

指定管理業務実施計画書

【令和6年度】

北海道立十勝圏地域
食品加工技術センター

指定管理者名	公益財団法人とかち財団
--------	-------------

【内 容】

- 1 利用提供業務
- 2 利用料金收受等業務
- 3 利用促進等業務
- 4 事故処理等
- 5 災害時対応
- 6 各種報告等
- 7 施設等の管理業務
 - ① 施設保守等
 - ② 衛生管理
 - ③ 警備等
 - ④ 前庭等管理
 - ⑤ 除雪
- 8 管理の目標を達成するための業務計画

1 利用提供業務

【要求水準】

- ・利用者窓口に必要な人員を配置し、適切かつ丁寧に対応する。
- ・案内、各種受付、利用承認、利用指導等適切かつ丁寧に対応する。
- ・本施設に設置されている試験機器全てに精通し、利用者に対して的確な利用方法の説明や指導を行う。
- ・試験機器等の利用後、都度安全点検を行う。
- ・本施設等の利用に際し、必要に応じ利用者や財団等との調整を行う。
- ・利用者からの苦情等に適切かつ迅速に対応する。
- ・苦情処理経過の記録及び道への報告を行う。

【実施内容】

(1) 基本方針

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター（以下「センター」という）指定管理業務の実施にあたり、「適切かつ丁寧な利用者対応」を原則として、設備等の使用実務（説明・指導）及び安全管理はものづくり支援部 食品技術グループが、窓口対応及び苦情処理は総務管理部 総務管理グループがそれぞれ主務となり、相互連携の上で業務を実施する。

また、センターの目的を推進するため当財団が実施する業務（試験研究等）との調整を常に図り、利用者の平等利用が常に確保されるよう努める。

(2) 開館時間・休館日

北海道立地域食品加工技術センター条例第6条及び第7条に基づき、以下の通りとする。

【開館時間】

開館時間は午前9時から午後5時までとする。

但し、センターの管理運営上、臨時に開館時間を変更する必要がある場合は、知事の承認を得るものとする。

【休館日】

休館日は次の通りとする。

- ・日曜日及び土曜日
- ・国民の祝日に関する法律に規定する休日
- ・1月2日、同月3日及び12月29日から同月31日まで

但し、センターの管理運営上、休館日に開館し、又は臨時に休館する必要がある場合は、知事の承認を得るものとする。

(3) 職員の配置と責任分担（組織体制、責任分担表、専門的な知識を必要とする業務に適切な人員の一覧は別紙の通り）

【ものづくり支援部長】（1名）

指定管理業務の統括責任者として配置する。

【総務管理部 総務管理グループ】（2名：部長 1名、副主幹 1名）

事務管理の専門スタッフとして、利用提供業務における窓口対応、利用料金の收受、広報活動等における利用促進、施設管理ならびに各種報告等の業務を行う。〔部長を副統括責任者に指定する〕

【ものづくり支援部 食品技術グループ】（5名：課長 1名、研究主査 2名、研究員 2名）

センターの試験機器に精通した専門スタッフとして、利用提供業務における技術対応（利用希望内容の確認、設備機器の説明、利用時の立会、的確な利用方法の指導）ならびに利用後の安全点検を行う。また、試験機器の利用に要する物品（器具、薬品類等）の管理を行う。〔課長を副統括責任者に指定する（利用承認の最終決裁者となる）〕

1 利用提供業務

【技術員・専門員・事務員】

指定管理業務の実施に際し、食品技術グループに1名の技術員と総務管理グループに専門員、事務員をそれぞれ1名ずつ配置する。

(4) 利用者への的確な指導と安全対策

【利用者への的確な指導（食品技術グループ）】

利用者に対し、全ての試験機器に精通する専門スタッフ（研究員）による的確な指導を実施する。特に、事故発生の要因となりうる「操作上の禁止事項」について指導を徹底し、理解が得られた上で利用させる。

【利用立ち会いの徹底（食品技術グループ）】

試験機器の動作確認及び利用指導の理解度確認を目的とした「利用立ち会い」を徹底し、利用において問題があった場合は、利用を一時中断した上で対策を講じる。

【試験機器の点検及び器具・薬品類の管理（食品技術グループ）】

試験機器の点検について、研究員による「使用前点検」及び「定期点検」を実施し、その結果及び内容を職員に周知する。また、試験機器の使用に必要な器具・薬品類について、管理台帳の整備等による管理を徹底する。

【ユーティリティ施設の点検管理（総務管理グループ）】

施設開館前（午前9時まで）及び閉館後（午後5時以降）に、電気・給排水・空調等のユーティリティ施設の点検管理を実施し、試験機器の利用に支障が出ないように努める。

(5) 苦情処理

指定管理業務の実施において利用者より苦情が寄せられた場合は、それを謙虚に受け止め、利用者の立場になり、迅速かつ公平に処理・対応することで利用者の信頼を回復するよう努める。処理・対応においては、特に以下の点に留意する。

- ・ 苦情内容の共有化（責任者への報告と職員への周知）
- ・ 適切かつ冷静な対応の実施（特に初期対応において）
- ・ 苦情内容の的確な把握及び確認
- ・ 苦情内容の原因調査及び対応策の検討
- ・ 迅速な対応による利用者からの信頼確保
- ・ 苦情再発防止策及び発生予防策の検討と実践（技術習得を含む）
- ・ 苦情処理経過の記録と北海道への報告

(6) 人材育成

センターは圏域において「地域食品加工技術の高度化を図る重要な拠点」として位置づけられている。また、技術相談等の対応を担当する研究員は「食品加工技術の専門家」として認識されており、利用者にとって「頼れる存在」となる必要がある。

こうした地域の期待に沿うべく、センターの管理運営にあたっては、食品加工技術の進歩に後れることなく常に最新の情報を収集し、高度な知識や技術を習得した上で、技術普及・支援の形で利用者に戻していくことが重要であるため、新技術講習会・セミナーの受講、試験機器メーカー技術担当者からの直接指導、連携体制を構築している関係機関等との情報交換等により、研究員の更なるレベルアップを図る。

2 利用料金収受等業務

【要求水準】

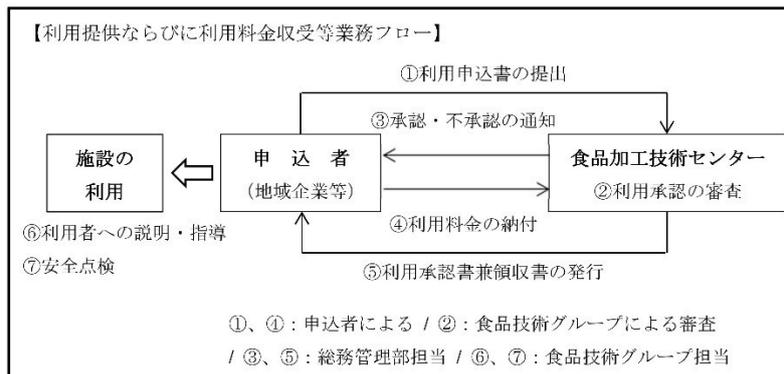
- ・北海道立地域食品加工技術センター条例（以下「設置条例」という。）及び設置条例施行規則の定めるところにより、適切に利用料金を収受し、又は減免等を行う。
 - ・住民に対する不当な差別的取扱いがないようにしなければならない。
- ① 規定
 - ・設置条例第12条第1項及び第2項の規定により適正に処理する。
 - ② 利用承認等
 - ・利用者から利用申込書を受け、利用承認をする。承認又は利用内容変更の際、必要に応じて条件を付す。
 - ・利用の取りやめ若しくは利用期間の短縮に係る申し出の受理をする。
 - ・設置条例第11条に規定する違反等の行為に対し、承認を取り消し、又は制限若しくは停止する。
 - ③ 利用料金の収受
 - ・利用者から、当該施設の利用に係る料金（以下「利用料金」という。）を収受する。
 - ④ 利用料金の決定
 - ・利用料金については、設置条例第12条第3項で定める利用料金の額を上限に、指定管理者が知事の承認を受けて定める。変更の場合も同様とする。
 - ⑤ 利用料金の還付
 - ・既納の利用料金は還付しない。ただし、設置条例施行規則で定める基準に基づき全部又は一部を還付できる。
 - ⑥ 利用料金の減免
 - ・設置条例施行規則で定める基準により利用料金の減免を行う。

【実施内容】

本業務は総務管理グループが主務となり、条例等ならびに別に定める審査基準等（別紙）に従い、利用承認ならびに料金の収受について適正に処理する。

利用承認業務については、センターが地方自治法に基づく「公の施設」であることを踏まえ、不当な利用拒否ならびに不平等な取扱いのないように留意し、利用者の公平な利用を確保する。具体的なフローとして、利用を希望する者に対し「利用申込書（別紙）」の提出を求め、その内容について条例等ならびに別に定める審査基準（別紙）に則り審査する。審査の結果、利用を承認する場合は、利用を希望する者に対してその旨を通知するとともに、利用料金の納付を求める。利用承認及び利用料金納付を証する書面として、利用者に対して「利用承認書兼利用料金領収書（別紙）」を発行する。また、利用を不承認とした場合、承認について条件を付した場合ならびに取り消した場合は、その内容に従い、利用の制限ならびに中止の措置を講じる。

利用料金は別紙の通りとする（設置条例第12条第3項に従い、北海道知事の承認を受けて定める）。既納の利用料金は還付しないが、規則に定める基準に合致する場合は、その全部又は一部を還付する。また、規則に定める基準により、利用料金の減免を行う。



