

機械設備等維持管理業務仕様書

(目的)

- 1 浜松市食肉地方卸売市場のと畜場、食肉市場、付帯施設の機械設備等の維持管理及び焼却設備等の運転を行うことにより、施設の最良な状態を保持することを目的とする。

(業務の履行)

- 2 受託者は、資格を有する者を含め下記のとおり本業務に従事させ、従事者の中で実務経験の豊かな者を業務従事責任者とし、本業務を完全に履行しなければならない。なお、従事者の中にフォークリフト免許及び危険物取扱者乙種第4類を所持するものを1人以上配置するものとする。また、受託者は、従事者のうち1級ボイラー技士の資格を有する者を保安監督者として関係機関に届け出なければならない。

(1) 電気工事技術者として法令で定められた必要な資格を有し、かつ設備営繕業務の経験のある者

(2) 機械設備等の維持管理経験者

(3) 1級ボイラー技士の資格を有し経験のある者

- 3 従事者は、常に施設周辺の生活環境を配慮し、市場及びと畜場の運営に支障をきたさないよう、委託者及び場内関係者と密接な連絡を保つとともに、他の従事者と協力して業務に当たらなければならない。

- 4 従事者は、騒音、大気汚染等に常に注意して周辺に迷惑をかけてはならない。万一、迷惑となる事態が発生した場合は、直ちに運転を中止する等、適正な対応をするものとする。

(業務の内容)

- 5 委託業務の内容は、次のとおりとする。

(1) と畜場（と畜場棟・厚生棟・加工場・汚水処理場）の機械設備の点検、保守等。

(2) 市場（市場棟、管理棟）の機械設備の点検、保守等。

(3) ボイラー設備の運転操作、日常点検、保守。

(4) 構内の施設設備の管理と清掃。

(5) 上記業務の詳細は、別添の各業務明細書のとおり。

(6) 緊急時の焼却炉運転

BSE（牛海绵状脑症）に感染した牛の特定危険部位（頭、脊髄等）の焼却。

(7) その他管理運営上必要な事項。

(機械、設備)

- 6 受託者は、機械、諸設備を常に正常に稼動させるため、その状況を把握していなければ

ばならない。また、修繕工事、定期点検又は故障等の緊急停止時には、その機械の正常な稼働を確認しなければならない。

(故障時等の処置)

7 受託者は、機械、設備等が故障その他により異常が認められた場合は、直ちに必要な処置を行い、委託者に連絡の上、その指示に従うものとする。また、改善・補修等を要する箇所を発見した場合も同様とする。

(業務従事者の届出等)

8 受託者は、従事者の氏名、資格、経験年数を記載した書類を提出しなければならない。なお、異動の場合も同様とする。

(勤務等)

9 従事者の勤務等は次のとおりとする。

- (1) 従事者はと畜場および市場の開場日は勤務しなければならない。
- (2) 受託者は、市場のみの開場日にあっては1人以上、と畜場開場日にあっては5(1)(2)(3)(4)の各業務に同時に従事できる人数を勤務させなければならない。また、休場日であっても、委託者が職員の勤務を必要と認めた緊急修繕業務、工事の立会い業務、食肉市場まつり開催日等には勤務をさせなければならない。
- (3) 従事者の業務時間は、市場及びと畜場開場日の午前7時30分から午後4時30分までとする。ただし、ボイラーの運転時間は午前7時00分から午後4時00分までとする。
- (4) 受託者は、前号の時間以外に従事者が勤務を行う場合、あらかじめ委託者にその予定時間を連絡し、了解を得なければならない。

(費用の負担)

10 設備の維持管理等に要する費用の負担は、次のとおりとする。

- (1) 設備に係る点検用紙類等及び日常の運転等で当然必要と予想される部品交換、注油等の費用並びに修繕に要する費用は委託者の負担とする。
- (2) 維持管理に必要な受託者的人件費、通信費その他消耗品は受託者の負担とする。また前号の修繕について、誤操作等受託者の責任が明らかな場合は、受託者の負担とする。

(その他)

