備等（特殊消防用設備等）点検業務

2. 内容

(1) 点検等内容

消防法で義務づけられている消防設備等の定期的な点検及び消防署への報告業務

- ① 動作点検
- ② 外観点検
- ③ 機能点検
- ④ 総合点検

(2) 点検個所

- ① 消火器
- ② 自動火災報知設備
- ③ 非常放送設備
- ④ 誘導灯

(3) 回数：法令の定める期間につき1回

(4) 点検の基準

消防庁告示等に定める基準

保守管理業務仕様書⑧

1. 業務名

食事サービス提供業務

2. 内容

(1) 業務内容

- ① 調理加工
- ② 盛り付け・配膳等
- ③ 食器類残菜、残飯等の回収
- ④ 食器・食缶・調理機器等の洗浄、消毒及び保管
- ⑤ 残菜及びゴミ等の処理
- ⑥ 調理室の環境美化

(2) 指定引渡し場所等

盛り付けを厨房にて行い、食事は配膳車を用いて運搬し食堂で引き渡す。

(3) 食事時間及び配膳・下膳時間等

区分	注文締切	配膳	食事時間	下膳
昼食	当日 午前10時00分迄	午前11時30分	午前11時30分～正午	食事時間終了後
おやつ	当日 午前10時00分迄	午後3時00分	午後3時00分～午後3時30分	食事時間終了後

※行事等による事情がある場合は食事時間変更可

(4) 従事者

- ① 業務責任者を配置し、業務の遂行及び従業員の指揮監督を行うこと。
- ② 員数、勤務時間、資格、経験等については、業務を提供するために必要な基準を充足していることを前提として、安定した給食の供給ができる体制を確保すること。
- ③ 必要な栄養量が確保できる適正量・質を遵守し、利用者の満足度を満たすことができる内容とすること。
- ④ 常に業務の向上と円滑な運営に努めるため、従事者の教育及び訓練を実施すること。

(5) 健康管理

従事者に対し定期健康診断を年1回以上実施すること。また、検便検査（赤痢、サルモネラ、病原性大腸菌 O-157）については、5月から10月までの間は各月2回、その他の月は1回実施すること。なお、新規採用者を業務に従事させる場合は、従事

する1ヶ月以内に実施すること。

(6) 検食及び保存食

- ① 検食を行うこと。
- ② 保存食は、毎食ごとに確保し、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50グラム程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、摂氏零下20度以下で2週間保存すること。

(7) その他

- ① 食事サービス業務の性質上、特に衛生面に関しては、調理施設内外の清潔保持と整理清掃と整頓食器等調理器具の完全消毒を始めとして、従事者の保健衛生等に至るまで十分に留意すること。なお、衛生管理の詳細は委託者の示す衛生遵守事項に従うとともに「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号）を規範とし、当該マニュアルに基づく「調理施設自主点検表」によって自主点検を行うこと。
- ② 「食品衛生法施行規則別表第17の規定による衛生管理運営の基準」に基づき常勤者である責任者を置き、常に指示・監督のもとその業務を遂行すること。
- ③ 使用する食材は、安全で旬や地産地消となるよう配慮すること。
- ④ 関係法令及びその他関連法規、関連要綱を遵守すること。

保守管理業務仕様書⑨

1. 業務名

環境管理業務

2. 内容

(1) 業務内容：ゴキブリ及びダニ防除

(2) 回数：年2回

(3) 防除箇所

- ① 浴室（一般、特別）
- ② 特別浴室
- ③ 休養室
- ④ 厨房
- ⑤ 機能回復訓練室
- ⑥ 食堂

(4) 防除方法

- ① ゴキブリの防除（ベイト処理、捕獲処理、残留噴霧処理、スプレー処理）
- ② ダニの防除（空間噴霧処理）

保守管理業務仕様書⑩

1. 業務名

一般廃棄物収集処理業務

2. 内容

(1) 業務内容：一般廃棄物の収集運搬及び処理

(2) 収集日等

曜日	時間
月曜日～金曜日	午前 9時00分
土曜日	午前10時00分

(3) 収集場所

施設敷地内に設置する集積場所

(4) 従事者

適切な人員（車両を含む）をもって業務を遂行すること。

(5) その他

関係法令その他関連法規、関連要綱を遵守すること。