3 利用促進等業務

【要求水準】

地元自治体、企業、研究機関等と連携・協力し、効率的かつ効果的な利用促進策を実施し、管理の目標に定める利用促進に関する達成目標を達成する。

- ① 広報活動等
 - ・パンフレットの作成及び配布を行い利用の促進を図る。
 - ・本施設のホームページで施設の供用状況、施設概要、各種情報提供を行う。
- ② 見学者・来客対応
 - ・見学者や来客には適切かつ丁寧に対応する。
 - ・本施設の概要を把握し、説明及びPRを行う。

【実施内容】

(1) 基本方針

当財団食品技術グループの有する能力とノウハウ、また既に構築している地元自治体・企業・研究機関等との連携体制・信頼関係を活用し、利用者の視点に立った効果的な支援を実施することで利用満足度の向上ならびに利用の促進を図ることで管理の目標を達成する。

(2) 広報活動の実施

インターネット（ホームページ等）による効果的な情報提供を実施する。

インターネットによる情報提供として、当財団ではセンターの施設概要、利用方法及び料金、試験研究等の情報発信を目的として独自でホームページを公開・運営しており、圏域内外に対して迅速かつ詳細な情報発信を図っている。指定管理業務において、その公開・運営を継続するとともに、公開内容の更新や見直しを随時実施し、より効果的な情報の発信に努める。

<ホームページアドレス <https://www.tokachi-zaidan.jp>、<https://www.food-tokachi.com> >

(3) 見学者・来客対応

センターの概要及び業務内容・サービスの利用方法等について「丁寧かつ詳細な説明」を実施する。

特に、センターは地域食品加工の拠点となる公設試験研究・技術支援機関であることから、技術面に関する専門的な解説依頼については食品技術グループが主に対応する。

4 事故処理等

【要求水準】

事前の危機管理を徹底し、機器の利用者等の安全の確保に努めること。

- ① 事故処理
 - ・事故発生（事故、盗難、急病人やけが人）時には、直ちに被災者へ必要な措置を施すとともに、管轄の関係機関へ連絡・通報するなどの適正な事故処理を行う。また、速やかに道に報告するものとする。
 - ・事故後の安全対策を適切に行う。
- ② 安全対策
 - ・事故後の安全対策を適切に行い、被害の拡大及び再発を防止する。
- ③ 連絡体制
 - ・事前に関係機関も含めた適正な緊急時連絡体制を確立する

【実施内容】

(1) 基本方針（事故処理・安全対策・連絡体制）

「事故発生件数年間0件」を維持するため、事前の危機管理を徹底し、安全確保に努める。

事故発生時には、状況把握・応急手当・緊急時連絡体制に基づく関係機関等への連絡・被害拡大防止対応（利用者の安全確保）等を迅速かつ的確に実施し、適正に処理する。また、事故の再発防止に向けた徹底的な原因究明と安全対策を検討する。

(2) 施設全体における利用者の安全確保と役割分担

施設全体における利用者の安全確保を図るため「事故等の発生を未然に防止するための危機管理」「事故・災害発生等の緊急時における適切な対応」を徹底する。

火災を未然に防止するため、消防法に基づく甲種防火管理講習修了者を防火管理者として選任するとともに、火元取締責任者を各室毎に定め、各室出入口に明記して火気の管理を行う。

試験機器の安全を確保し事故を未然に防止するため、日常の点検において常に異常の有無を確認するとともに、労働安全衛生法（ボイラー及び圧力容器安全規則）に定める第一種圧力容器に該当する試験機器の法定点検を確実に実施する

危機管理の役割分担として、ユーティリティ施設等は総務管理グループが、試験機器等の特殊設備は食品技術グループが担当し、また防火・防犯対策は全スタッフが対応し、緊密に連携した上で危機管理体制を構築する。なお、緊急時連絡体制は別紙の通りである。

5 災害時対応

【要求水準】

- ① 施設の利用禁止等
 - ・災害等により本施設の利用が不可能と認められる場合、又は、施設管理上やむを得ない場合で緊急を要する場合において、あらかじめ管理者の了解を得ることが困難である場合は、供用時間の変更、利用禁止、立入禁止区域の設定、その他必要な措置を講ずる。
- ② 利用者の安全確保
 - ・災害時には、利用者の誘導等安全確保を万全に行う。
- ③ 応急措置
 - ・台風等の災害による復旧のうち軽微なものについては、指定管理者がこれを行うものとする。なお、倒木の復旧、撤去等については、道と協議の上、その復旧にあたることとする。
- ④ 道に対する報告
 - ・上記の場合、いずれも速やかに道に報告するものとする。

【実施内容】

災害時及び緊急時においては、その状況を的確に把握し、速やかに施設利用禁止及び制限の措置を講じる。同時に、的確な避難誘導等により利用者の安全を確保し、事故等の未然防止に努める。

指定管理者が実施する軽微な災害復旧については、これを速やかに実施し、施設を安全に利用できる環境を再整備する。また、災害により重大な損害が発生した場合は、道に対してその状況を正確に報告し、緊密な連絡を図った上で対応を協議し、その復旧にあたる。

6 各種報告等

【要求水準】

- ① 事業報告書
 - ・業務実施状況等について毎年度終了後30日以内に知事に報告する。
- ② 利用状況の報告
 - ・毎月の本施設の利用状況及び利用料金収入について、翌月の10日までに道へ報告する。
- ③ 占用等の進達及び管理者との協議
 - ・本施設の占用等を要するイベント等については、知事の許可を必要とする場合があるので、申請があった場合若しくは申請者から相談があった場合は、道と緊密な連絡を図るとともに申請書類を道へ送付する。
 - ・指定管理者がイベント等を企画する場合も、あらかじめ道と相談し、その指示に従う。
- ④ その他
 - ・その他知事が必要と認めるもの

【実施内容】

道への業務実施状況報告について、協定書に定める期限を遵守し、適正に実施する。

センターの占用等に係る申請があった場合、また当財団がセンターを利用してイベント等を実施する場合は、管理者である道に対してその内容を速やかに連絡するとともに、道と緊密な連絡を図った上で対応を協議する。その結果、使用において知事の許可を必要とする場合には、これに係る申請書類を道に提出する。

7 施設等の管理業務

<別紙参照>

- ①～⑤における第三者（専門業者）への業務委託内容及び実施期間
- ①～⑤における年間実施スケジュール

① 施設保守等

対象範囲：建物内の内外壁、柱、建具、床、階段等の各部位及び各室
工作物、備品
全ての試験機器

【要求水準】

法定点検等

- ・本施設の空調・衛生設備等の維持管理について、常に安全かつ良好な状態を保全すること。
- ・設備等法定点検及び必要と認められる点検を行う。
- ・法令の定めに従い点検し、必要な対応を行う。

備品等の管理

- ・業務を遂行するために要する室、供与物品及び備品を善良なる管理者の注意をもって管理を行う。
- ・供与物品の廃棄等の異動が生じる場合は、道へ報告する。

修繕

- ・庁舎施設、試験機器等を構成する各部材の点検及び修繕。
- ・各部材の劣化、破損、変形等について日常的に点検し、迅速に修理・修繕等を行い、機能上、安全上、美観上良好な状態に保つ。

【実施内容】（仕様書別紙）

（1）直営管理

始業・終業時に施設の点検を行う。始業時には「ユーティリティ管理日報」により点検結果を記録し、施設の状態を把握することにより、迅速に修理・修繕を行い施設の機能を維持する。また、管理日報から各種数値データ（重油・電力・水の使用量、各種ボイラーの運転時間、排煙濃度、排水 pH、恒温室（冷凍冷蔵設備）の庫内温度等）を蓄積することにより、管理・維持経費の節減の基礎とする。各種ボイラー・循環ポンプ・自動制御設備・排水処理設備の運転管理は、直営管理として毎日実施する。始業・終業時点検の他に、委託管理による点検と併せて、職員による施設の自主点検を定期的実施する。

（2）委託管理

【法定検査】

電気設備・重油タンク・消防用設備・給水設備・第一種圧力容器・排水処理設備からの放流水については、信頼に足る専門業者による法定検査を確実に実施して施設の機能を維持するとともに、センターの信用を損ねることがないよう管理する。

【法定検査以外】

高度な専門知識・機材・資格・技術を必要とする設備は委託管理により保守を行うが、常に内容の必要性、妥当性を検討し、効率の良い管理を実施する。

【特記事項】

センターは開設 30 年を経過している。令和 2 年度に大規模改修工事を行ったが経年劣化による不良・故障発生は今後も起こる事が想定されるため、専門業者と連携しながら迅速かつ適切な対応を図る。

7 施設等の管理業務

② 衛生管理

対象範囲と内容：敷地内及び建物内の清掃、ゴミの処理

【要求水準】

- ・利用者が安全かつ快適に利用できるよう清掃・ゴミ収集・搬出を適宜行う。
- ・日常・定期・特別清掃を適宜に組み合わせた清掃計画を策定・実施し、本施設内の美観と衛生を保つ。
- ・特に加工試験室Ⅰ・Ⅱ、微生物実験室及び便所を日常的に衛生に保つ。

【実施内容】（仕様書別紙）

（1）清掃

下記により専門業者の委託管理とする。

- ・日常清掃：共用部分、事務室の床清掃、各室の塵芥の搬出
- ・定期清掃：試験室床、共用部分ガラス（週単位）
- ・特別清掃：床ワックス（年6回）
ガラス（年2回）

