

資料8 計画修繕一覧表

建物名称	番号	室名	対策項目	対策 (施工方法・使用材料・工事期間 等)	数量
調理棟	1	調理室	バターミキサーの更新	バターミキサーを更新（ドライ仕様、既設品と同等仕様以上）する。	1 式
	2	和え物室	サラダミキサーの更新	サラダミキサー（2基）を更新する。 併せて、提案される機器の更新に伴って必要となる付帯設備（給水配管等）の改修を行う。 参照図：貸出資料2「現状図 厨房機器平面配置図・厨房機器一覧表」	1 式
	3	調理エリア	調理エリア内塗床・巾木の修繕	調理エリア内（約1,350㎡）の塗床及び調理エリア内（約360㎡）の巾木の再塗装を行う。 ※既に機器等の設置により再塗装が行えない範囲については対象としない。	1 式
	4	調理エリア	調理エリア内壁の修繕	調理エリア内（約40㎡）内壁の損傷個所の修繕（SUS板貼り等）を行う。 壁仕上げの貼替は、期間・費用を要するため、部分的に損傷個所の修繕を行う。	1 式
	5	洗浄室	食器供給装置の改修	事業開始当初に一部食器の種類を変更するため、新しい食器に対応した食器供給装置の改修を行うこと。	1 式
	6	地下ピット	地下ピットの吊ボルト更新	未更新箇所の吊りボルトをSUSに改修する。 ※防露巻の更新は別途 参照図：貸出資料7「吊ボルト更新範囲図」	1 式
	7	設備	ボイラーの更新	ボイラー設備（脱酸素モジュール含む）を更新する。 ※令和5年度にボイラー本体1台及び脱酸素モジュールを更新している（参考資料を参照すること）。それらの機器も事業期間内での更新対象であるが、実施時期については考慮すること。 参考資料：貸出資料4「修繕等履歴」	1 式
	8	設備	洗浄機からの排気対策	洗浄機の排気を直接外気に排出することで、室内温度の上昇を抑え、労務環境の改善を図る。 参照図：貸出資料2「現状図 厨房機器平面配置図・厨房機器一覧表」	1 式
	9	設備	2階ガラルの発錆対策	錆を除去し再塗装を行う。 参照図：貸出資料1「設計図76 調理棟建具表4 3A-AG」 参考資料：貸出資料8「2階ガラルの発錆箇所現況写真」	1 式
油水分離施設	10	油水分離施設	既存油水分離施設の撤去及び新設	既存施設の解体を行い、新たに最新の油水分離施設（建築物・設備共・担体流動方式を想定）に改修する。 参考資料：貸出資料9「油水分離施設現況写真」	1 式

※参照図番号を記載しているがその他確認が必要資料がある場合は参照図以外についても設計図を確認すること。