

令和8年度(2026年度)熊本市学校給食共同調理場総合清掃業務委託仕様書

1 この仕様書は、令和8年度(2026年度)熊本市学校給食共同調理場総合清掃業務委託の実施に関し、業務内容の必要な事項について定めるものとする。

2 業務実施場所

東共同調理場外12場

共調名	住所	電話番号	延床面積
東	東区東町3丁目3番2号	369-5600	1169.37㎡
城西	西区小島8丁目17番1号(城西中学校内)	329-0306	368.27㎡
西原	東区保田窪4丁目9番1号(西原中学校内)	384-2698	467.09㎡
京陵	中央区京町本丁1番14号(京陵中学校内)	354-1316	459.00㎡
日吉	南区日吉1丁目4番50号	357-5809	450.00㎡
武蔵	北区武蔵ヶ丘4丁目19番1号(武蔵中学校内)	339-7444	519.00㎡
出水南	中央区出水7丁目86番1号(出水南中学校内)	378-6415	612.39㎡
井芹	西区上熊本3丁目28番25号(井芹中学校内)	322-4807	472.82㎡
長嶺	東区长嶺南7丁目21番40号(長嶺中学校内)	368-7590	569.39㎡
龍田	北区龍田7丁目9番16号(龍田中学校内)	339-0964	520.08㎡
城南	南区八幡8丁目1番1号(城南中学校内)	358-4111	471.04㎡
富合	南区富合町清藤472(富合小学校内)	211-7172	582.02㎡
植木	北区植木町広住342番地1	272-1583	1188.74㎡
計			7849.21㎡

3 契約期間 契約日～令和8年(2026年)8月25日(火)

《日程調整期間》

契約日～令和8年(2026年)7月17日(金)

《作業期間》

令和8年(2026年)7月21日(火)～令和8年(2026年)8月25日(火)※手直し期間含む

(ただし土日及び祝日並びに令和8年(2026年)8月13日(木)・8月14日(金)を除く)

各施設1日で作業を終えること。(東共同調理場のみ連続する2日までとする。)

1日の作業可能時間は午前9時から午後5時までとする。(時間厳守)

(ただし、学校等の都合により、上記作業期間を超えて業務を実施する場合は、健康教育課及び当該共同調理場と調整を行い、実施すること。)

- ※ 作業日の前日までに清掃箇所を現場で確認すること。
- ※ 清掃実施日については予定日を健康教育課に報告すること。
- ※ 学校等の都合による実施日の変更にも対応すること。
- ※ 清掃実施日の前日までに調理場に開始予定時刻を連絡すること。

4 作業箇所及び作業方法等

《基本事項》

- ・ 清掃前、清掃後の状態を写真撮影し、完了報告の際に提出すること。
- ・ ビニール等で床・機器類の養生を行い汚さないようにすること。
- ・ 清掃作業に当たる際に鏡面製品・窓ガラス・網戸等には傷をつけないように注意し、適切な清掃用品・材料を準備し使用すること。
- ・ 作業方法に記載してある「仕上げ」とは白いタオルで拭いた際、汚れが戻らない程度とする。拭き残しがないようにすること。
- ・ 現場の現況の詳細については、現場確認のこと。
- ・ 下記の作業清掃箇所が無い場合は、調理場職員に確認すること。

《作業箇所》

(1) 調理室・食品庫・検収室・下処理室・コンテナ保管室

作業箇所（一部参考写真あり）	作業方法
<ul style="list-style-type: none"> ・ 扇風機 ・ 天井扇 ・ 空調機器 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 脚立等を用いて、中性洗剤にて汚れ除去後、水拭き仕上げ。
<ul style="list-style-type: none"> ・ 磁器タイル部 ・ 壁面全体 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ホコリ除去後、中性洗剤により拭き上げ ・ 壁面については、脚立及びはしごで、壁面に立て掛けた状態で作業を行う。また、フードダクト等により脚立やはしごが使えない場合については、調理場の職員に確認を行うこと。
<ul style="list-style-type: none"> ・ 照明器具 ・ 殺虫灯 ・ エアカーテン 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 照明及びカサ部分（内・外）ホコリ除去後、洗剤により拭き仕上げ。
<ul style="list-style-type: none"> ・ 有圧換気扇 ・ ルーフファン ・ ウェザーカバー 	<ul style="list-style-type: none"> ・ フタを取り外し（取り外せる構造のみ）、内部隅々までアルカリ系洗剤で油除去後、水拭きをし、乾拭き仕上げ。 （取り外せない場合は、表面と周りをアルカリ系洗剤で油除去後、水拭きをし、乾拭き仕上げ。）
<ul style="list-style-type: none"> ・ 窓ガラス ・ 高窓ガラス ・ 網戸及びサッシの清掃（高所部分を含む、壁面設置全箇所。） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ガラス面は、スクイージーで汚水を除去し、隅々の汚水をタオルで仕上げ。 ・ サッシ、サッシレール部分（溝）をタオルで清拭する。 ・ 網戸は、取り外せる構造のものは取り外し、中性洗剤を用いて油除去後、水拭きをし、乾拭き仕上げ。
<ul style="list-style-type: none"> ・ 食器消毒保管庫、冷蔵庫、真空冷却機の上部分 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 上部のホコリ除去後、洗剤により拭き仕上げ。
<ul style="list-style-type: none"> ・ 食器消毒保管庫、食器洗浄機、脱水機、真空冷却機の下部分及び周辺 ・ 調理室床 ・ 排水溝 ・ コンテナ保管室床（植木共同調理場のみ） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 高圧洗浄機によりホコリ、油等の汚れ除去
<ul style="list-style-type: none"> ・ フード内側及び外側 ・ グリスフィルター（BOX含む） ・ グリスフィルター用の回収容器 	<ul style="list-style-type: none"> ・ アルカリ系洗剤で油除去後、水拭き、乾拭き仕上げ。 ・ フード内側は吸気口より1.5mまで清掃 ・ フード内側の細かいトイ部分（溝又は管）もすべて清掃