また、利用者が快適に施設・設備を利用できるよう、職員により各室を日常的に整理整頓する。

（2）排水処理設備

施設保守委託管理業者により、排水処理槽の汚泥引抜き・グリストラップ清掃及び産業廃棄物の運搬処理を適切に実施する。

（3）飲料水の衛生管理

給水設備保守委託管理業者により貯水槽の清掃・水質検査を行う。

（4）各種産業廃棄物処理

資格を有する専門業者による産業廃棄物の運搬・処理を適切に実施する。

（廃プラスチック、医療系廃棄物（微生物検査実施後の滅菌済シャーレ）、各種試薬瓶、ガラス器具、発泡スチロール等）

7 施設等の管理業務

③ 警備等

対象範囲：本施設内外

【要求水準】

巡警備業務

- ・本施設内の定期巡視、利用指導、建物・工作物等の点検を適切に行う。
- ・本施設の利用状況を常に把握し、事故・災害・犯罪等を未然に防止し、財産の保全を図る。
- ・門扉開閉と国旗道旗掲揚及び降納。
- ・休館日及び夜間警備（機械警備を原則とする）。
- ・毎日、定期的に巡視・点検を行う。

記録管理

- ・警備の実施状況を日誌に記録管理する。

【実施内容】（仕様書別紙）

（1）休日及び夜間

警備会社による委託管理（機械警備）とし、異常発生時には警備会社からの連絡により迅速に対応する。

（2）平日

始業・終業時に施設内外の巡視を実施して施設・設備の異常の有無を確認し、異常が発見された場合は適切に対処する。また、国旗・道旗の掲揚・降納を行う。

常に来館者を把握し、犯罪・事故の防止に努める。また、警備の実施状況をユーティリティ日報に記録管理する。

④ 前庭等管理 / ⑤ 除雪

【要求水準】

前庭等管理

- ・芝刈りは、安全及び衛生を保持するため実施する。
- ・樹木の倒壊等、安全上・衛生上の管理を実施する。

除雪

- ・駐車場及び車道等の除雪を行う。（原則として5cm以上の積雪時に実施）

【実施内容】（仕様書別紙）

（1）前庭等管理（植栽管理）

専門業者により、敷地内の芝生・高木・低木の植栽管理及び清掃を行い、施設の美観を維持する。

（2）除雪

冬期間の降雪時でも利用者が快適に施設・設備を利用できる状態を整備するため、また災害時及び緊急時の避難路を確保するため、専門業者による除雪と、職員による除雪を行う。

8 管理の目標を達成するための業務計画

【達成目標及び業績指標】

① 研修室利用件数の増加	5 件
② 機器利用件数の増加	200 件
③ 研修室利用者満足度の向上	70 %
④ 機器利用者満足度の向上	70 %
⑤ 事故発生件数年間0件の維持	0 件

【実施内容】

当財団の有する専門能力とノウハウ、また既に構築している地元自治体・企業・研究機関等との連携体制・信頼関係を活用し、利用者の視点に立った効果的な支援を実施することで、利用満足度の向上ならびに利用の促進を図り管理の目標を達成する。

(1) 施設利用促進とサービスの質的向上

企業等による利用の安定化とさらなる促進を図るため、当財団食品技術グループの有する「ソリューション」能力と、これまで実施してきた「食品加工技術高度化支援」のノウハウを活用し、食品企業等に対して単に利用提供業務を遂行するだけでなく、利用者の視点に立った効果的な支援を実施し「施設の利用が課題解決・技術習得等に繋がる」「食品加工技術レベルが向上する」という付加価値を与え、サービスの質的向上を実現する。

また、当財団が運営するものづくり産業支援施設「十勝産業振興センター」に設置されている試験機器等の複合利用により、より効果的かつ迅速な技術支援を図る。

(2) 利用者ニーズの把握

地域の食品加工企業等がセンターを利用する際にはまず「技術相談」という形でアプローチし、その対応策として試験機器等を利用するケースが大半を占めていることから、利用者ニーズである「食品加工技術課題解決・技術習得等」の詳細を把握するためには、技術相談に対応できる専門スタッフによる「利用者との技術的コミュニケーション」の実施が必要である。

利用者ニーズの把握については、これまで実施してきた「食品加工技術高度化支援」のノウハウを生かし、利用者との技術的コミュニケーションを綿密に図ることで「何を解決したいか」「何を習得したいか」を的確に把握し、より効果的な技術支援を行う。

※「利用者数見込ならびに達成見込」は別紙

※「⑤事故発生件数年間0件の維持」達成に係る実施内容は本書「1-(3)」「4」「5」を参照

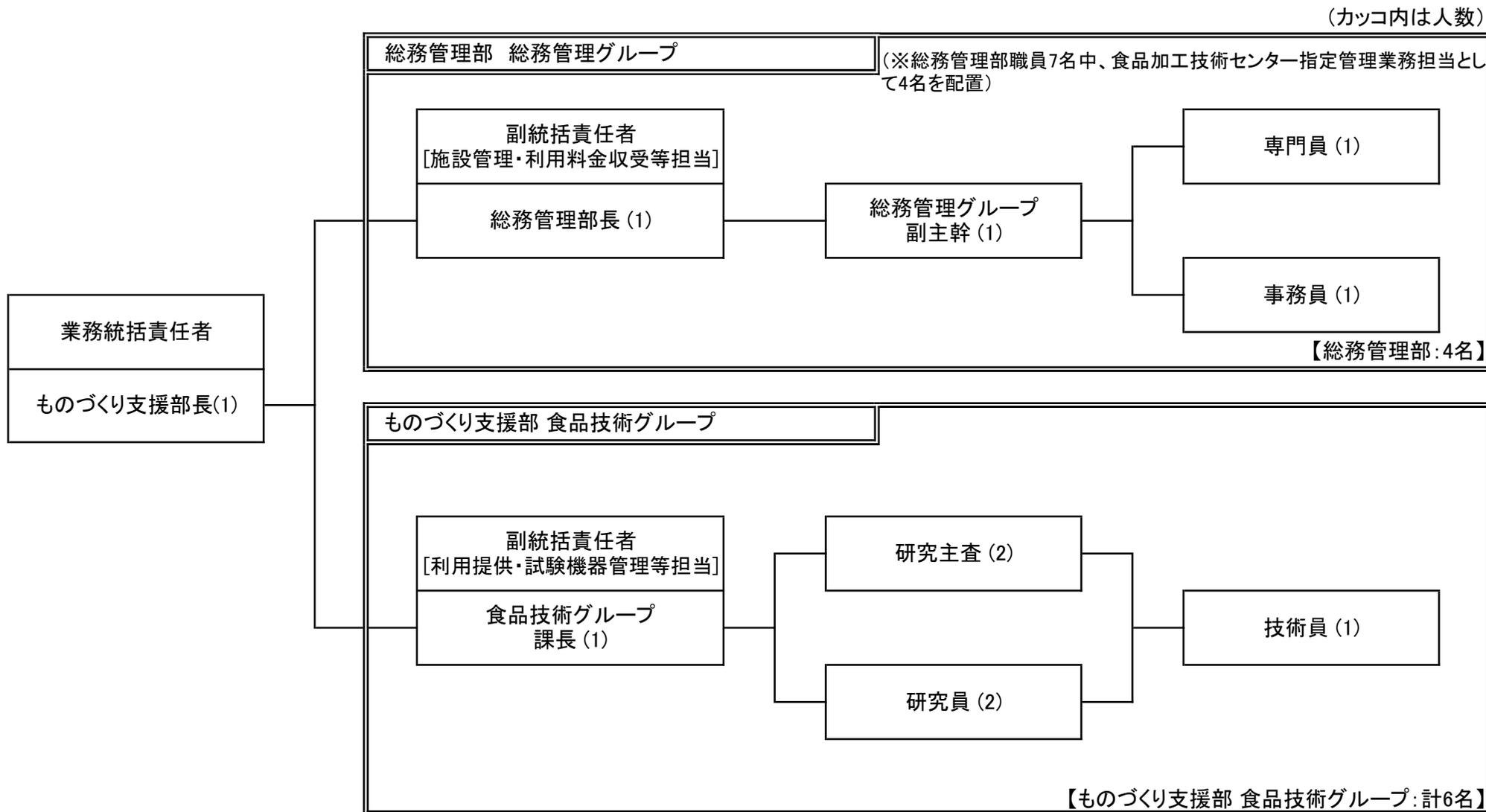
公益財団法人とから財団

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター指定管理業務計画書

別紙一覧

	内 容	業務計画書の項目
1	北海道立十勝圏地域食品加工技術センターの指定管理業務実施に係る運営組織体制	1 - (3)
2	北海道立十勝圏地域食品加工技術センターの指定管理業務実施に係る職務分掌表（責任分担）	1 - (3)
3	北海道立十勝圏地域食品加工技術センターの指定管理業務実施に係る「専門的な知識を必要とする業務に適切な人員」一覧	1 - (3)
4	北海道立十勝圏地域食品加工技術センター利用申込書	2
5	北海道立十勝圏地域食品加工技術センターの利用に係る審査基準等	2
6	北海道立十勝圏地域食品加工技術センター利用承認書 兼 利用料金領収証書	2
7	北海道立十勝圏地域食品加工技術センター利用料金表	2
8	北海道立十勝圏地域食品加工技術センターの指定管理業務実施に係る緊急時連絡体制	4 - (2)
9	北海道立十勝圏地域食品加工技術センター指定管理業務「施設等の管理業務」第三者（専門業者）への業務委託内容及び委託期間	7
10	北海道立十勝圏地域食品加工技術センター指定管理業務「施設等の管理業務」年間実施スケジュール	7
11	北海道立十勝圏地域食品加工技術センター指定管理業務「施設等の管理業務」仕様書	7
12	北海道立十勝圏地域食品加工技術センターの指定管理業務における利用者数見込ならびに達成見込	8

