

受付 番号	種 目 番 号 —	連 絡 先	担当 経済局 中央卸売市場食肉市場 運営課 施設係 電 話 511-0447	ふりがな 担当者名	しちろ 七呂	みちてる 道輝
----------	--------------	-------	---	--------------	-----------	------------

設 計 書

- 1 修 繕 名 称 中央卸売市場食肉市場厚生棟ほか照明設備交換修繕
- 2 履 行 場 所 横浜市鶴見区大黒町3番53号 中央卸売市場食肉市場
- 3 履 行 期 間 又は 期 限 

■ 期間 契約締結の日 から 令和7年3月28日 まで

□ 期限 令和 年 月 日 まで
- 4 契 約 区 分 

■ 確定契約

□ 概算契約
- 5 その他特約事項 な し
- 6 現 場 説 明 

■ 不要

□ 要 ( 月 日 時 分 場所 )
- 7 概 要 本修繕は、食肉市場厚生棟、病畜棟、市場ビル、駐車施設、倉庫、  
受水槽室、ポンプ室、屋外便所の既存照明が老朽化し、不点や、  
ちらつき等が出ており、安定器等の交換部品がなく修理ができない  
ため、これを撤去しLED照明に更新する修繕を行うものです。

☐ する ( 回以内 )

☒ しない

部 分 払 の 基 準

業 務 内 容	履 行 予定月	数 量 (概算数量)	単 位	単 価	金 額 (概算金額)

※単価及び金額は消費税及び地方消費税相当額を含まない金額  
※概算数量の場合は、数量及び金額を( )で囲む

修 繕 代 金 額

内 訳      修繕価格

-----

消費税及び地方消費税相当額

-----

# 内 訳 書

名 称	形状寸法等	数量	単位	単 価(円)	金 額(円)	摘 要
直接修繕費						
A401	XLX420AENP-LE9	19	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
A402	XLX459DEN-LE9	32	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
A402 (WP)	XLW452DENZ-LE9	8	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
A201	XLX200DENC-LE9	2	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
A202	XLX210DENC-LE9	6	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
A202 (WP)	XLW212DENZ-LE9	4	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
和402	NNN57000K + NNL4500EVT-LE9	9	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
B402	XLX459VEN-LE9	30	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
B202	XLX219UEN-LE9	2	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
R401	XLX420KENP-LE9	12	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
R402	XLX450KENP-LE9	6	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
R401 (WP)	XLW422KENZ-LE9	8	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
RB401	LEKT407253N-LS9 +HR-4125NL	16	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
R402 (WPSUS)	XLW453KENZ-LE9	19	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
R202 (WPSUS)	XLW213KENZ-LE9	1	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
T401	XLX420NENP-LE9	12	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
SQ□640	NNF57500J-LE9	5	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
ML201	NNN13510-LE1	2	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
M151	LEDB87005N-LS	4	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
M201	LEDB87006N-LS	4	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
LBF3MP	NNFW21800K-LE9	13	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
FCL30	NNN14000-LE1	1	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
CL60W	LGB51569W-CE1	1	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
CL低温40W	EQCL1002DSA9A	4	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
CL防60W	AU52650	2	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
DL60	XND0669WV-LE9	1	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
DL和60	XND0690L-LE9	2	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
DL100	XNW1063WV-LE9	2	台			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
SW	ホタルSW 1 コ用	4	個			複合単価（既存撤去、新器具交換共）
高所作業車	損料・運転回送費他一式	1	式			
廃棄物処理費	収集運搬及び処理処分	1	式			
直接修繕費 計						
諸経費		1	式			
(修繕価格)						
消費税及び地方消費税相当額						
修繕請負費						

※概算数量の場合は、数量及び金額を（ ）で囲む

横浜市経済局

## 修繕特記仕様書

### 1 修繕件名

中央卸売市場食肉市場厚生棟ほか照明設備交換修繕

### 2 履行期限

契約締結の日から令和7年3月28日まで

### 3 修繕が必要な理由

本修繕は、食肉市場厚生棟、病畜棟、市場ビル、駐車施設、倉庫、受水槽室、ポンプ室、屋外便所の既存照明が老朽化し、不点やちらつき等が出ており、安定器等の交換部品がなく修理ができないため、これを撤去しLED照明に更新する修繕を行うものです。

### 4 修繕委託の内容

- (1) 別図に示す照明器具を撤去し、指定する型式のLED照明器具に交換してください。作業当日に撤去した箇所の器具は、その日のうちに新器具を設置し点灯確認し正常運用としてください。撤去した照明器具（PCBの含有はありません）等は、すべて受注者で適正に廃棄物の搬出・処理処分をしてください。高所作業となる箇所は、図面に高さ（H＝〇m）と特記しています。新設の器具・材料は、可能な限り当日場内に持ち込むように努めてください。
- (2) 器具の選定は、設計内訳書に示す型式を原則とします。同等品も可としますが、指定する型式以外の器具を選定する場合は、同等品であることについて発注者の承諾をとった後に器具の手配をしてください。
- (3) 事前に全体工程表を提出の上、変更がある場合は市場内に情報を共有するため、作業の前週の水曜日迄に更新された作業予定を提出してください。
- (4) 受託者で作成する工程表を基に各建物の使用者に説明し、建物内の工事対象範囲のうち平日作業了承を得た範囲については、平日の8時～18時に作業することが可能です。平日に作業する場合は、居ながら作業となりますので建物の使用者が通行できなくなる作業は行わないこと、及び通行者がある場合は通行者の安全を確保し作業を行うこととします。

そのほか、土・日・祝日の8時～18時に修繕作業を行ってください。作業時間に制約がある場所は次のように想定しています。

#### ア 土曜日に作業する範囲

- ・厚生棟 1階の宿直室、台所、脱衣室。2階の全て。
- ・屋外便所 2か所とも。

#### イ 土・日・祝日に作業する範囲

- ・病畜棟 1階の原皮業者控室、原皮置場、現場控室、検査前室、消毒室、検査室
- ・市場ビル 1階。
- ・駐車施設 全て。

#### ウ 平日の13時以降

- ・厚生棟 4（ア）記載以外で、平日作業について建物使用者の了承がとれた範囲
- ・病畜棟 1階の冷蔵庫前室、外壁灯。  
2階の冷蔵庫上部、冷凍庫上部、解体室上部、車上検査所上部。

## 5 その他

設計書（仕様書、図面、内訳書）に記載なき一般的事項等は委託契約約款によります。その中で委託契約約款に記載がない場合は、修繕請負契約約款によるものとします。

入場者は、食肉市場内で作業を行う場合の遵守事項に記載の事項をすべて遵守してください。特に当市場で初めて作業を行う工事業者については、当市場は安全・安心な食肉を安定的に供給するための施設であることから、新規入場日よりも事前に当該遵守事項の8. に記載の食肉処理業務への正しい理解のための説明を市から行いますので、その説明を受けて食肉市場での作業についての注意点等を十分に理解して以降、場内への入場、作業着手してください。

