

仕 様 書

産業観光局中央卸売市場第二市場
(担当 北、岩城 電話 681-5791)

件 名	機械室等フィルター交換他業務（中央卸売市場第二市場）
契約期間	契約の日の翌日から令和7年3月31日まで
契約条件	<p>京都市中央卸売市場第二市場（以下「第二市場」という。）における機械室等フィルター交換他業務は、京都市契約事務規則及び委託契約書によるもののほかは、すべてこの仕様書による。</p> <p>第1 目的</p> <p>エアハンドリングユニット（以下「AHU」という。）及びユニットクーラー等のフィルターの交換等を行うことにより、第二市場の衛生環境を維持することを目的とする。</p> <p>第2 用語の定義</p> <p>仕様書において使用する用語のうち、委託契約書において定義していない用語を、次の各号に掲げ定義する。</p> <p>1 清掃</p> <p>埃及び汚れを除去することにより、きれいで良好な状態にすること。</p> <p>2 監督員</p> <p>京都市契約事務規則第39条に規定する監督職員等のことであり、本契約においては、京都市中央卸売市場第二市場に所属する職員をいう。</p> <p>第3 委託の対象とその範囲</p> <p>別紙1「対象機器」記載の機器に対し、フィルター交換等を行う。</p> <p>第4 業務の実施要領</p> <p>1 フィルター交換等の予定を記載した業務工程表を作成し提出する。</p> <p>2 対象機器の設置状況、フィルター取付状況及び発注者が用意した交換用フィルターの種類及び数量等の事前確認を行う。</p> <p>3 作業は、別紙2「作業仕様表」に定めた項目を行う。</p> <p>4 あらかじめ発注者の用意する「機械室等フィルター交換他業務手順書」を熟読し、理解しておくこと。また、作業を手順書に従いチェックを行いながら実施すること。</p> <p>なお、手順書に従って作業することが困難な場合は監督員と協議すること。</p>

- 5 作業は、機器設置室ごとに下表に示す交換等可能日の9時～17時の時間内とする。ただし、詳細日程については協議のうえ決定する。

機器設置室	交換等可能日
機械室1 機械室2	2月 ^(注) 以降の次に示す日 ・休場日となっている水曜日 (受変電設備点検の日を除く) ・部分肉加工室等の作業日と同日
部分肉加工室 計量・梱包室	2日以上休場日が連続する日 (例：水曜日と祝日、日曜日と祝日)
(注) 2月は発注者が交換用フィルターを準備できる時期であるため、これより早く準備できた場合は協議のうえ、時期を早めることができる。	

- 6 フィルター交換等の実施後は、作業前後の写真に説明書きを付けた報告書を作成し提出すること。
- 7 受注者は、撤去したフィルターを適正に処分すること。また、その証として発注者にマニフェストのコピーを提出すること。

第5 衛生管理及び養生等

- 1 第二市場は3足制である。次のとおり履物を変えること。
- (1) 外部から下足場 …下履き
 - (2) 建物内 …上履き
 - (3) と畜関係諸室 …汚れていない白長靴
- なお、機械室1及び機械室2は(2)建物内、部分肉加工室及び計量・梱包室は(3)と畜関係諸室に該当する。
- 2 機械室1及び機械室2での作業は次によること。
- (1) 原則として、資材、備品及び各種機器等の室内設置物は移動させないこと。やむを得ず移動させる場合は、作業後、元通りとすること。
 - (2) 作業終了後は、ビス等の小物、道具、工具等の置き忘れがないことを十分確認すること。
 - (3) 作業終了後は、業務用掃除機等を用いて室内の清掃を行うこと。
- 3 部分肉加工室及び計量・梱包室での作業は次によること。
- (1) ヘルメットの下にヘアーキャップ、マスク、新しい手袋、不織布のつなぎ(タイベックウェア等)を着用すること。これ以外のものの着用を希望するときは監督員の承諾を得ること。
 - (2) 外部～内部、内部～内部の扉等は開け放しにしないこと。
 - (3) 原則として、まな板、コンベア、台車、棚、段ボール及び各種機器等の室内設置物は移動させないこと。やむを得ず移動させる場合は、作業後、元通りとすること。
 - (4) 室内設置物は埃やゴミ等で汚損しないよう清潔な使い捨て養生