指定管理業務実施に係る運営組織体制



指定管理業務担当職員数 11名

指定管理業務実施に係る職務分掌表(責任分担)

部課名	各部課における業務分担	職員の配置及び責任分担		
		役職・氏名	主な責任分担	各室火元管理分担
ものづくり支援部 食品技術グループ	【利用提供・試験機器管理等担当】 利用提供業務 ・利用者対応（機器説明及び利用方法指導） ・試験機器等の安全管理（試験分析及び加工機器の保守点検） ・苦情対応及び報告 利用促進等業務（技術分野に係る専門的内容について説明） ・広報活動等 ・見学者等対応 事故処理等 災害時対応 施設等の管理業務 ----- [備考] ・食品技術グループ課長が利用承認の最終決裁者となる ・上記業務に係る技術員を2名配置する	業務統括責任者 部長[管理職]（正職員） 葛西 大介	・指定管理業務全般の統括 ・危険物取扱責任者 （丙種危険物取扱者免状取得）	
		副統括責任者 課長[管理職]（正職員） 川原 美香	・毒物・劇物等管理責任者 （毒物劇物取扱者免状取得）	・微生物実験室
		研究主査（正職員） 水谷 香子		・化学実験室
		研究主査（正職員） 高谷 政宏（※1）		
		研究員（正職員） 横山 真由子	・産業廃棄物管理担当者	・機器分析室
		研究員（正職員） 新規職員		・加工試験室（Ⅰ・Ⅱ）
総務管理部 総務管理グループ	【施設管理・利用料金収受等担当】 利用提供業務 ・窓口対応（利用手続等の説明） ・苦情対応及び報告 利用料金収受等業務（利用承認等事務処理） 利用促進等業務 ・広報活動等 ・見学者等対応 事故処理等、災害時対応 道に対する各種報告等（道との連絡調整窓口） 施設等の管理業務（委託先との調整） その他、当該事業に係る総務・会計等業務 産学官連携・外部資金事業の管理・調整 ----- [備考] ・上記業務に係る事務員を1名配置する	副統括責任者 部長[管理職]（帯広市派遣） 森川 芳浩	・会計事務統括責任者	
		副主幹（正職員） 西條 大輔	・産業廃棄物管理担当者 ・第一種圧力容器取扱担当者（※2） ・防火管理者	・事務室兼研究員室 ・相談室 ・準備室 ・研修室、官能検査室 ・情報機器室 ・機械室、電気室

※1 帯広畜産大学とのクロスアポイントメント対象者（従事割合は未定）

※2 センターに設置されている第一種圧力容器（レトルト殺菌機、高圧蒸煮缶）は、いずれも内容積が1m³以下のため、取扱主任者資格所有者の配置は不要

指定管理業務実施に係る「専門的な知識を必要とする業務に適切な人員」一覧

所属・役職	氏名	当財団での 技術職従事年数 (研究開発・企業支援)	最終学歴	主な専門分野	主な研究開発・企業支援等の実績 (食品加工技術センター試験研究事業に係る研究課題を中心に記載 ／実施中の試験研究を含む)
ものづくり支援部 部長	葛西 大介	24年(※1)	岩手大学大学院	農産物加工利用技術 畜産・乳製品加工利用技術 微生物検査・成分分析 【農学博士】	地域独自スターター(酵母)を利用した高品質ナチュラルチーズの開発 雪室貯蔵における馬鈴薯の加工適性評価 サケのイクラ・白子を活用した製品開発 牛肉加工時の端肉を用いた麴発酵食品の開発 十勝産機能性素材(ビートベタイン、チコリヌリン等)を用いた製品開発の検討 畜肉加工食品開発に寄与する味質評価方法の開発 酒粕及び経産牛肉を用いた加工食品の開発
ものづくり支援部 食品技術グループ 課長	川原 美香	29年	帯広畜産大学	農産物加工利用技術 (豆類、野菜類等) 微生物検査・成分分析	ナガイモ特性・機能性解明及び新規加工食品の開発 十勝産小豆の製餡特性及び加工適性に関する試験 道産小麦の有効利用に関する研究(白醤油の製品化) 地場チーズ工房における衛生管理システムの構築 PCR法を用いた食品中の汚染微生物検出技術の検討 大量調理施設向け地場産品活用のための支援システムの構築 シーベリーに含有される成分の特性解明および商品開発 色調が優れた小豆餡の製造技術 乳製品を対象とした地域事業所向けの技術支援
ものづくり支援部 食品技術グループ 研究主査	水谷 香子	17年(※2)	帯広畜産大学	農産物加工利用技術 (豆類、小麦等) 微生物検査・成分分析 【農学博士】	製餡排水からの天然の酸化防止剤・色付け粉末の開発 雑豆発酵食品の開発及び発酵副産物(ペースト)の利用 十勝産大豆を用いた豆腐を原材料とした新規特産品の開発 小規模製パンにおける品質・衛生管理システムの構築 十勝産小麦を用いた加工食品の開発、特性評価 清水町産農産物(アスパラ)の未利用資源を活用した食品の開発 ルチン含量に着目した蕎麦・蕎麦の葉加工品の製法検討 十勝産エゾ鹿肉における加工品質に関する研究
ものづくり支援部 食品技術グループ 研究主査	高谷 政宏	6年	帯広畜産大学	農産物加工利用技術 微生物検査・成分分析 【農学博士】	帯広市の水の客観的評価 諸外国人との嗜好性の相違の解析 十勝地域由来酵母による発酵食品の研究開発 山幸酵母による製パン法の開発 多様な食ニーズに対応する食品の開発 スペルト小麦の高付加価値加工利用方法の開発
ものづくり支援部 食品技術グループ 研究員	横山 真由子	1年	北海道文教大学	農産物加工利用技術 (肉類) 微生物検査・成分分析	地域産素材を活用した食品の技術支援
ものづくり支援部 食品技術グループ 研究員	新規職員				

(センター設置機器の活用、製造施設訪問等による技術課題解決・商品開発支援等)
 企業等からの食品加工技術相談対応実績多数

※1 葛西大介: 当財団での通算従事年数29年(事務職員として企画管理業務に5年従事後、研究員として研究開発・利用対応等業務に従事)

※2 水谷香子: 当財団での通算従事年数24年(研究補助員として7年勤務後、研究員として研究開発・利用対応等業務に従事)

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター 利用申込書

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター指定管理者
 公益財団法人とかち財団 理事長 金山 紀久 様

次のとおり北海道立十勝圏地域食品加工技術センター施設(機器)の利用を申し込みいたします。

※太枠内のみご記入下さい(氏名欄に自筆で署名した場合、押印を省略できます)

申込日	令和 年 月 日
-----	----------

利用 申 込 者	所在地			
	企業・団体等の名称		電話番号	
	代表者の役職・氏名	印	利用責任者氏名	
利用目的			利用人数	名
利用 内 容	利用施設または 機器の名称	利用期間		
		年 月 日 時 分から 年 月 日 時 分まで		
		利用時間 時間 (1日 時間・日間使用)		
		年 月 日 時 分から 年 月 日 時 分まで		
		利用時間 時間 (1日 時間・日間使用)		
		年 月 日 時 分から 年 月 日 時 分まで		
		利用時間 時間 (1日 時間・日間使用)		
		年 月 日 時 分から 年 月 日 時 分まで		
		利用時間 時間 (1日 時間・日間使用)		
備考				

利用料金(単位:円)		
単 価		金 額
当初1時間	1時間超	
計		

【指定管理者記入欄】

上記利用申込内容に係る利用承認審査		
北海道立地域食品加工技術センター条例		
満たしている	満たしていない	
北海道立十勝圏地域食品加工技術センターの利用の承認に係る審査基準		
満たしている	満たしていない	
上記申込に係る 施設利用を	承認する	承認しない
	条件を付して承認する(条件:)	

年度						整理番号			
受理日	令和 年 月 日								
起票者	印								
部長	課長	係	総務課						
承認日	令和 年 月 日								

(別表1)

申請に対する処分に係る審査基準・標準処理期間

(平成19年 2月 8日作成)

法令名	北海道立地域食品加工技術センター条例
根拠条項	第8条第1項
許認可等の種類	利用の承認
法令の定め	北海道立地域食品加工技術センター条例第8条第1項 技術センター施設等を利用しようとする者は、指定管理者の承認を受けなければならない。
審査基準	別紙のとおり。
標準処理期間	総期間 1日・月(注:休日は含まない。) 経由機関 - 日・月() 協議機関 - 日・月() 処分機関 - 日・月()
処分担当課	北海道立十勝圏地域食品加工技術センター (電話番号:0155-37-8383)
申請先等	北海道立十勝圏地域食品加工技術センター (電話番号:0155-37-8383)
備考	

(別紙)

北海道立地域食品加工技術センターの利用の承認に係る審査基準及び
申込に対し承認するまでに通常要すべき標準的な期間(標準処理期間)