	<u>すること。</u>
・フード内照明（飛散防止ランプ）	・ホコリ除去後、洗剤により拭き上げ。
【東共同調理場のみ】 ・回転釜上に設置しているフード全体 ・換気通（白色）の全体 ・下処理室周辺の吹き開け部分全体 （※別添資料参考。）	・ 上部のホコリ除去後 、アルカリ系洗剤で油除去後、水拭き、乾拭き仕上げ。

(2) 事務室

・事務室床面 ・廊下 ・休憩室の弾性床	・洗剤により表面洗浄後樹脂ワックス塗布。 （長嶺共同調理場の事務室床面はワックス塗布不可であるため、洗浄のみ実施）
・換気扇 ・ブラインド	・洗剤で汚れ除去後、水拭きをし、乾拭き仕上げ。
・窓ガラス ・網戸、サッシ、サッシレール	・ガラス面は、スクイージーで汚水を除去し、隅々の汚水をタオルで仕上げ。 ・サッシ、サッシレール部分（溝）をタオルで清拭する。 ・網戸は、取り外せる構造のものは取り外し、中性洗剤を用いて汚れ除去後、水拭きをし、乾拭き仕上げ。

(3) コンテナプール

・牛乳保冷库、カウンターの上部分及び下部分	・上部分及び下部分のホコリ除去後、洗剤により拭き仕上げ。
・照明器具	・照明及びカサ部分（内・外）ホコリ除去後、洗剤により拭き仕上げ。
・天井、シャッターの上部分	・ホコリ、クモの巣等は除去する。

5 作業上の注意事項

- ① 作業員については、身元保証により厳選した人員をもって編成し、事故防止、秘密保持、その他関係法令等を厳守すること。また、本業務に従事する作業員の一覧を事前に健康教育課に提出すること。
- ② 業務実施にあたっては、連絡及び清掃の指揮監督にあたる現場責任者を定めること。
- ③ 作業従事者の作業服装基準については次のとおりとする。
※ 長袖、長ズボン、ゴム手袋、帽子等（毛髪を落とさないようにするため。）
ヘルメット（高所作業時は、必ず着用すること。）
長靴、靴（調理場内用と外用の区別をすること。）
- ④ 作業員は常に清潔な作業着をもって業務にあたること。
- ⑤ 上履きと下履きは区別し、調理場内の作業は消毒した長靴又は室内専用靴を使用すること。
- ⑥ 清掃主任者は、清掃結果について調理場職員もしくは健康教育課職員の検査を受け承認を得ること。
- ⑦ 調理場内のトイレは、使用しないこと。
- ⑧ 調理場内の機器類に清掃道具を置かないこと。

- ⑨ 調理場内の機器類を使用しないこと。
- ⑩ 調理場内の機器類の上に乗らないこと。
- ⑪ 場内は乾式施設のため濡れた床面の水切りをしっかりと行い、乾いた状態を保つこと。
- ⑫ 清掃終了後は、作業時に開けられた出入口等の戸締りをする事。
- ⑬ 清掃前、清掃後の状態については別添写真を参考にすること。
- ⑭ 武蔵・出水南・富合・城南共同調理場については、別添高所写真のように換気扇等が高所にあるスペースも狭いため、対応できるはしご等を準備すること。(実際の高さは事前に確認すること。)

※別添写真は抜粋であり、写真部分以外の換気扇等についても前記のとおり清掃すること。

6 その他留意事項

- ① 清掃に必要な電力及び用水については、節約に努めること。
- ② 調理場の建物、工作物及び器物を破損した場合は、速やかに調理場の職員に報告し、その損害を賠償しなければならない。
- ③ 業務実施にあたっては、火災及び盗難事故の防止並びに衛生面に留意すること。
- ④ 敷地内では禁煙とする。
- ⑤ 特に高所作業を行う際には安全管理を徹底し、事故防止に努めること。