更新する照明器具内訳（中央卸売市場食肉市場厚生棟ほか照明設備交換修繕）

照明記号		A401	A402	A402 (WP)	A201	A202	A202 (WP)	和402	B402	B202	R401	R402	R401 (WP)	RB401	R402 (WPSUS)	RB202 (WPSUS)	T401	SQ□640	ML201	M151	M201	LBF3MP	FCL30	CL60W	CL低温40W	CL防60W	DL60	DL和60	DL100	SW
既存器具		40W×1灯	40W×2灯	40W×2灯	FL20×1灯	FL20×2灯	FL20×2灯	40W×2灯	40W×2灯	20W×2灯	40W×1灯	40W×2灯	40W×1灯	40W×1灯	40W×2灯	20W×2灯	40W×1灯	20W×4灯	20W×1灯	15W×1灯幅	20W×1灯幅	FL20×1灯	FCL30	60W		防雨・防湿	60W	60WDL	軒下DL100	ホテルSW 1コ用
改修仕様	ランプ色	昼白色	昼白色	昼白色	昼白色	昼白色	昼白色	温白色	昼白色	昼白色	昼白色	昼白色	昼白色	昼白色	昼白色	昼白色	昼白色	昼白色	昼白色	昼白色	昼白色	昼白色	電球色	電球色	温白色	電球色	温白色	電球色	温白色	
	仕様	逆富士	逆富士	逆富士	逆富士	逆富士	逆富士	和風直付	埋込	埋込	反射笠	反射笠	反射笠	片反射笠	反射笠	反射笠	トラフ	スクエア	ミラーライト	流し元灯	流し元灯	ウォールライト	業務用浴室灯	直付	直付	直付	ホワイト反射板	和風ダウンライト	軒下用	
				防湿・防雨			防湿・防雨						防湿・防雨		防湿・防雨	防湿・防雨						防湿・防雨	防湿・防雨		低温型					
															ステンレス製	ステンレス製						ステンレス製								
	改修型式	XLX420AENP -LE9	XLX459DEN -LE9	XLW452DENZ -LE9	XLX200DENZ -LE9	XLX210DENZ -LE9	XLW212DENZ -LE9	NNN57000K +NNL4500EVT-LE9	XLX459VEN -LE9	XLX219UEN -LE9	XLX420KENP -LE9	XLX450KENP -LE9	XLW422KENZ -LE9	LEK1407253N- LS9+HR-4125ML	XLW453KENZ -LE9	XLW213KENZ -LE9	XLX420NENP -LE9	NNF57500J -LE9	NNN13510 -LE1	LEDB87005N -LS	LEDB87006N -LS	NNFW21800K -LE9	NNN14000 -LE1	LGB51569W -CE1	EQCL1002 DSA9A	AU52650	XND0669WV -LE9	XND0690L -LE9	XNW1063WV -LE9	
ランプタイプ		2500lmタイプ	5200lmタイプ	5200lmタイプ	800lmタイプ	1600lmタイプ	1600lmタイプ	5200lmタイプ	5200lmタイプ	1600lmタイプ	2500lmタイプ	5200lmタイプ	2500lmタイプ	2500lmタイプ	5200lmタイプ	1600lmタイプ	2500lmタイプ	参考4050lm	参考1350lm	参考1050lm	参考1050lm	参考990lm	参考1155lm	参考470lm	参考2360lm	参考420lm	参考605lm	参考575lm	参考950lm	
厚生棟	1階	事務室							8																					
		女子便所	2																2											
		男子便所+前室		1																2							1			
		宿直室		2																										
		台所				2															1									
		玄関、廊下																5												
		荷受倉庫、階段室倉庫	2																											
		外壁																				3								
		脱衣室																					1							
		休憩室							6																					
		放射能検査室	4																											
		衛生検査所検査室		8																										
	2階	出荷者休憩室-1、2							12																					
		出荷者仮眠室		4																										
		屋内階段																				1								
		廊下								2																				
		湯沸室				2															2									
		荷受者仮眠室-1、2						9																			2			
		倉庫-1、2、外階段	4																			2		1						
		前室				2																								
		業者控室							4													1								
		屋上階	2				2															1								
病畜棟	1階	外壁																				4								
		冷蔵庫前室														1														
		機械室												3																
		検査前室	4																		1									
		現場控室		2																										
		消毒室		2																										
		検査室		4																										
		隔離所		3																										
		原皮業者控室		6																										
		原皮置場													10						1									
	2階	冷蔵庫、冷凍庫上部														9								4						
		解体室上部																												
		機械室									5			3																
		車上検査所上部			8																									
市場ビル	1階																									2			2	
	4階		1								7	4		8				4												4
駐車施設													8																	
倉庫	1階																													
	屋外階段																					1								
受水槽室	1階													1																
ポンプ室ー1	1階											2		1																
トイレ(A)							2																							
トイレ(B)							2															1								
器具台数計		19	32	8	2	6	4	9	30	2	12	6	8	16	19	1	12	5	2	4	4	13	1	1	4	2	1	2	2	4

## 食肉市場内での遵守事項について

食肉市場内で工事を行う際の遵守事項は下記のとおりです。必ず下記事項を守って工事を行うようお願いします。

なお、この遵守事項は元請業者の方はもちろん下請業者、資材の搬入の方々など工事関係者全員に周知し、徹底するようお願いします。また、周知したことを記録に残してください。

### I 一般遵守事項

#### 1 入場・退場時の「食肉市場入退場名簿」への記入

##### (1) 入場時

工事関係者、工事関係車輛（資材等の搬入・搬出車輛を含む）が入場する際は、守衛所に声をかけ、備え付けの「食肉市場入退場名簿」に日付、会社名、氏名、入場時刻、訪問先用件を記入してください。

##### (2) 退場時

退場の際は、守衛所に声をかけ、入場時記入した「食肉市場入退場名簿」に退場時間を記入してください。

#### 2 工事エリア外への立ち入り禁止

- (1) 決められた工事エリア及び工事用通路以外には立ち入らないでください。
- (2) 工事を行う上で工事エリア外や工事用通路以外に立ち入る必要がある場合は、事前に工事監督員を通じて許可の申請をし、市場長の許可を得たうえで立ち入ってください。
- (3) 新規に入場する下請業者や作業員との現場待ち合わせなどで、作業員等が市場内を探し回ることがないように、守衛所前で待ち合わせるなど待ち合わせ場所や連絡体制を事前に明確にしてから来場してください。

#### 3 場内の写真撮影について

場内は原則として写真撮影禁止です。写真撮影する場合は事前に食肉市場長の許可が必要です。

##### 【撮影許可後の撮影要領】

- (1) 工事エリア内での工事写真撮影は、監督員又は現場代理人の立会いのもと、撮影してください。
- (2) 工事施工上、工事エリア外で写真を撮影する必要がある場合は、事前に市場長の許可を得るとともに、監督員又は現場代理人の立会いのもと撮影してください。

#### 4 市場内の自動販売機の利用について

指定した自動販売機以外の使用は禁止します。

## 5 工事関係者の明示

工事関係者は、当該工事の関係者であることがわかるよう必ず腕章をしてください。  
休憩中でも場内を移動する場合は腕章をしてください。

## 6 駐車場所について

- (1) 工事関係車輛が市場内に駐車する場合は、事前に市場長の許可を得て、指定された場所に駐車してください。指定場所以外には絶対に駐車しないでください。  
(場内のオレンジ線が引かれた駐車エリアは契約車輛の駐車場です。)
- (2) 資材の搬出入など工事施工上、市場内の決められた場所以外に停車又は駐車する必要がある場合は、事前に市場長の許可を得てください。

## 7 夜間の駐車及び車輛の出入りについて

- (1) 夜9時以降、翌朝5時までは正門からの車輛の出入りはできません。
- (2) 上記時間帯、車輛は仮設ヤード駐車場までしか入れません。(正門が閉まっている。)
- (3) 夜9時以降になる場合は、9時までに仮設ヤード駐車場へ車を移動してください。  
(夜9時以降は場内から仮設ヤード駐車場への車の移動ができなくなる。)

## II 工事に関する遵守事項

### 1 工事の施工について

市場運営が最優先となりますので、工事は市場運営に影響がないよう主に休場日を利用して工事の施工をお願いします。

### 2 人権協議会への積極的な参加について

食肉処理業務への正しい理解と、人権問題を自分の問題として捉え自らの人権感覚を磨いていくことを目的に、食肉市場内の工事関係者で構成される「人権協議会」による人権啓発活動を行っています。定期的に「人権協議会」を開催していますので、工事関係者の方々の積極的な参加をお願いします。