審 査 基 準	標準処理期間
<p>1 利用申込書が、北海道立地域食品加工技術センター(以下「技術センター」という。)が開館している日及び時間内に提出されたかどうか。</p> <p>2 利用しようとする日、時間及び機器・会議室等について利用の妨げとなる次のような事由(利用障害事由)がないかどうか。</p> <p>(1) 当該利用機器・会議室等が技術センター事業等(研究開発業務等)に利用されている場合。</p> <p>(2) 当該利用機器・会議室等が、他の申込者等に利用承認されている場合。</p> <p>(3) 技術センターの施設の改修工事等のため、一般の利用に供することが困難な場合。</p> <p>3 技術センター条例第9条により利用を不承認とすべき次に列挙する事由(利用不承認の事由)等がないか。</p> <p>(1) 利用の目的が技術センターの設置の目的に反するとき。</p> <p>(2) 技術センターの秩序を乱すおそれがあると認められるとき。</p> <p>(3) 施設等を損傷するおそれがあるとき。</p> <p>(4) その他技術センターの管理運営上支障があると認められるとき。</p>	<p>原則として利用申込書が提出された日</p> <p>原則として利用申込書が提出された日</p> <p>過去に利用の不承認の実績がなく、技術センター条例第9条に列挙されている事由がある場合は、北海道と協議の上、指定管理者が速やかに判断し、処理する。(標準処理期間は設定しない。)</p>

(別表1)

申請に対する処分に係る審査基準・標準処理期間

(平成19年 2月 8日作成)

法令名	北海道立地域食品加工技術センター条例
根拠条項	第12条第6項
許認可等の種類	利用料金の減免
法令の定め	北海道立地域食品加工技術センター条例第12条第6項 指定管理者は、規則で定める基準に従い、利用料金を減免することができる。
審査基準	設定しない。 ・利用料金の減免申請があった場合には北海道と協議する。 (参考) 北海道立地域食品加工技術センター条例施行規則第5条 条例第12条第6項の規則で定める基準は、知事が特別な理由があると認める場合に、利用料金を減免することができることとする。
標準処理期間	総期間 - 日・月(注: 休日は含まない。) 経由機関 - 日・月() 協議機関 - 日・月() 処分機関 - 日・月()
処分担当課	北海道立十勝圏地域食品加工技術センター (電話番号: 0155-37-8383)
申請先等	北海道立十勝圏地域食品加工技術センター (電話番号: 0155-37-8383)
備考	

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター
 利用承認書 兼 利用料金領収書

明治33年1月0日付で申込のありました北海道立十勝圏地域食品加工技術センターの利用について、次の通り承認いたします。

年度		整理番号		承認日	
----	--	------	--	-----	--

利用 申 込 者	所在地			
	企業・団体等の名称		電話番号	
	代表者の役職・氏名	様	利用責任者 氏名	様

利用目的		利用人数	名
------	--	------	---

領 収 金 額								領収区分				
利用 内 容 及 び 利 用 料 金 内 訳	利用施設または機器の名称	開始日	開始 時間	終了日	終了 時間	利用 時間	時間 /日	日間	当初 1時間	1時間 超	金額	
		小計 (10%対象税込額)										
	うち消費税 (10%)										(0)	
	合 計											

備考 (利用承認条件など)

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター施設 (機器) の利用料金として、上記の金額を領収いたしました。

取 扱 者 印	
------------------	--

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター指定管理者
 北海道帯広市西2条北2丁目23番地
 公益財団法人 とかち財団
 理事長 金山 紀久
 登録番号： T-8460105000494

<利用者交付用>

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター
 利用承認書 兼 利用料金領収書 (控)

明治33年1月0日付で申込のありました北海道立十勝圏地域食品加工技術センターの利用について、次の通り承認いたします。

年度		整理番号		承認日	
----	--	------	--	-----	--

利用 申 込 者	所在地			
	企業・団体等の名称		電話番号	
	代表者の役職・氏名	様	利用責任者 氏名	様

利用目的		利用人数	名
------	--	------	---

領 収 金 額								領収区分				
利用 内 容 及 び 利 用 料 金 内 訳	利用施設または機器の名称	開始日	開始 時間	終了日	終了 時間	利用 時間	時間 /日	日間	当初 1時間	1時間 超	金額	
	以下空欄											
		小計 (10%対象税込額)										
	うち消費税 (10%)										(0)	
	合 計											

備考 (利用承認条件など)

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター施設 (機器) の利用料金として、上記の金額を領収いたしました。

取 扱 者 印	
------------------	--

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター指定管理者
 北海道帯広市西2条北2丁目23番地
 公益財団法人 とかち財団
 理事長 金山 紀久

<指定管理者保管用>

登録番号： T-8460105000494

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター 利用料金表

適用開始予定日 令和6年4月1日

指定管理者 公益財団法人とかち財団

【試験・研究・分析機器】

(単位：円)

番号	名 称	1台1時間以内の 利用料金 (税込)	1時間を超えるとときは その超える1時間ごと の利用料金 (税込)
1	pHメーター	1,150	60
2	近赤外線水分計	2,300	60
3	水分活性測定装置	2,450	120
4	マッフル炉	1,200	50
5	タンパク質迅速定量装置	3,250	530
6	脂肪抽出装置	2,700	260
7	デジタル糖度計-1	1,100	10
8	デジタル糖度計-2	1,100	10
9	デジタル糖度計-3	1,100	10
10	デジタル屈折計	2,350	150
11	高速液体クロマトグラフシステム	5,800	740
12	高速液体クロマトグラフシステム (糖分析)	6,250	930
13	高速液体クロマトグラフシステム (アミノ酸分析)	5,950	930
14	ガスクロマトグラフ-1	3,100	730
15	ガスクロマトグラフ-2	3,000	730
16	ガスクロマトグラフ質量分析計	8,400	2,000
17	原子吸光分光光度計	3,050	980
18	自記分光光度計	2,700	330
19	テクスチャーアナライザー	5,300	450
20	B型粘度計	3,450	160
21	ビスコグラフ	3,450	750
22	エキステンソグラフ	5,300	700
23	ファリノグラフ	5,300	700
24	測色色差計	1,200	60
25	色差計	1,650	290
26	乾熱滅菌機	2,250	40
27	小型冷却遠心機	1,300	100
28	冷却遠心分離機	3,050	420
29	電気泳動装置	2,550	270
30	コロニーカウンター	1,150	10
31	ストマッカー	1,200	50
32	ホモジナイザー	2,300	40
33	ポリトロン	2,400	90
34	ロータリーエバポレーター	1,600	250
35	マントルヒーター	1,150	10
36	通風乾燥器	90	90
37	減圧乾燥器	2,400	110
38	真空凍結乾燥機	2,800	370
39	定温乾燥器	90	50
40	恒温恒湿装置	2,700	240

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター 利用料金表

適用開始予定日 令和6年4月1日

指定管理者 公益財団法人とかち財団

【試験・研究・分析機器】

(単位：円)

番号	名 称	1台1時間以内の 利用料金 (税込)	1時間を超えるときは その超える1時間ごと の利用料金 (税込)
41	卓上恒温恒湿器	3,500	100
42	低温恒温器	2,250	30
43	ドウコンディショナー	3,550	120
44	台下ホイロ	3,400	50
45	振とう恒温器	2,350	60
46	振とう培養器	2,400	100
47	位相差顕微鏡 (デジタルカメラセット)	3,700	230
48	光学顕微鏡	2,600	200
49	実体顕微鏡	2,350	90
50	生物顕微鏡	2,500	160
51	デジタルマイクロスコープ	3,300	600
52	データ処理用パソコン	2,300	50
53	超音波破碎機	2,250	30
54	オフラインバイオセンサー	5,150	740
55	ピーラー	2,250	20
56	パルパーフィニッシャー	3,600	150
57	圧搾機	2,350	70
58	藪田式ろ過圧搾機	3,950	370
59	回転蒸煮釜	2,850	330
60	フードカッター-1	2,250	50
61	フードカッター-2	2,250	50
62	融潰機	2,250	20
63	らいかい機	2,250	30
64	ふるい振とう機	2,300	50
65	魚洗機	2,550	230
66	裏ごし機	2,350	120
67	高圧蒸煮缶	4,150	420
68	ヒートシーラー	2,250	20
69	真空フライヤー	4,000	450
70	ボイル槽	2,800	310
71	スूपケトル	2,650	230
72	真空包装機	2,350	80
73	レトルト殺菌装置	3,650	800
74	缶詰巻締機	3,500	100
75	解凍機	2,400	130
76	遠心脱水機	2,300	70
77	採肉機	2,500	160
78	ミキサー	2,300	40
79	ガスレンジ	1,150	1,150
80	ニーダー	2,650	220

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター 利用料金表

適用開始予定日 令和6年4月1日
 指定管理者 公益財団法人とかち財団

【試験・研究・分析機器】

(単位：円)