11 (1) 業務完了報告書は、常駐業務及び各保守管理業務について、1か月を単位として直ちに委託者に提出するものとする。

- (2) 毎日の設備点検及び保守業務の実施状況を、別紙運転日誌及び焼却炉運転・機械設備点検実施報告書に当日記入し、記入終了後速やかに提出しなければならない。

- (3) 委託者から要請があった場合は、次の受託者に対し引き継ぎ事項等の説明及び技術指導をしなければならない。
- (4) フォークリフトの運転に当たっては、必要な免許証等を作業中に携帯すること。
- (5) 器具及び機械類の日常の保守・点検・管理を実施し、安全に業務を遂行しなければならない。点検により器具に不足を生じた場合や、機械類に修理を要する箇所を発見した場合は、使用しないで直ちに委託者に連絡すること。
- (6) 本仕様書に定めのない事項は、委託者と受託者とが協議の上、定めるものとする。

機械設備保守点検業務明細書

1 目的

浜松市食肉地方卸売市場のと畜場棟・厚生棟・加工場・汚水処理場・市場棟・管理棟の各種機械設備の円滑な運転のために保守点検業務を行う。

2 業務の内容

- (1) 運転開始前後の随時点検、故障時の応急処置、修繕工事・定期点検時の動作確認、機械設備の消耗部品取替作業、と畜場におけるトロリーの管理等を行うこと。
- (2) 市場の開場中は常に、正常な作動の確認をすること。また、機械設備の保守、修繕等に必要な部品等消耗品の在庫管理を行い、必要な物品を委託者に報告すること。
- (3) 設備及び機器等

本委託における対象設備及び機器は、次のとおりとする。

ア と畜場棟内の繫留設備からと畜解体ラインにおける各機器、冷蔵設備、ボイラー配管設備、空調設備、衛生設備、電気器具設備、トロリーレール設備、屋上及びその他周辺機器

イ 厚生棟内の空調設備、衛生設備、電気器具設備、屋上及びその他周辺機器

ウ 加工場内の冷蔵・冷凍設備、空調設備、電気器具設備、その他周辺機器

エ 汚水処理場の機械設備、屋外及びその他周辺機器

オ 市場棟内の冷蔵設備、空調設備、衛生設備、電気器具設備、トロリーレール設備、屋上及びその他周辺機器

カ 管理棟内の空調設備、衛生設備、電気器具設備、屋上及びその他周辺機器

- (4) 毎日の受電設備、ボイラー設備、受水設備、動力設備、空調設備等の点検及び保守業務の実施状況を、別紙運転日誌等に当日記入し、記入終了後速やかに提出しなければならない。

- (5) その他必要により委託者が指示する業務を行うものとする。

- (6) 業務に要する機器交換部品、消耗雑材等は、委託者が支給する。

ボイラー設備運転業務明細書

1 目的

浜松市食肉地方卸売市場のボイラー設備について、ボイラー安全規則に基づいた運転業務を行う。

2 業務の内容

(1) 対象施設

ア 蒸気ボイラー

メーカー：川重冷熱 型式：KS-20 伝熱面積：24.9 m² 2台

イ 軟水器

メーカー：サムソン 型式：SSM-70F 1台

ウ ストレージタンク（第一種圧力容器）

メーカー：島倉鉄工所 仕様：最高使用圧力 热源側 9,0 kg/cm²

温湯側 7.0 kg/cm² 1台

エ 熱交換器

メーカー ミヤワキ 型式：HE12R-6 1台

(2) 蒸気ボイラーの運転開始前に、総合点検及び試運転を行うこと。

(3) 運転業務は、と畜場開場日の午前7時00分から午後4時00分までの間とし、正常な作動の確認をすること。但し、小笠食肉センターの牛を受け入れる期間（4月から8月）については、終了時間を延長して対応すること。