### 3 作業前後の確認の徹底

- (1) 作業前には必要な養生を念入りに行い、施設の破損、汚損がないようにしてください。  
※施工計画書、養生計画書を提出して事前承諾を得てください。
- (2) 作業エリア内に持ち込む工具や材料等を作業前に確認し、作業終了時には、使った工具や材料及び廃材等の置き忘れがないように最終確認してください。
- (3) 作業終了後には必ず、翌日の市場業務に支障がない状態に復旧されていることを確認してください。また、既存機器類等が正常に運転することを確認してください。
- (4) 作業終了後は、食品を扱っている施設であることを意識し、入念に清掃してください。
- (5) 現場代理人は、作業終了後、必ず工具や材料等の置き忘れ(特に高所)、細部の清掃状況を入念に確認して、市場業務に支障がない状態に復旧されていることを最終確認し記録に残してください。



#### 4 作業後の市場運営日への立会い

作業を行った後の市場運営日には、機器トラブルなどの緊急対応に備え、現場代理人、メーカー技術者などが現場に待機し、緊急対応できる体制を取ってください。

この体制は運転等が安定するまで同様の体制としてください。

なお、市場運営に係る工事のみ対象とします。

#### 5 作業内容による規制

- (1) 場内の通行規制、駐車規制を行う必要がある「重機作業」、「臭気・騒音・振動・粉じん」が発生する作業、「停電・断水」などが伴う作業など、市場運営に影響のある工事は原則開場日には行うことはできません。

(開場日の前日は、牛、豚の搬入大型車輛の通行があるため、通行止めを伴う作業は、原則、開場日前日も行うことができません。)

- (2) 作業内容により、事前に対策等を施設管理者に説明し、許可を受けることができた場合には開場日での工事は可能ですが、詳細は工程会議等での協議となります。

- (3) 開場日については「休開市日カレンダー※」を確認し、工程計画に反映させてください。

※<https://www.city.yokohama.lg.jp/business/kigyoshien/chuoshijo/sirase.html> (カレンダーは変更になる場合があります。)

#### 6 使用材料の制限 (コーキング材等)

※使用材料一覧表・材料検査申請を事前に提出して承諾を得てください。

- (1) 食品を扱っている施設であることを認識し、使用材料等の使用上の注意や成分等に十分留意してください。
- (2) 冷蔵庫など枝肉を保管する場所では、枝肉を変色させてしまう恐れがあるため、メチルエチルケトオキシムガスを発生させるコーキング材等は使用しないでください。
- (3) 上記場所以外でコーキング材等を使用する場合は、施工場所の用途等を確認し、周囲への影響を十分考慮し適正な使用材料を選択してください。
- (4) 枝肉等の食品を加工する場所や保管する場所では、食品に臭いが付くおそれがあるため、臭気のある揮発性の材料等は原則使用しないでください。
- (5) やむをえず塗料やコーキング材等の臭気のある揮発性の材料を使用する場合は、施工中及び施工後の換気を十分に行い、食品に臭気が付かないよう十分留意してください。

#### 7 作業上の注意

- (1) 食肉市場は、食品を扱っている施設であり、食の安全が第一であることを認識し、市場業務を十分理解したうえで、事前に必要な養生、施工方法、確認体制などに配慮した施工計画を立て、監督員の承諾を受けてください。
- (2) 溶接作業など火気使用により発生するガスの影響により、枝肉を変色させてしまうおそれがあるため、作業方法の検討はもとより、使用材料等の成分や使用上の注意、肉への影響を十分確認するなど細心の注意を払ってください。
- (3) 溶接作業や塗装作業など換気が必要な作業においては、現場状況や作業内容に適した効果的な換気方法、換気ルートとし、施工前、施工中、施工後に十分な換気を行ってください。

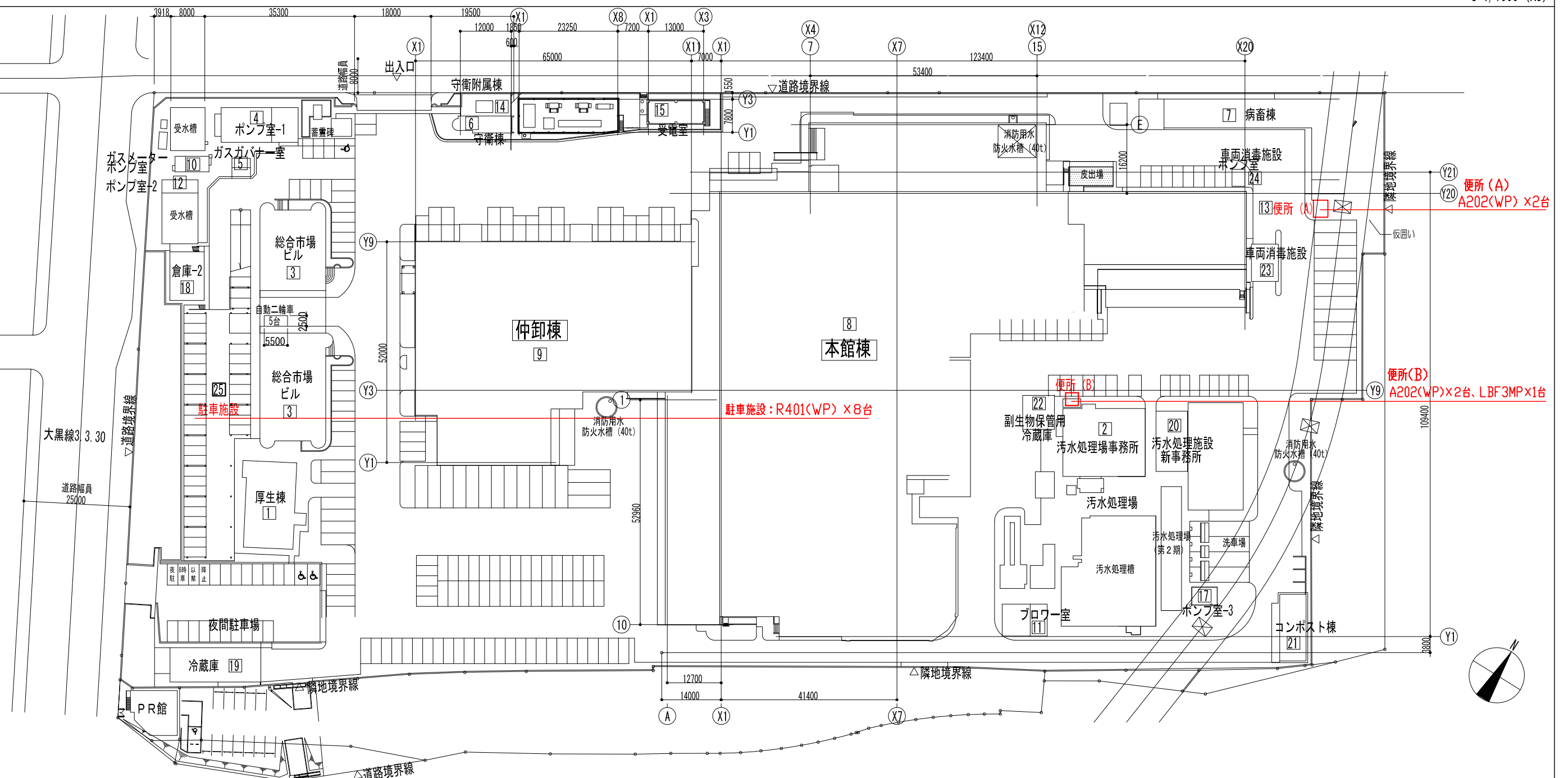
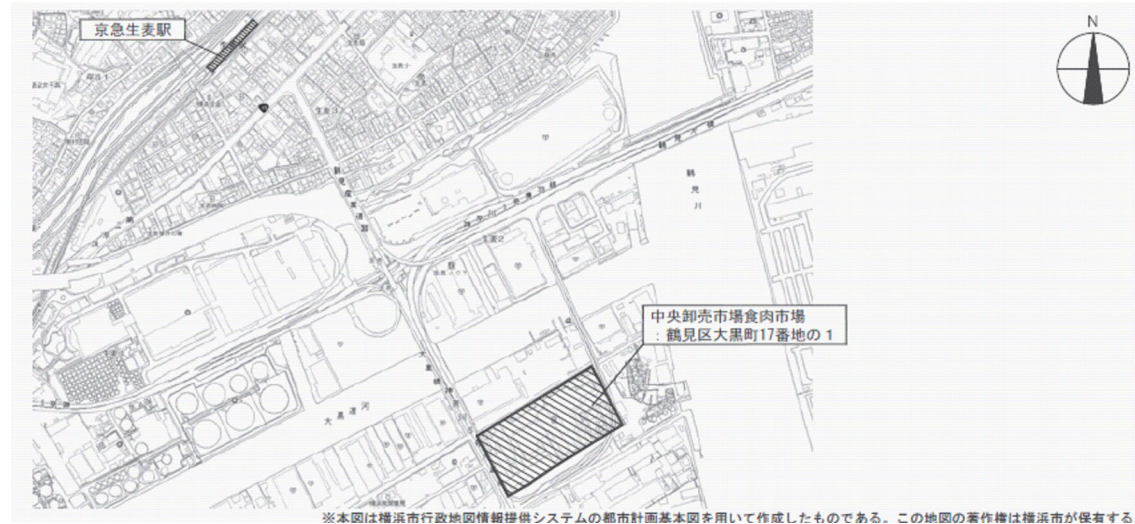
## 8 作業届、工程表の提出