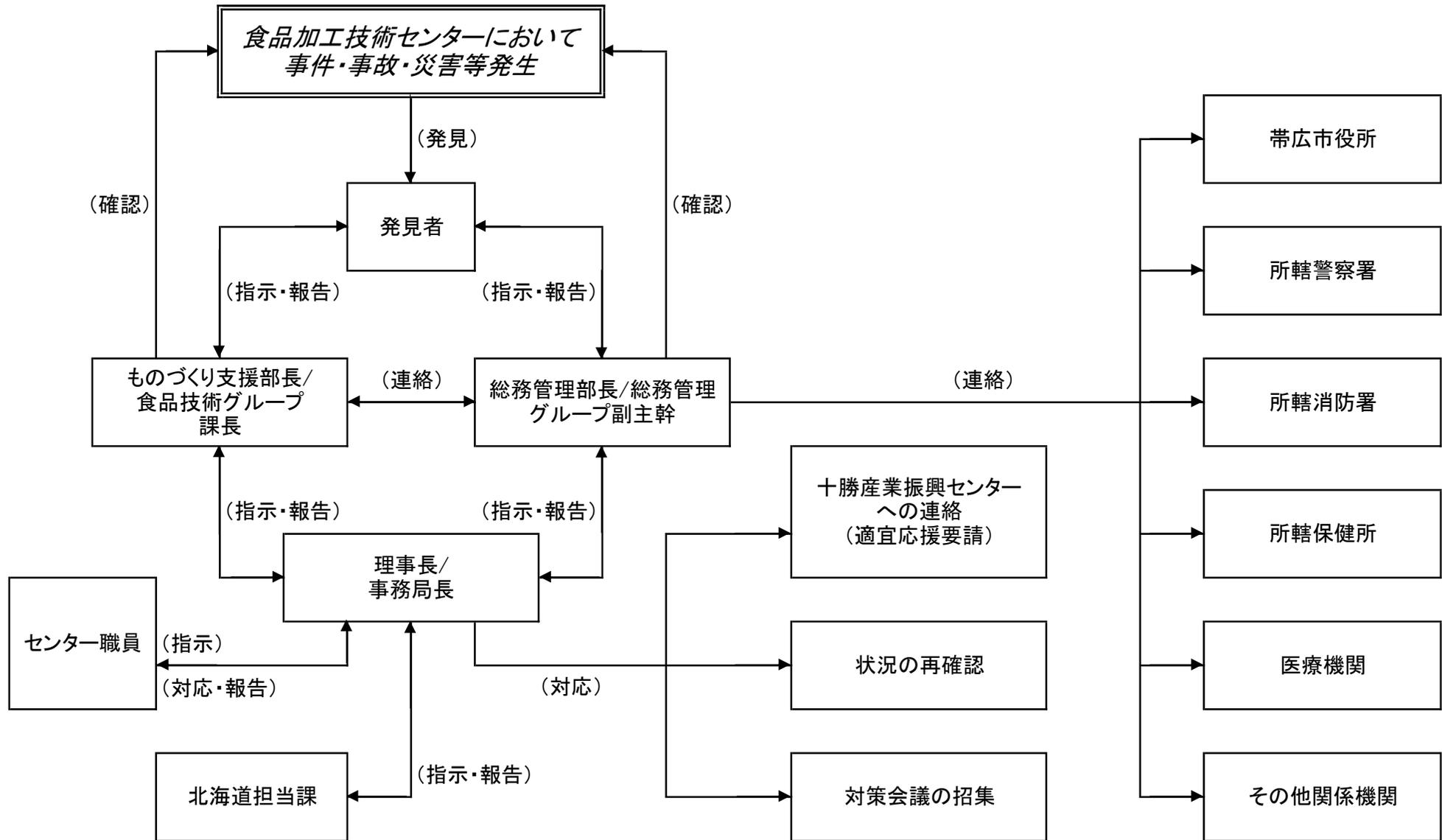
番号	名 称	1台1時間以内の 利用料金	1時間を超えるときは その超える1時間ごとの 利用料金
81	クロスビーターミル	2,350	80
82	テストミル	2,750	270
83	サンプルミル	2,300	40
84	気流衝撃式粉碎分級装置	5,700	1,050
85	チョッパー	2,300	60
86	ミートチョッパー	2,600	200
87	スタッファー	1,950	460
88	サイレントカッター	2,550	180
89	スモークマシーン	5,300	440
90	クリームセパレーター	2,250	20
91	バターチャーン	2,250	20
92	アイスクリームフリーザー	2,450	130
93	チーズバット	2,200	10
94	電動式パスタマシーン	3,600	160
95	コールドテーブル冷蔵庫	1,150	20
96	その他の機器	80円以上14,400円以下の 範囲内で、指定管理者が 知事の承認を受けて定め る額	4,500円以下の範囲内で、 指定管理者が知事の承認 を受けて定める額

【研修室】

(単位：円)

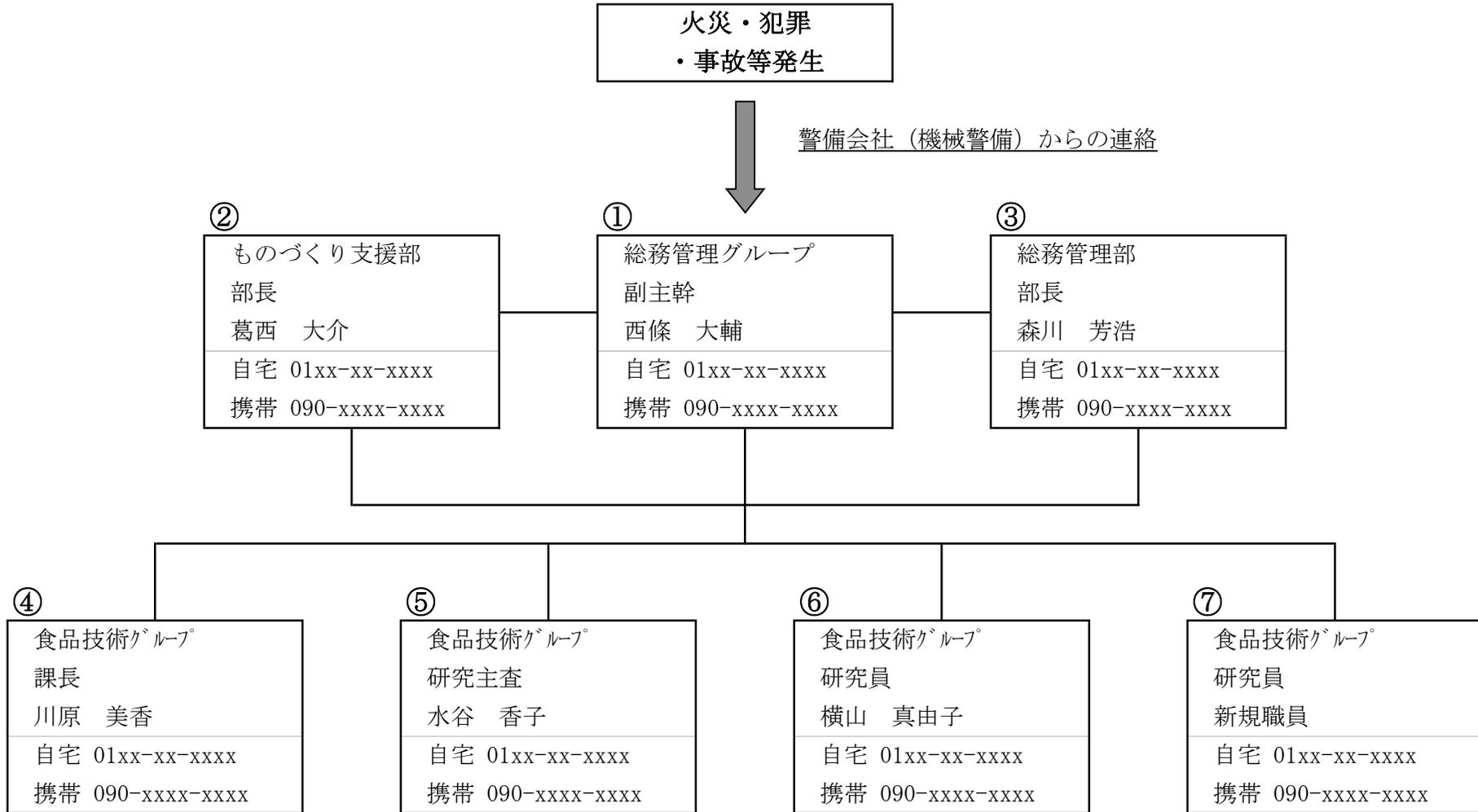
番号	名 称	1時間あたりの利用料金
1	研修室	2,250

北海道立十勝圏地域食品加工技術センターの指定管理業務実施に係る緊急時連絡体制



※災害等発生時の具体的な対応は、当財団「災害対策マニュアル」(平成25年2月制定)に基づく

夜間・休日の緊急時連絡体制(系統図)



※夜間・休日における緊急時の連絡は、上記系統図①→⑦の順に、警備会社よりいずれか1ヶ所に対しておこなう。

また、警備会社は警察・消防等関係機関に速やかに連絡するものとする。

(本計画書において、職員の電話番号は個人情報につき非公開とする)

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター指定管理業務「施設等の管理業務」

第三者（専門業者）への業務委託内容及び委託期間

委託業務		委託期間
1	電力設備保安管理業務	令和6年4月1日～令和7年3月31日
2	電力設備保安試験・精密点検業務	同 上
3	消防設備等検査業務	同 上
4	空調設備・恒温室設備・自動制御設備保守業務	同 上
5	ボイラー及び給水・給湯設備保守業務	同 上
6	排水処理施設保守業務	同 上
7	庁舎内清掃業務	同 上
8	夜間警備業務	同 上
9	構内清掃、植栽保守業務	令和6年4月1日～令和6年9月30日
10	構内除雪業務	令和6年11月1日～令和7年3月31日
11	第一種圧力容器整備業務	令和6年2月

業務計画書 8 関係

公益財団法人とかち財団

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター指定管理業務における利用者数見込ならびに達成見込(令和6年度)

【利用者数見込】

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
施設全体の利用者数	12	18	44	24	24	44	44	24	18	38	38	12	340