(4) 2台の蒸気ボイラーを1週間交代で運転すること。

(5) 運転に伴い必要となる薬剤（清缶剤及び塩）は、委託者が支給するものとする。

(6) 運転は省エネルギーとなるよう効率的に行うこと。また、ボイラー室内の清掃を行うこと。

(7) ボイラー性能検査の際には、立会いをすること。

(8) ボイラーの給水の水質を確認し、定期的に軟水器の薬品洗浄を行うこと。

構内の施設設備の管理・清掃業務明細書

1 目的

浜松市食肉地方卸売市場のと畜場棟・厚生棟・加工場・汚水処理場・市場棟・管理棟の各施設の衛生状況を維持するため適切な管理及び清掃を行う。

2 業務の内容

- (1) 牛由来廃棄物及び焼却用廃棄物の管理。
- (2) 燃え殻、廃棄物の管理及び搬出確認。
- (3) と畜場冷蔵庫の使用状況の管理と定期清掃（年2回）。
- (4) 冷凍設備附属地下タンクの定期清掃（年1回）。
- (5) 焼却炉屋外タンク及びボイラー地下タンクへの給油管理。
- (6) 門の施錠及び消毒槽等の消毒設備の管理。
- (7) 構内の外灯及び庁舎内照明器具の管理。
- (8) 外周道路(約400メートル)の落葉回収及び構内の清掃（と畜場開場日）
- (9) 倉庫各所にある除草剤、殺虫剤の薬品等は残余が生じないように在庫管理を行うこと。
- (10) 今まで作業で使用してきた部材、道具、材料、予備品等について、廃止3か月前（10月）から徐々に片づけを行い、別紙に記録する。

曜日		月	火	水	木	金	曜日		月	火	水	木	金	
汚水処理動力トランス	電圧V	R-S					保安動力トランス	電圧V	R-S					
		S-T							S-T					
		T-R							T-R					
	電流A	R					電流A	電流A	R					
		S							S					
		T							T					
	温度°C						コンピュータ	トランス	V					
	油量								A					
電灯トランス1	電圧V	R-N					冷凍機トランス	電圧V	R-S					
		N-T							S-T					
		T-R							T-R					
	電流A	R					電流A	電流A	R					
		N							S					
		T							T					
電灯トランス2	電圧V	R-N					生産動力トランス	電圧V	R-S					
		N-T							S-T					
		T-R							T-R					
	電流A	R					電流A	電流A	R					
		N							S					
		T							T					
	温度°C						温度°C							
	油量						油量							
一般動力トランス	電圧V	R-S					記事							
		S-T												
		T-R												
	電流A	R												
		S												
		T												

【1(その2)】

2		トランス別WHM記録						市場長	補佐	グループ長	係	作成者
曜日		月	火	水	木	金	曜日	月	火	水	木	金
日付												
電 灯 1	管理 市場	読み					市場 一部	読み				
		差						差				
		×10						×10				
電 灯 2	と 場 厚 生 汚 ぬ	読み					冷 凍 機	読み				
		差						差				
		×10						×10				
一般 動 力	管理 市場	読み					と 場 合 計	読み				
		差						差				
		×10						×10				
一般 動 力	と 場 厚 生	読み					と 場 一 部	読み				
		差						差				
		×10						×10				
保 安 動 力	汚 水 槽	読み					市 場	読み				
		差						差				
		×1						×1				
保 安 動 力	汚 水 処 理 場	読み					生 産 動 力	読み				
		差						差				
		×10						×10				
コン ピ ュ ータ	管理 市場	読み					汚 水 処 理 動 力	読み				
		差						差				
		×1						×10				

3	ボイラ一運転日誌						市場長	補佐	グループ長	係
令和 年 月 日 曜日 天候 担当者										
項目	:	10:00	12:00	:	項目	:	10:00	12:00	:	
ボイ ライ ア ラ 1	給水ポンプA				給水ポンプA					
	押込送風機A				押込送風機A					
	噴射ポンプA				噴射ポンプA					
	噴燃				噴燃					
	ボイラ				ボイラ					
	水頭				水頭					
	給水ポンプ°				給水ポンプ°					
	水温°C				水温°C					
	水量 m³	読み			水量 m³	読み				
	差				差					
2	灯油	読み			灯油	読み				
	差				差					
	水面計	1			水面計	1				
	チェック	2			チェック	2				
	主管	1			水圧計	工水1				
	1次側	2			kg/cm²	工水2				
	ヘッダー				原水入力					
	主管	1			FlowCell m³/h					
	2次側	2			水量	読み				
	と場棟				m³	差				
3	厚生棟				硬度チェック					
	サービスタンクmm				N a c l 量					
	地下	読み	前日値		ボイラー	1				
	kg	補給	本日値	差	2					
	使用	本日			清缶剤	1				
	量	月累計			注入量	2				
	ボイラ室	温度°C			PH	1				
	湿度%				2					

項目		:	10:00	12:00	:	項目		:	10:00	12:00	:
P C 3 1	排煙機A					厚 スト レージ タ ンク	水温°C				
	ホイロオイル キアホン フ°A	1					圧 力 計 kg/ cm ²	1次高			
P C 3 2	ホ給気ファンA					ショリンカ終時間	2次低				
	電排気ファンA						タンク				
皮有圧扇A											
排煙濃度計											
蒸気管トレン抜き 6											