- (1) 場内で作業を行う場合は、事前に作業日、作業時間、作業場所等を記載した「作業届」を食肉市場長に提出する必要があります。作業届が提出されていない場合や直前の提出により場内周知ができない場合には作業は行えません。作業届は1週間前までに提出できるよう工事計画を立ててください。
- (2) 場内の通行規制を行う場合など市場運営に影響がある作業は、少なくとも2週間前までに監督員、施設管理者（食肉市場担当者）と調整してください。
- (3) 工事工程の把握、施設管理者への周知のため、工事定例会では「前週」「今週」「次週」「次々週」の4週工程表を作成してください。

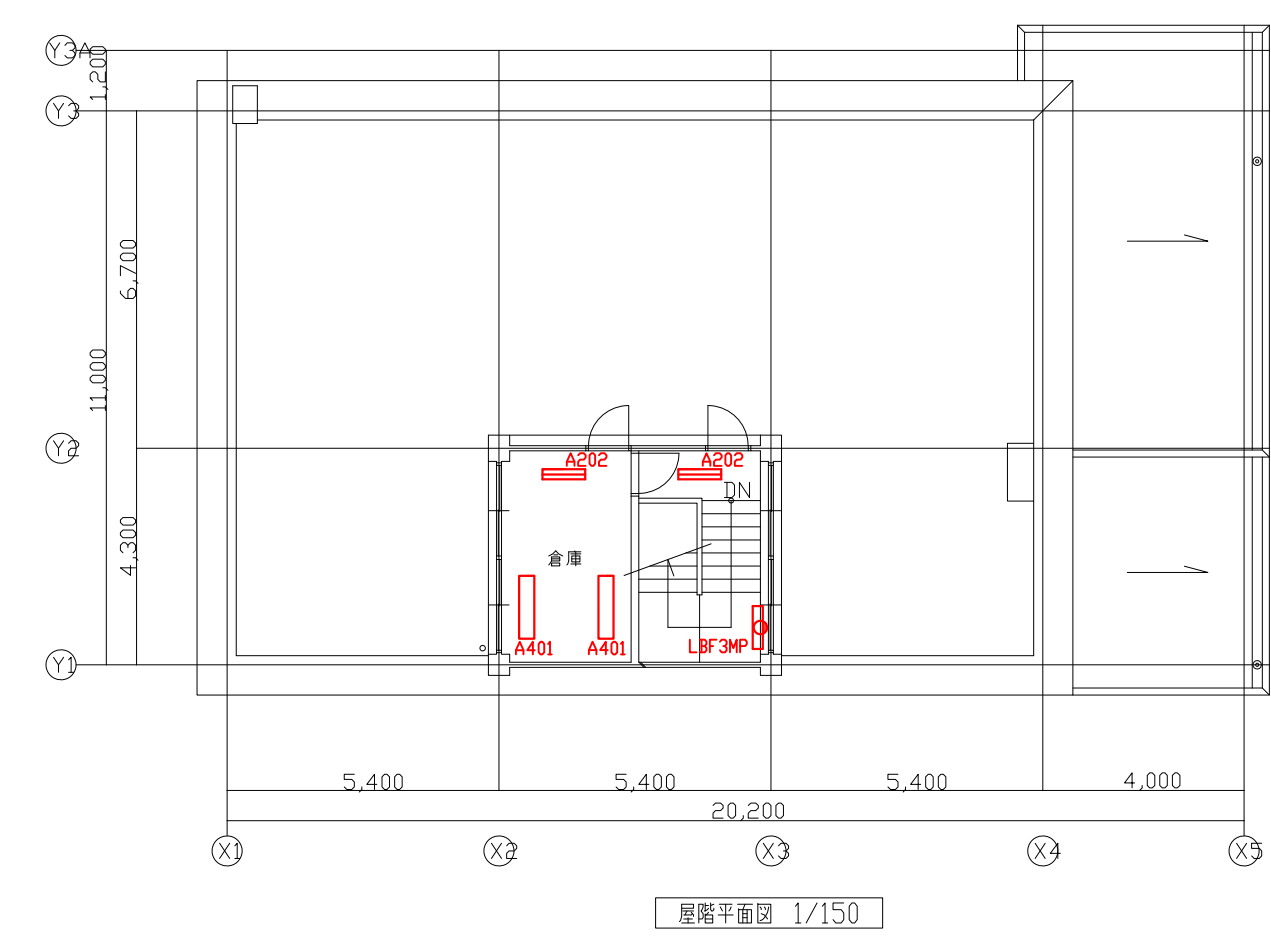
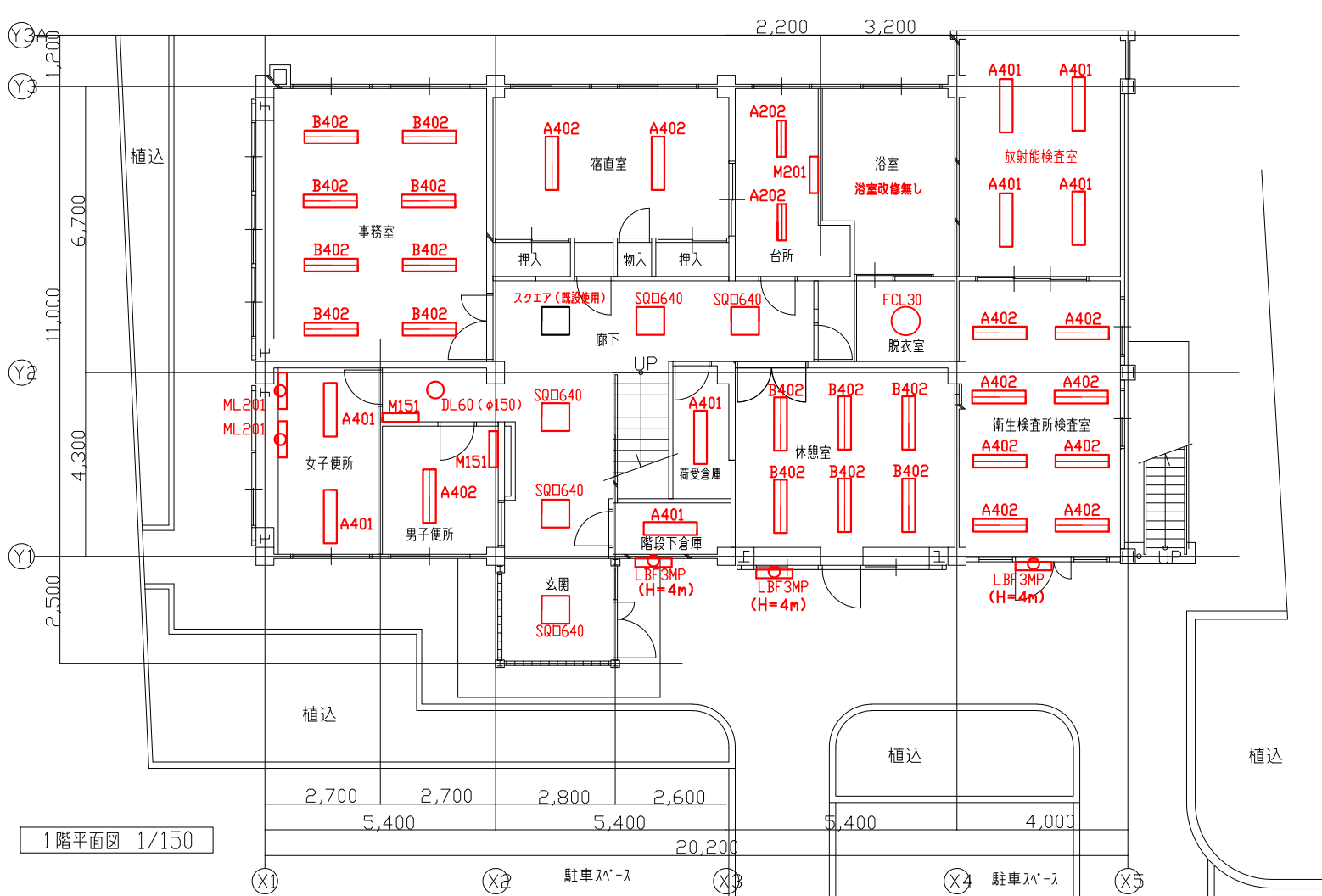
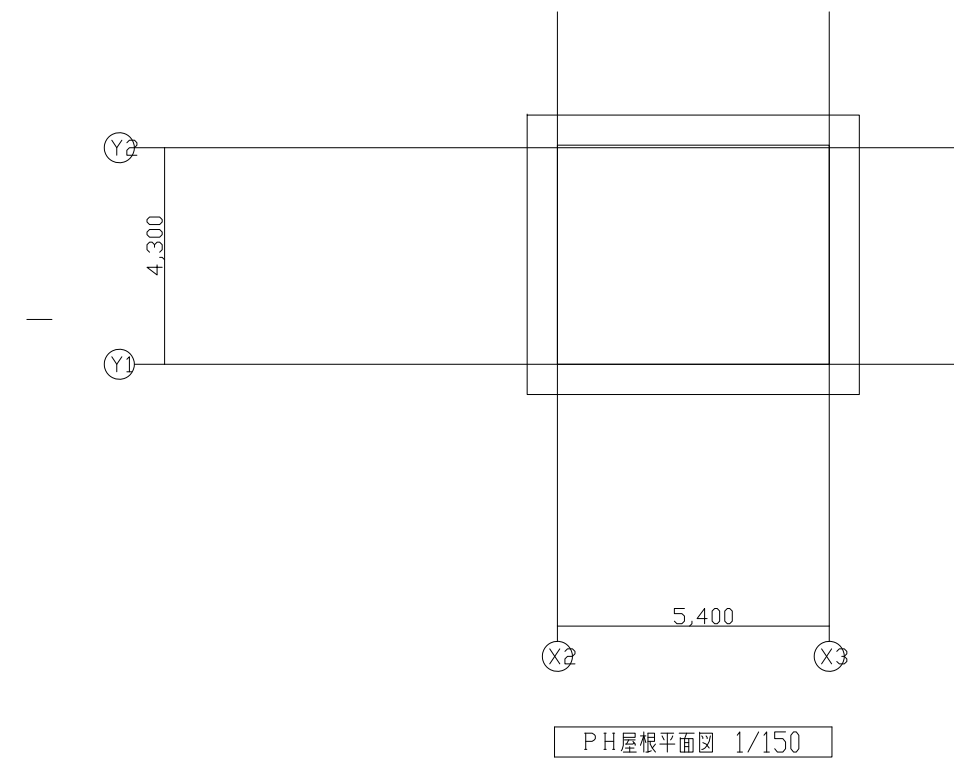
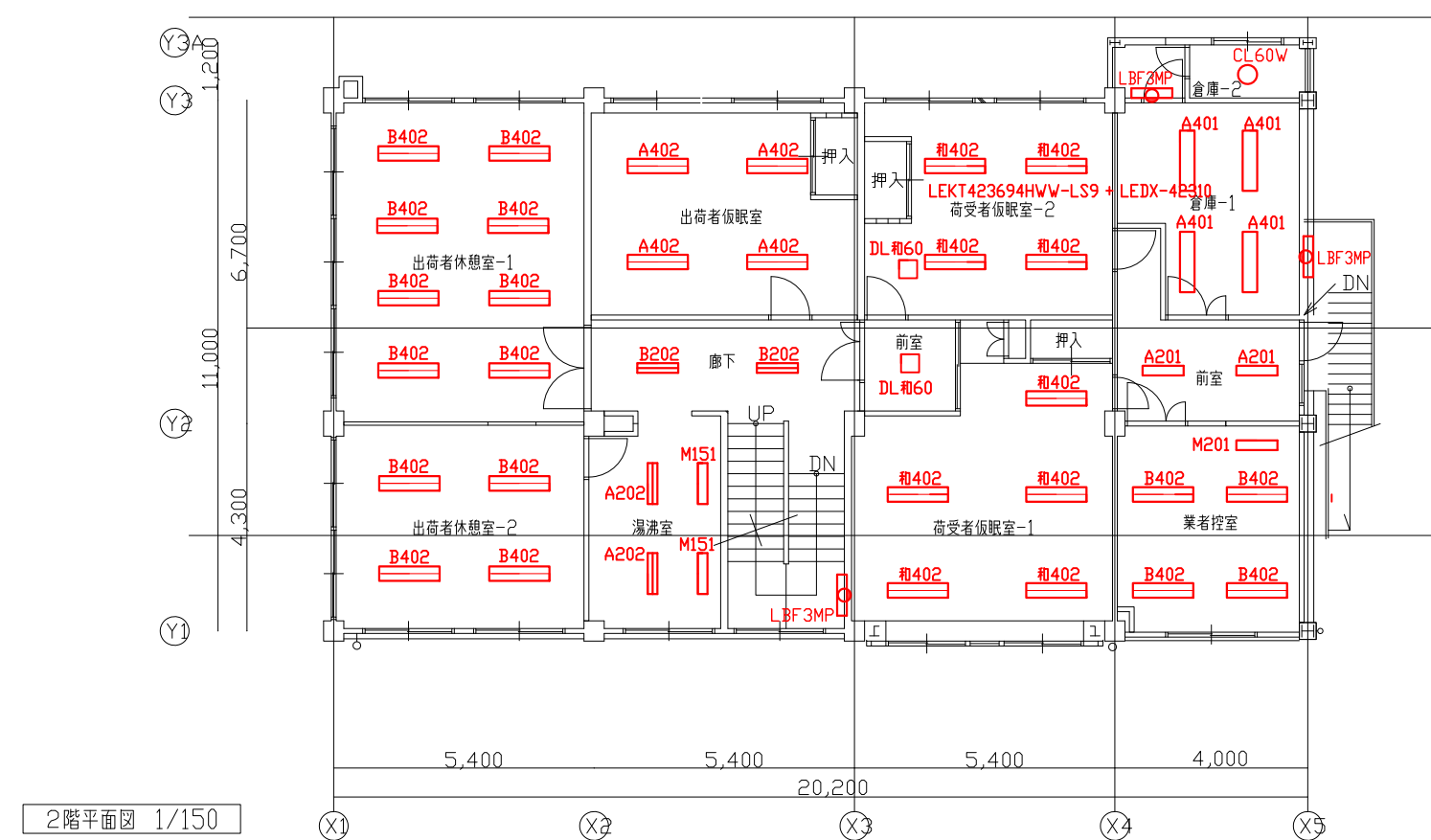
## 9 安全対策等