【達成見込】

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
研修室利用件数	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	5
機器利用件数	10	15	20	20	20	20	20	20	15	15	15	10	200

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター指定管理業務「施設等の管理業務」仕様書

- ・ 電力設備保安管理業務仕様書
- ・ 電力設備保安試験・精密点検業務仕様書
- ・ 消防設備等検査業務
- ・ 空調設備、恒温室設備、自動制御設備、ボイラー及び給水・給湯設備保守業務仕様書
- ・ 排水処理施設保守業務仕様書
- ・ 清掃業務委託仕様書
- ・ 警備業務委託仕様書
- ・ 構内清掃、植栽保守業務仕様書
- ・ 除雪業務仕様書
- ・ 第一種圧力容器整備仕様書

電力設備精密点検業務仕様書
(令和6年度)

1. 業務の内容

名称	数量	単位	備考
地絡方向継電器試験	1	台	
過電流継電器試験	2	台	
地絡過電圧継電器試験	1	台	
連動試験	4	回	
接地抵抗測定	5	回	
高圧絶縁抵抗測定	5	回	
計器校正試験 電圧計	5	台	
電流計	5	台	
周波数計	1	台	
電力計	1	台	
力率計	1	台	
遮断器特性試験	1	台	
漏電警報器試験	2	台	
非常用予備発電装置精密点検	2	回	
非常用予備発電装置精密点検	1	式	
キュービクル清掃	1	式	
その他、必要と認める試験			

2. 関係法令等の遵守

業務を処理するにあたっては、安全に努め必要な法令、規則を遵守しなければならない。

また、この法令、規則等への適用について改善等の必要がある場合は、速やかに業務担当員に連絡しなければならない。

3. 受託者の負担とする部品及び資材

- ① ヒューズ、表示ランプ
- ② エンジンオイル、バッテリー補充液

4. 報告書の提出

受託者は、点検の都度、乙の様式による点検報告書をもって、甲にその業務の履行について報告するものとする。

電力設備保安管理業務仕様書

1. 設備の内容

- ・設備容量 175kVA
- ・受電電圧 6.6kV
- ・非常用予備発電装置 70kVA

2. 業務内容

(1) 受電設備

電気工作物	項目	月次点検	年次点検
引込線 電線及び支持物	外観点検	○	○
	観察点検		○
	絶縁抵抗測定		○
遮断機 開閉器	外観点検	○	○
	観察点検		○
	絶縁抵抗測定		○
	絶縁油試験		○
母線、計器用変成器 断路器、コンデンサ 避雷器	動作試験		○
	観察点検		○
	絶縁抵抗測定		○
変圧器	外観点検	○	○
	観察点検		○
	絶縁抵抗測定		○
	外観点検	○	○
	観察点検		○
交流無停電装置	外観点検	○	-
	観察点検	○	-
自家発電装置	外観点検	○	-
	観察点検	○	-
配電盤及び制御装置	絶縁抵抗測定		○
	継電器動作試験		○
	継電器特性試験		必要に応じ
接地装置	外観点検	○	○
	観察点検		○
	接地抵抗測定		○
絶縁監視装置	外観点検	○	○
	動作確認		○
	動作試験		○

(2) 電気使用場所

電気工作物	項目	月次点検	年次点検
電動機、照明装置 配線及び配線器具 その他の機器類	外観点検	○	○
	観察点検		○
	絶縁抵抗測定		○
	接地抵抗測定		○
	絶縁監視	(常時)	

保守作業要項

1. 本契約による保守作業内容を明確化するため、これに使用する作業用語を下記のごとく定義し、これに基づき作業するものとする。

清掃 清掃及び清掃後の組立、調整をするまでの全作業。

締付 部品接続部分の締付及び締付後の調整を完了するまでの全作業。

点検 部品の消耗品、破損等について外部から点検する作業。

調整 作動上の機能について調整を行う。

測定 測定機器を用い測定値を求める作業。

試験 作動上の機能検査を行う作業。

補充 作動上の機能保守を行う上で必要な消耗品の補充を行う作業。

2. 本契約における保守作業内容は、主に点検、調整、測定、締付、清掃、試験を言う。
いう。
3. 特別の指示があった場合は、その都度甲乙協議することとする。
4. 本契約の作業報告については、契約後に様式を甲に通知することとする。

消防用設備保守点検業務仕様書

総合検査 9月
機能検査 3月

	項 目	数量	総合検査	機能検査
1. 自動火災 警報設備	(1) 受信機10L以下	1	○	○
	(2) 煙感知器	4	○	○
	(3) 発信器	2	○	○
	(4) 音響装置	4	○	○
	(5) 常用非常電源	1	○	○
	(6) 副受信機 差動式	30	○	○
	(7) 副受信機 定温式	13	○	○
2. ガス漏れ火災 警報設備	(1) 受信機10L以下	1	○	○
	(2) 検知器 EG-20	19	○	○
	(3) 警報装置	12	○	○
	(4) 常用非常電源	1	○	○
3. 非常放送設備	(1) 増幅器 200w以下	1	○	○
	(2) 操作器 10L以下	1	○	○
	(3) スピーカー	22	○	○
	(4) 起動装置	1	○	○
	(5) 常用非常電源	1	○	○
	(6) 作動試験		○	
4. 誘導灯	(1) 誘導灯設備	6	○	○
5. 消火器設備	(1) 設置状況	12	○	○
	(2) 蓄圧式消火器	12	○	○
6. 設備等の異常 発生時の対応		委託者の依頼により随時		

点検の基準、期間、結果報告は「消防法」、「消防法施行令」「消防法施行規則」及びこれに基づく告示等に定めるところによる。

空調設備等保守業務 仕様書

業務区分	対象設備	保守・点検項目
冷却塔保守	クーリングタワー MXC-60ASS 1基	<p>(冷房開始点検) (5月)</p> <p>1. 上部・下部水槽点検、清掃 2. 減速機、ファン点検調整 3. 絶縁抵抗・電圧・電流測定 4. 冷却水散布状況点検 5. 冷却水水張点検 6. 冷却水処理剤(固形)設置</p> <p>(冷房終了時点検) (10月)</p> <p>1. 上部・下部水槽点検 2. タワー本体水抜き 3. 冷却水水抜き 4. 防雪カバー取付</p>
温水循環保守 (1回/年)	<p>渦巻きポンプ (65*50FS2G53.7) 1台</p> <p>ラインポンプ 65LPD51.5E 1台 65LPD5.75E 1台 25LPD5.15 3台</p> <p>オイルポンプ 20GPE5.4 2台</p> <p>オイルストレーナ SWT-20 1台</p>	<p>外観点検 (10月)</p> <p>外観点検 (10月) " " " "</p> <p>外観点検 (10月) 各所締付け "</p> <p>1. 外観検査 (10月) 2. 内部清掃 "</p>
フィルター交換・清掃 空調換気扇清掃 (1回/年)	<p>外調機(エアハンドリングユニット) FY-40UCV 1台</p> <p>空調機 1台</p> <p>FY-800ZD 3 3台 FY-650ZD 3 3台 FY-500ZD 3 1台 FY-250ZD 3 1台 FY-150ZD 3 1台</p>	<p>プレフィルター清掃 8組 (10月)</p> <p>コスモフィルター交換 1414-01F 1枚×3回 (6・10・2月) 1414-01H 1枚×3回 (6・10・2月)</p> <p>事務室×1、研修室×2 (9月) 事務室×1、資料室×1、微生物実験室×1 " 官能試験室×1 " 情報機器室×1 " 加工試験室×1 "</p>
外調機保守 (1回/年)	FY-40UCV 1台	<p>プレフィルター交換 8枚 (6月) 中性能フィルター交換 8台 " (EE-65-F G0)</p> <p>(保守点検作業) (6月)</p> <p>機器外観形状点検・加湿器点検 防振架台・ゴム・スプリング点検 クーリング内貼点検、コイル点検、シャフト芯点検 羽根車点検・軸受点検給油 Vベルト摩耗度点検、Vベルト張調整 モーター軸受点検、モーター絶縁測定 運転電圧測定、運転電流測定</p>