記事

【3 (その2)】

曜日			月	火	水	木	金	曜日			月	火	水	木	金			
親量水器 m ³	工水	読み						病畜棟 m ³	工水	読み								
		差								差								
	井水	読み							上水	読み								
		差								差								
	上水	総合						洗車場 m ³	読み									
		読み								差								
	上水	読み							管理人住宅 m ³	読み								
		差								差								
管理棟 m ³	工水	読み						内臓処理室 m ³	牛 ①	読み								
		差								差								
	上水 (総)	読み							業者 ②	読み								
		差								差								
	上水 (1F)	読み							頭 ③	読み								
		差								差								
	上水	総合						計 ③-② 内訳	豚 ④	読み								
		読み								差								
市場棟 m ³	上水 (3F)	読み							⑤	読み								
		差								差								
	工水	読み							計 ④+⑤ 合計	合計								
		差																
	上水	読み						水質検査 実施日	項目		上水		上水	井水	工水			
		差																
と畜場棟 m ³	工水	差							時間									
		差							色									
	井水	読み							濁り									
		差							臭い									
	上水	読み							味									
		差							残留塩素ppm									

【4 (その2)】

6	工場動力機器運転日誌						市場長	補佐	ケルーフ長	係	作成者	
	曜日	月	火	水	木	金						
日付							曜日	月	火	水	木	金
M C 42 工作室裏	電源電圧(V)						M C 5 豚と体吊上後ろ	電源電圧(V)				
	ドロッパ(A)	1						ランディングマシン				
	トロ 戻し A	水平1 イングライン 水平2						内臓コレア				
M C 6 階段上	電源電圧(V)							牛イングライン				
	牛背割電鋸							チュー ンブ ロック	1 2			
	枝肉リフト							トロ戻レイングライン				
	自動背割機2							豚イングライン				
	豚背割電鋸							放血	1 2			
	自動背割機1							コンベ ア				
	牛背割油圧作業台							空回り送りコンベア				
	皮剥ぎ機	1 2						内臓検 査コン ベア	1 2			
	ハイドストリッパ							P C 5 豚と体吊上後ろ	1 2 3 4 5			
M C 51 豚内臓検査後	電源電圧(V)							解体場 ループ ファン				
	ワーカーフンセイア											
	と体吊上イングライン											
	前処理コンセア											
M C 2 コンプレッサ ー室	電源電圧(V)							P C 61	係留所 排氣 ファン	北 南		
	追込 コンベア	1 2										
	と室ホイスト							M C 3	電源電圧(V) 脱水機 チューんブロック			
	コンプレッサー	1 2										
	室温℃							M C 4 1 予備と室	電源電圧(V) チューんブロック ホイスト 背割り鋸 ウェルソー			
	1 オイルレベル											
	ドレン抜き								発電機	空気制御盤(圧) 空気槽(圧) 燃料 スピンドル油		
	安全弁											
	2 オイルレベル											
	ドレン抜き											
	安全弁							記事				

機械設備點檢實施報告書

浜松市長 様

令和年月日

会社名
代表者

※ 実施箇所に○印を記入のこと。

令和8年 月

施設廃止までの片づけ実施報告書

区分 箇所	日付	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	作業 責任者		今月の成果		
工作室	不燃物等 廃棄																																				
	不要カラグ等処分																																				
資材庫	整理整頓 作業																																				
	不要品 分別																																				
溶接室	不燃物等 廃棄																																				
	不要品 分別																																				
電気室	整理整頓 作業																																				
	不要品 分別																																				
部屋	不燃物等 廃棄																																				
	不要品 分別																																				
その他の作業	不燃物等 廃棄																																				
	不要品 分別																																				
その他の作業	不燃物等 廃棄																																				
	不要品 分別																																				
その他の作業	不燃物等 廃棄																																				
	不要品 分別																																				
その他の作業	不燃物等 廃棄																																				
	不要品 分別																																				
その他の作業	不燃物等 廃棄																																				
	不要品 分別																																				
確認担当者																																					

※達成率100%とは、既に使えない部材、道具、予備品が残っていない状態、かつ過剰な物品が処分され
腐食・破損して実施した日に「〇」を記入すること。
10月から記録すること。毎日行う必要はない。
床に放置されることなどなく、必要最小限の物が棚に整理整頓されて置かれている状態とする。