- (1) 監督員や施設管理者との連絡、報告を密に行ってください。
- (2) 新規入場者には、遵守事項、注意事項、人権啓発などの新規入場者教育をしっかりと行った後、現場へ入るようにしてください。
- (3) 毎朝の朝礼等で腕章着用などの遵守事項を定期的に工事関係者に周知してください。
- (4) 工事エリアを明確に表示し、工事関係者以外が誤って立ち入ることが無いよう、工事中の市場関係者の安全対策に万全を期してください。また、工事の周知のため場内への工事説明、工程表の掲示等の要請があった場合は対応してください。
- (5) 強風による仮設物の飛散、倒壊がないよう常時から強固な固定をしてください。
- (6) 機器等の取付・支持などで高所露出となる部分のナット締結部は、脱落防止のため、ダブルナット、脱落防止機能付きナットの使用などにより対策を行ってください。

— 以上 —

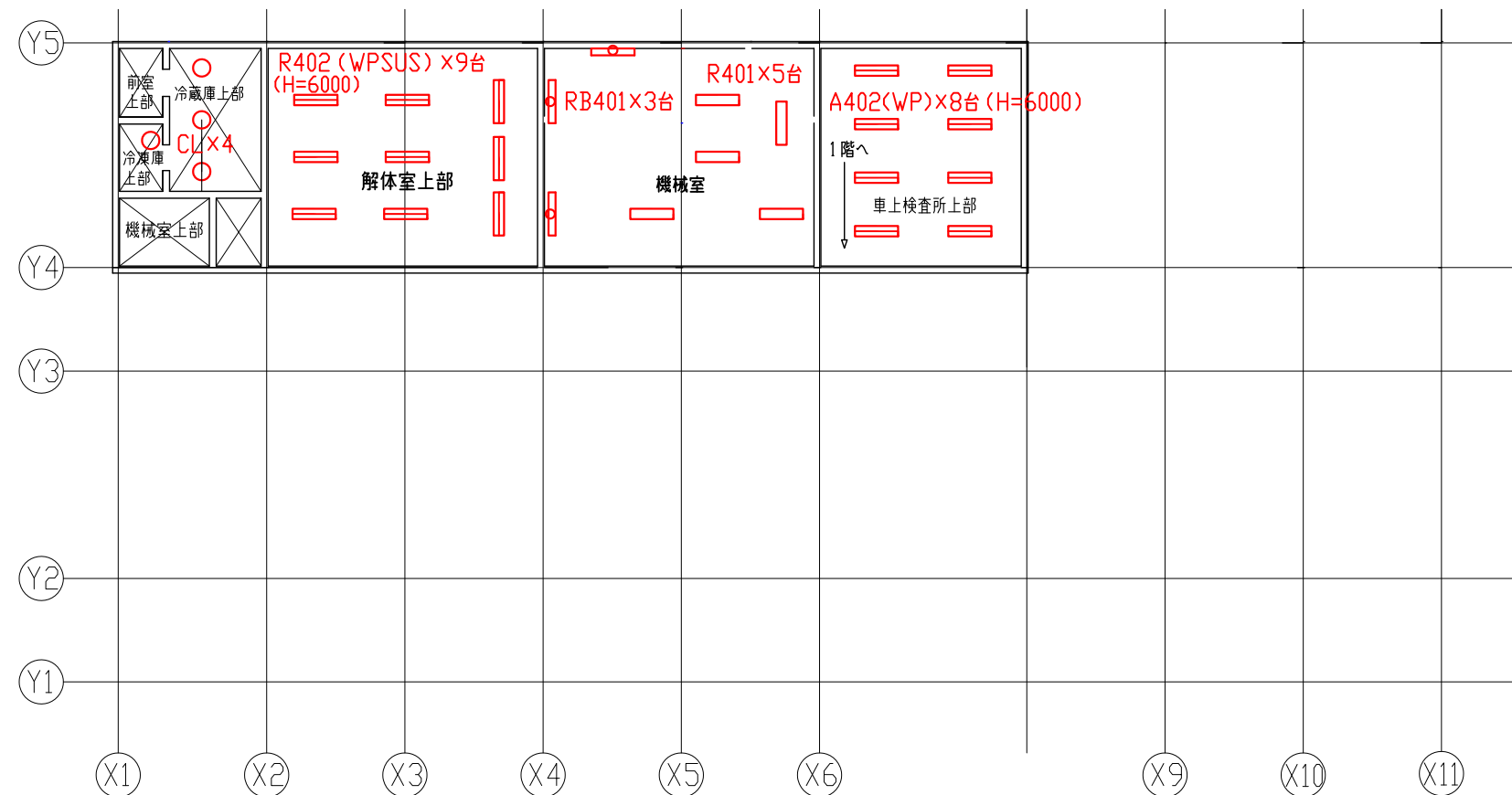


修繕名称	中央卸売市場食肉市場厚生棟ほか照明設備修繕		
図面名称	〈図 1/5〉 案内図、トイレ(A)・トイレ(B)・駐車施設改修図	図面縮尺	A3 1/1000