<p>小型ヒートポンプ 保守 (ヒートポンプエアコン保守) (1回/年)</p>	<p>PQRY-P335DMG(6系統、室内機23台)</p> <p>①系統(室内機 3台) ②系統(室内機 3台) ③系統(室内機 4台) ④系統(室内機 6台) ⑤系統(室内機 4台) ⑥系統(室内機 3台)</p>	<p>保守点検 (9月)</p> <p>PQRY-P335DMG 一式 PQRY-P336DMG 一式 PQRY-P337DMG 一式 PQRY-P338DMG 一式 PQRY-P339DMG 一式 PQRY-P340DMG 一式</p> <p>室内機フィルター清掃 23台</p>
<p>恒温室設備保守 (1回/年)</p>	<p>冷凍庫 冷凍機 4台、エリクター 4台</p> <p>冷凍庫制御盤</p> <p>微生物実験室 空調機</p> <p>空調機制御盤</p>	<p>(6月)</p> <p>ガス漏れ検査 絶縁抵抗測定、電流値測定 端子台確認(増締め)、機器動作確認、運転圧力確認 (目視検査) 冷媒量(サイトグラス)、コンデンサーフィン汚れ、配管等損傷、 マグネットスイッチ、作動表示灯</p> <p>温度検出器(PT100Ω) 4台 デジタル指示調節計(C26) 4台 リレー 52個 アナログタイムスイッチ 4台 タイマー 13台 ソリッドステートリレー 4台 漏電ブレーカ 増締め 35台 電磁開閉器 増締め 16台 角型ランプ 26台</p> <p>(6月)</p> <p>ファン確認 ドレン確認</p> <p>デジタル指示調節計(C21) 1台 " (C26) 1台 バルブリンケージ(Q455C1052) 1台 コントロールモーター(MY3000G0200 4-20mA) 1台 インバーター 1台 漏電ブレーカ 増締め 4台 電磁開閉器 増締め 1台 角型ランプ 6台</p>
<p>自動制御設備保守 (1回/年)</p>	<p>ヒートポンプエアコン 熱温水送水温度制御系統</p> <p>直暖送水温度制御系統</p> <p>外調機制御系統</p>	<p>(6月)</p> <p>配管挿入型温度調節器(T675A) 2台 フロートスイッチ 1台 配管挿入型温度検出器(TY7701B16) 1台 モジュトロールモーター(M904F) 2台 バルブリンケージ(Q455C) 2台 三方弁本体(V5065A) 2台 デジタル温度指示調節計(R20-5G) 1台 モータードライバー(RN796A) 2台</p> <p>配管挿入型温度検出器(VF20T) 1台 外気温度検出器(AF20) 1台 モジュトロールモーター(M904F) 1台 バルブリンケージ(Q455C) 1台 三方弁本体(V5065A) 1台 外気温度補償型温度調節器(MCR52-12) 1台</p> <p>ダクト挿入型温度検出器(TY7700A31F) 1台 モジュトロールモーター(M904F) 1台 バルブリンケージ(Q455F) 1台 三方弁本体(V5065A) 1台 デジタル温度指示調節計(R20-5G) 1台</p>

		モータードライバー(RN796A) 2台 室内型湿度検出器(HY7043T) 1台 蒸気用電動二方弁(ML-FD) 1台 デジタル温度指示調節計(R20-5G) 1台 圧力発信機(PY7000C) 1台 週間タイマー(H5S-FA) 1台 デジタル圧力指示調節計(R35TC0) 1台 直結型ダンパ操作器(MY6050A) 5台 直結型ダンパ操作器(MY6040A) 6台 凍結防止用挿入型温度調節器(T675A) 1台	
	屋外オイルタンク 液面指示計系統	油面計 発信部(EL) 1式 油面計 バルブ取付(DL-43) 1台 油面計 屋外取付(DL32) 1台 給油ボックス 1台	
	オイルサービスタンク 油面制御計系統	セーフティエルコン(SL-42) 1台 フロートスイッチ 1台	
	ボイラー廻り制御系統	感震器(GD-C) 3台 室内型温度調節器(T631A) 1台 直結型ダンパ操作器(MY6040A) 1台	
	排煙濃度計系統	排煙濃度計(S-21) 1台	
エアコンフィルター清掃	プレフィルター清掃	エアコン吸込み側	(9月) 10枚
地下タンク保守 (1回/年) 定期点検 ・消防法第14条の3の2 ・危険物の規制に関する技術上の基準の細目を定める告示第71条、第71条の2	地下タンク A重油 4.0KL 1. 上部スラブ 2. タンク本体 3. 通気管等 通気管 4. 計測装置 液量自動表示装置 計量口 5. 漏洩検査管 6. 注入口 7. 配管・バルブ等 配管 点検ボックス バルブ 8. ポンプ設備 ポンプ ポンプアース 囲い、床、留舂、油分分離装置 9. 電気設備 10. 標識・掲示板 11. 警報設備	亀裂、崩没、不等沈下等の有無確認 漏洩の有無 固定状況の適否、腐食損傷の有無、引火防止網の状況 損傷の有無、作動状況・指示の適否 蓋の閉鎖状況、変形、損傷の有無 変形、損傷、土砂等の体積の有無 変形、損傷の有無、接地電極損傷の有無 漏洩、変形、損傷の有無 塗装状況及び腐食の有無 固定の適否 亀裂、損傷、滞油、滞水、土砂等の体積の有無 漏洩、損傷の有無 開閉機能の適否 異音、異常振動、異常発熱の有無 塗装状況及び腐食の有無 固定ボルトの腐食、ゆるみ等の有無 断線、取付部のゆるみの有無、接地抵抗値の適否 亀裂、損傷、滞油、滞水、土砂等の体積の有無 配線、機器損傷の有無、機能の適否 取付状況、記載事項の適否及び損傷、汚損の有無 損傷の有無、機能の適否	(6月)
受水槽保守 (1回/年) ・水道法第34条の2	10,000ℓ FRP製 2槽式	清掃点検 ・水槽の清掃 ・厚生労働省告示第262号 「簡易専用水道の管理に係る検査の方法その他必要な事項」に定める点検、検査	(3月)
加圧給水保守	加圧給水ポンプ 給湯1次側ポンプ 給湯2次側ポンプ	40BNAME1.5N 1台 25LPS5.08SE 1台 25LPS5.15SE 1台	(2月)

<p>温水ヒーター保守 (1回/年)</p>	<p>(株)日本サーモエナー HKSAN-301BH 2台</p> <p>1. 本体</p> <p>2. 制御装置</p> <p>3. 燃焼装置</p> <p>4. 抽気装置</p> <p>5. 安全装置</p> <p>6. ボイラー回りの状況</p>	<p>(8月)</p> <p>・ 炉内・煙管清掃点検 真空度、水頭圧(給湯、暖房)、火炉(煤付着有無)、煙管(水管煤付着有無)、排ガス漏れ(前・後部煙室)缶圧力計動作 サーミスタ温度表示、制御盤、温度調節器、ランプ類、ブザー 燃焼時間確認、押釦スイッチ、ヒューズ</p> <p>・ バーナー分解清掃、燃焼装置点検 電磁接触器接点摩耗、過電流継電器動作、火災検知器、ダンパモーター開閉動作、リミットスイッチ動作、油電磁弁状況、点火トランス動作、バーナーモーター絶縁、インバーター動作、バーナーノズル汚れ、点火電磁棒(汚れ・破損)、点火ケーブル損傷、燃料ポンプ状況、ポンプモーター絶縁、送風機状況、デヒューザー(汚れ・損傷)、ストレーナ(Yスト・オイルポンプ)詰り、カップリング状況、燃料圧力計状況、フレキシブルチューブ漏れ、火災視窓汚れ</p> <p>逆止弁(漏れ・固着)、三方電磁弁・二法電磁弁動作、抽気ポンプ動作、抽気ポンプ(ダイヤフラム・弁)劣化、抽気配管(変形・損傷)、抽気(真空作成)、抽気回数</p> <p>圧力スイッチ動作、水位不足用温度ヒューズ、過熱防止用温度ヒューズ、溶解栓(変形・劣化)、異常点火、感震装置動作 逃し弁漏れ、循環ポンプ漏れ、出入口弁開閉確認、吸気状況</p>
<p>小型貫流蒸気ボイラー (1回/年)</p>	<p>(株)日本サーモエナー EQS-402AM 1台</p> <p>1. 本体</p> <p>2. 燃焼装置</p> <p>3. 給水装置</p> <p>4. 制御関係</p> <p>5. 水処理関係</p> <p>6. 安全装置</p>	<p>(8月)</p> <p>スケール付着の有無、腐食の有無、炉内耐火材の状況、エコマイザーの状況、各弁類の状況、蒸気・水漏れの有無</p> <p>・ バーナー分解清掃、点検 送風機の状況、送風モーターの絶縁、インバーターの状況、ダンパモーターの状況、燃料圧力計の状況、燃料フィルターの詰り、燃料ポンプの状況、カップリングの状況、燃料電磁弁の状況、火災検知器の汚れ、デヒューザー/整流板の汚れ・損傷、バーナーノズルの汚れ(高燃焼・低燃焼)、点火電極の汚れ・損傷、点火ケーブル・キャップの損傷</p> <p>水位電極棒点検清掃、給水ストレーナ点検清掃、給水ポンプの状況、給水ポンプの漏れ、給水ポンプモーターの絶縁、逆止弁の漏れ、水面計の汚れ・摩耗、水位制御筒の漏れ 蒸気圧力計の状況、圧力制御動作、燃焼ON圧力、燃焼OFF圧力、切替圧力(Lo→Hi、Lo→Hi)、蒸気圧力高スイッチ(ON・OFF)、給水制御動作、温度センサの状況、マグネット接点の摩耗(BM、WP、FOP)</p> <p>連続ブローストレーナの詰り、連続ブロー電磁弁の状況、伝導率センサの汚れ絶縁、ニードル弁展開、軟水チェック、薬中装置」動作</p> <p>燃焼遮断、途中消火遮断、疑似炎検知、感震器遮断、蒸気異常高圧遮断、安全弁の漏れ、負圧スイッチの動作</p>

- 1 各業務の実施時期を変更する場合並びに実施時期の指定のない業務については、委託者と協議の上実施すること。
- 2 本仕様書に基づく業務に要する器具機材、用品は、受託者が負担するものとし、その他、機器の故障による修理部品等の負担は委託者の負担とする。
- 3 設備の異常又は不時の故障等により委託者から通知があった場合は、速やかに技術員を派遣し、迅速に修復に当たるものとする。
- 4 その他遵守事項
 - (1) 常に一定の服装により業務を行うほか、記名章を着用させ受託者の発行する身分証明書を携帯すること。
 - (2) 保守点検実施に際し、緊急の措置が必要な状態を発見したときは、速やかに委託者に報告をすること。