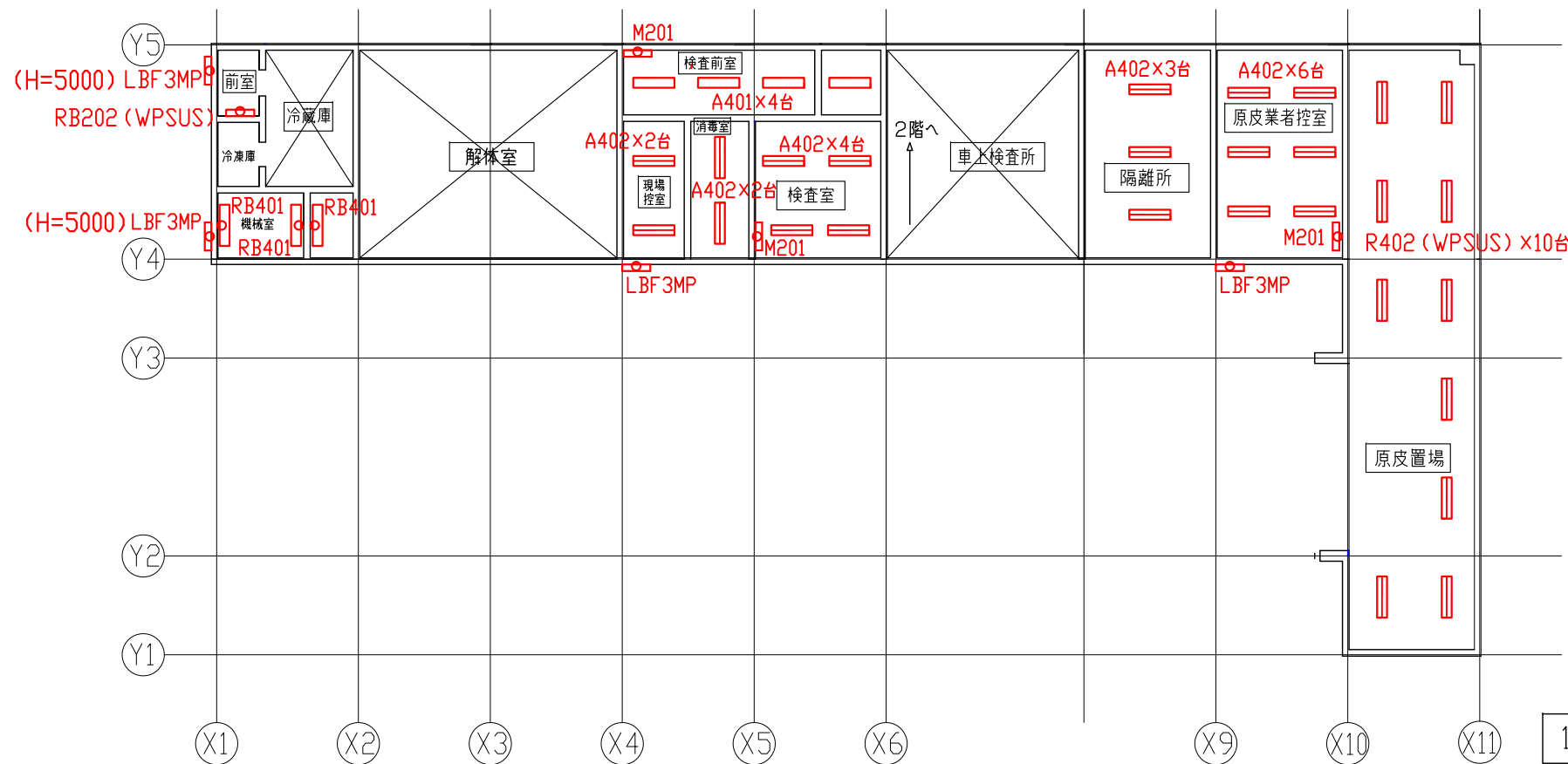


履行対象

修繕名称	中央卸売市場食肉市場厚生棟ほか照明設備修繕		
図面名称	〈図 2/5〉 厚生棟改修平面図	図面縮尺	A3 1/150



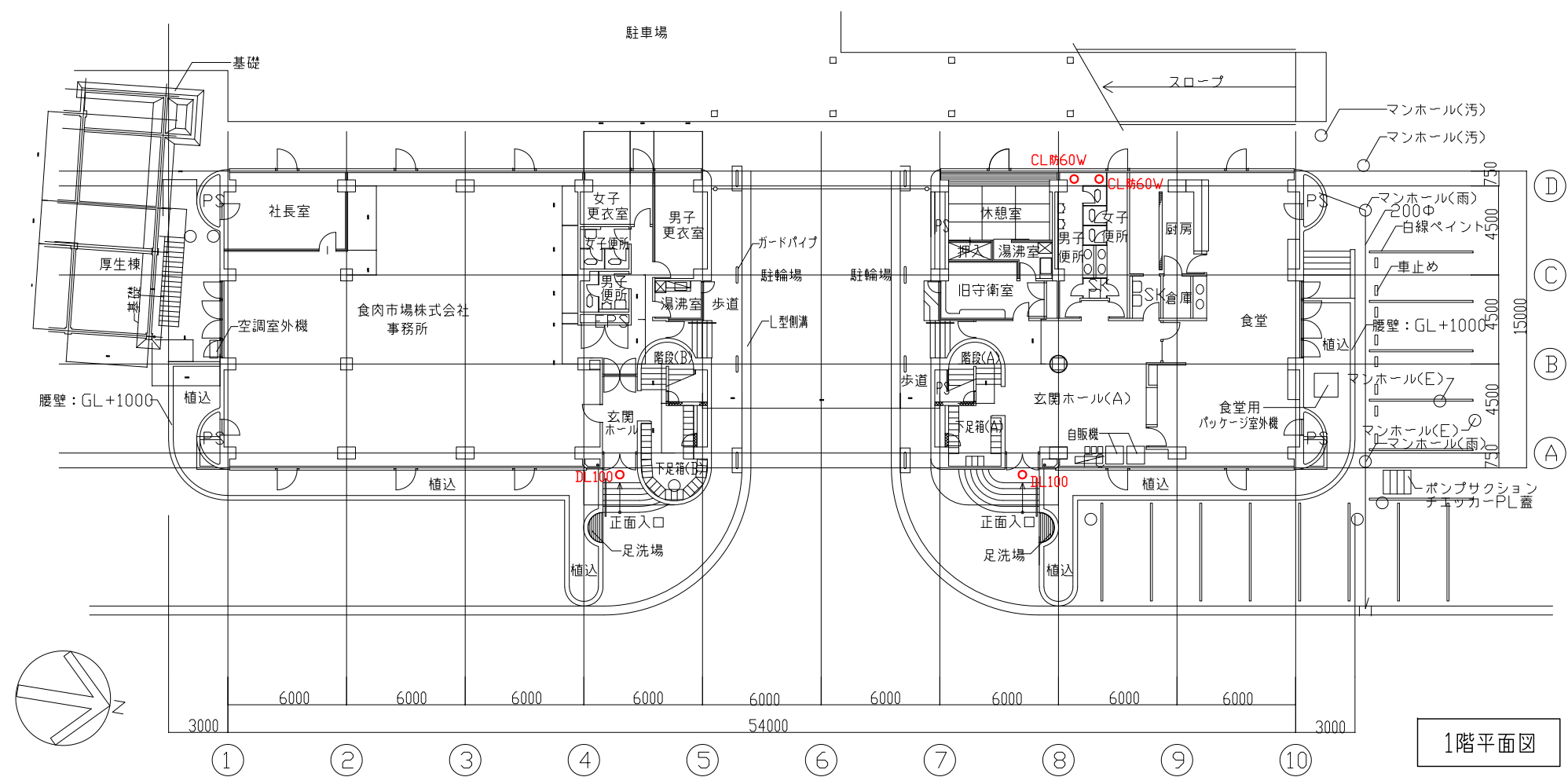
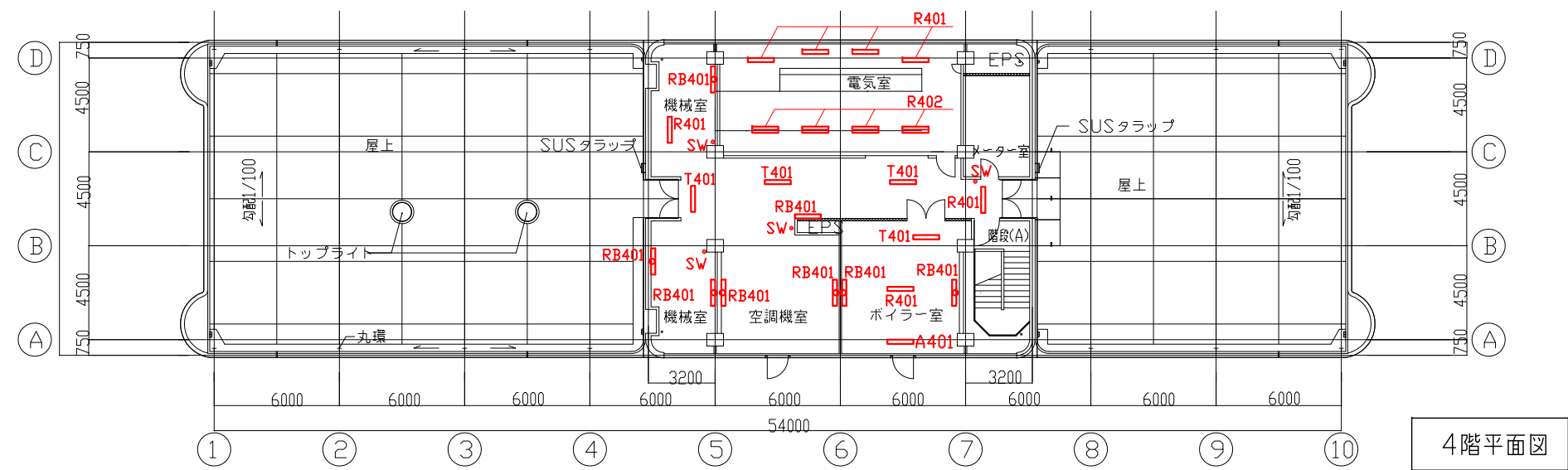
2階平面図



1階平面図

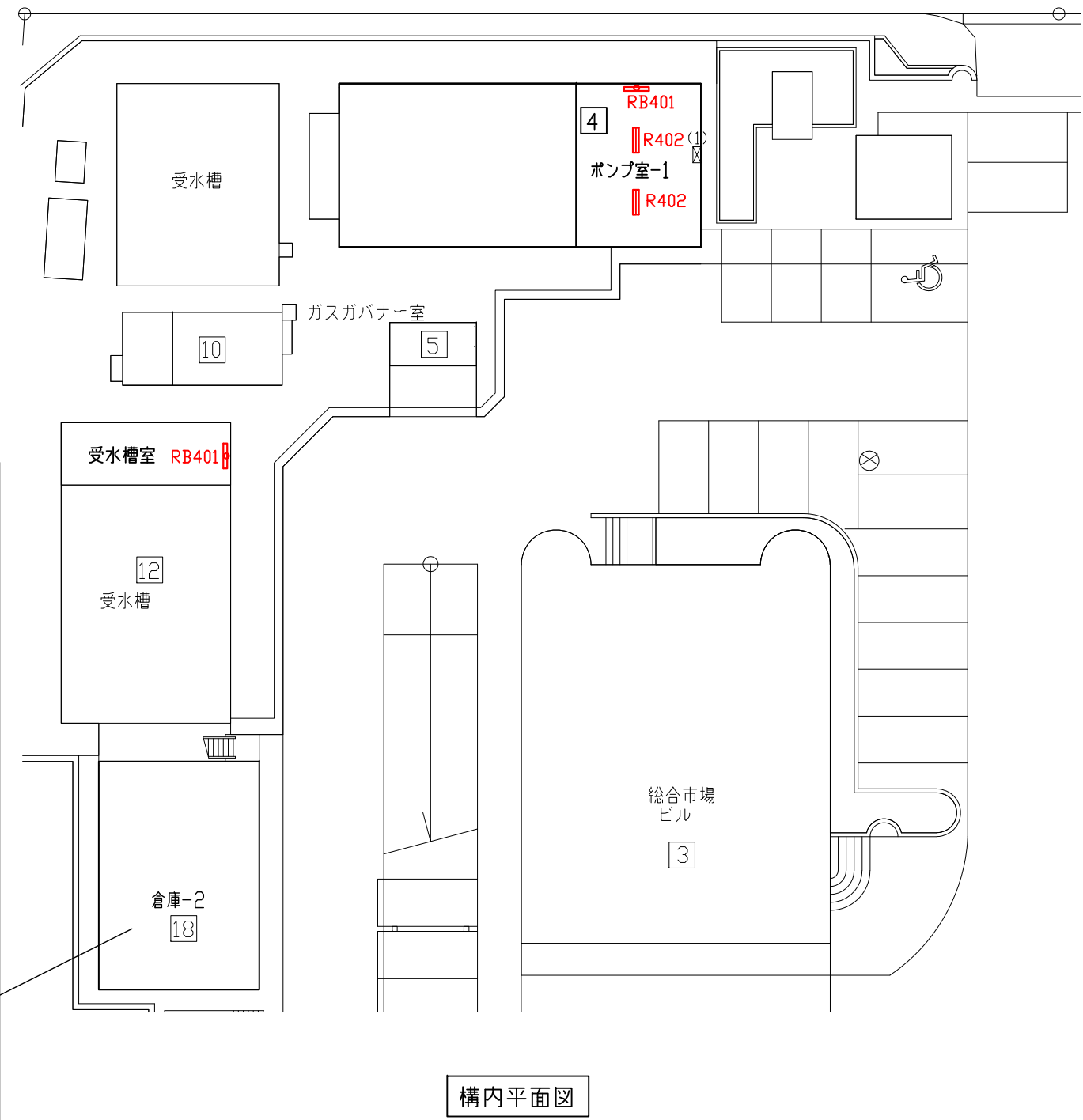
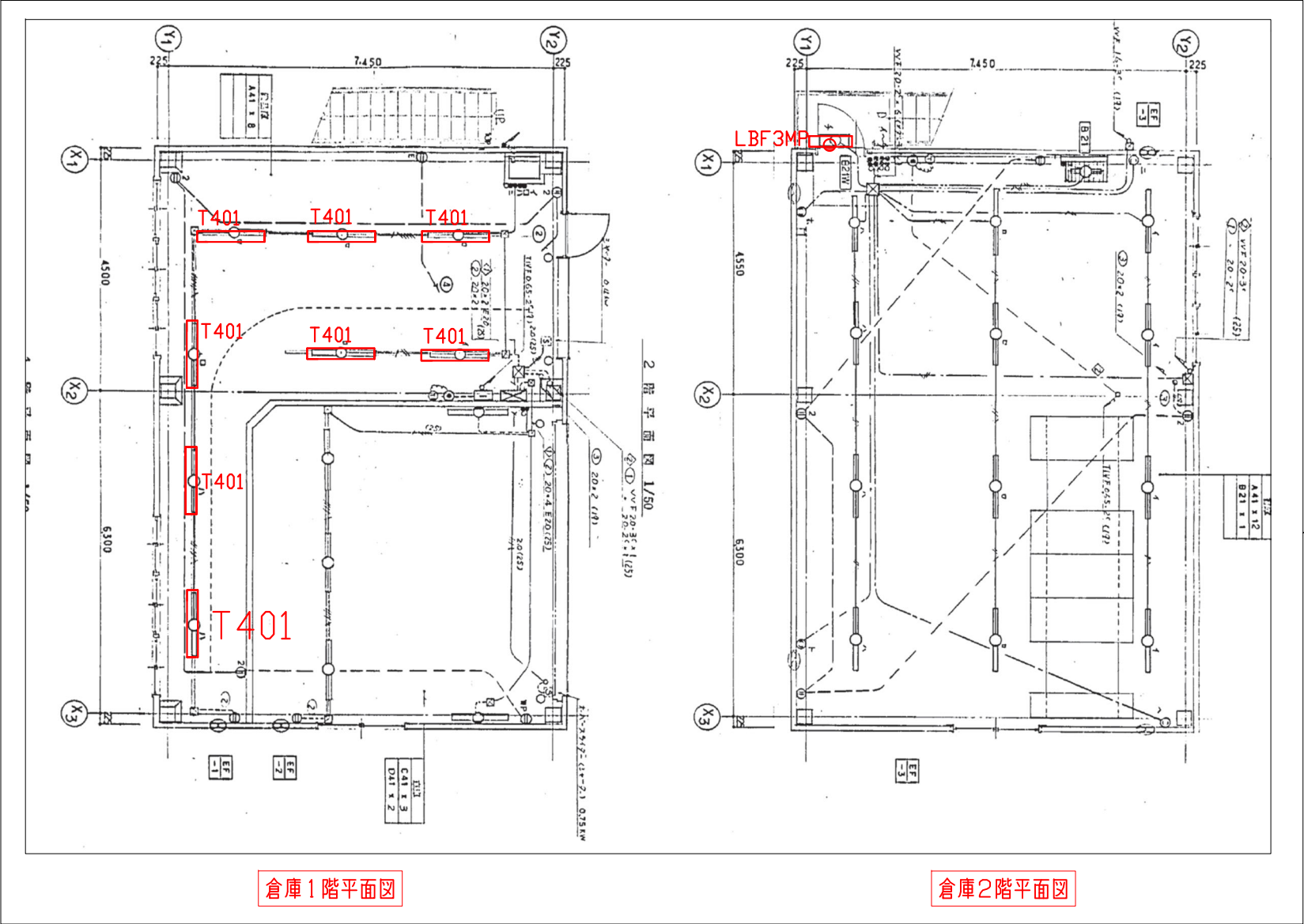
履行対象

修繕名称	中央卸売市場食肉市場厚生棟ほか照明設備修繕		
図面名称	（図 3/5）病畜棟 1階・2階改修平面図	図面縮尺	A3 1/200



修繕名称	中央卸売市場食肉市場厚生棟ほか照明設備修繕		
図面名称	〈図 4/5〉総合市場ビル改修図	図面縮尺	A3 1/300





履行対象

修繕名称	中央卸売市場食肉市場厚生棟ほか照明設備修繕		
図面名称	（図 5 / 5）ポンプ室-1、受水槽室、倉庫改修平面図	図面縮尺	—