シート等で覆うこと。

- (5) 道具、工具等については清掃したものを使用すること。
- (6) 作業終了後は、ビス等の小物、道具、工具等の置き忘れがないことを十分確認すること。
- (7) 作業終了後は、据付の水栓及びホースを用いて室内の清掃を行うこと。
- (8) 部分肉加工室はクリーンゾーンとして運用しているため、入室前は設置されているエアシャワーを通過すること（足場の搬出入を除く。足場を搬入した後は、原則として、一度屋外に退出し、サニタリー室を経由して再入室すること。ただし、大動物部分肉加工室については、計量・梱包室→計量・梱包室サニタリー室→階段室2前室→部分肉サニタリー室を経由して部分肉加工室に入室することができる）。
- (9) 足場の搬出入経路は別添図面による。搬出入経路には使い捨ての養生シートを敷いて養生すること。また、足場撤収後は、業務用掃除機等で清掃を行い、水洗いが可能な個所は水洗いを行う。
- (10) 大動物の部分肉加工室と計量・梱包室間には扉が設置されているが計量・梱包室はダーティゾーンとして運用しているため、この扉を用いて両室を往来しないこと（足場の搬出入を除く）。

第6 負担区分

発注者は、次のものを負担する。業務の実施に必要なそれ以外のものは受注者の負担とする。

- 1 交換に要するフィルター
- 2 水光熱費（ただし、受注者は節水、節電に努めること）

第7 安全管理

業務における安全管理は、受注者の責務とする。

第8 提出書類

受注者は、次の書類を提出すること。

- 1 業務工程表
- 2 報告書
- 3 機械室等フィルター交換他業務手順書（チェック済みのもの）
- 4 完了届（支払書類と共に提出）
- 5 マニフェストの写し（E票）

なお、業務工程表は契約後速やかに、その他は実施後速やかに提出すること。

第9 委託料の支払方法

業務完了後の1回払いとし、報告書、機械室等フィルター交換他業務手順書（チェック済のもの）、マニフェストの写し、請求書及び完了届を受領した後に支払うものとする。

第10 その他の事項

- 1 受注者は、労働基準法、労働安全衛生法その他業務の実施に関する法令に基づき業務を実施する。
- 2 第二市場は食品を扱う施設であり、衛生面には特に注意して業務を行うこと。
- 3 業務に関係のない場所及び室への出入りは禁止する。
- 4 喫煙は指定した場所において行い、喫煙後は消火を確認する。
- 5 高所作業等の危険が伴う業務の実施にあたっては、十分な安全対策を講じること。
- 6 第二市場内で口蹄疫等の家畜伝染病に罹患した動物が発見され、家畜保健衛生所による防疫体制が発動された場合、と畜業務が停止に近い状態となり、本業務の履行に支障が生じる可能性がある。その場合、協議のうえ、本契約に必要な変更を行う。
- 7 第二市場の衛生管理区域内に出入りする場合は、必ず消毒槽を使用すること。
- 8 業務の実施等により発生する細部の事項は、協議のうえ決定する。

注 本仕様について不明な点がある場合は、契約課の指示に従ってください。

対象機器

設置場所	対象機器		台数
機械室 1	エアハンドリングユニット	AHU-1	1 台
		AHU-2	1 台
		AHU-3	1 台
		AHU-4	1 台
	脱臭フィルター	F-01	1 台
		F-02	1 台
機械室 2	エアハンドリングユニット	AHU-1(北)	1 台
		AHU-1(南)	1 台
		AHU-2(北)	1 台
		AHU-2(南)	1 台
大動物 部分肉加工室	ユニットクーラー	UC-30A/30B/31A	3 台
大動物 計量・梱包室	ユニットクーラー	UC-32/33A	2 台
小動物 部分肉加工室	ユニットクーラー	UC-58A/58B	2 台

作業仕様表

1 機械室1

(1) AHU-1 及び AHU-3

	仕様	数量		作業内容
		AHU-1	AHU-3	
外部フィルター	約 690×700	1 枚	1 枚	清掃
プレフィルター	W594×H264	2 枚	2 枚	ロールから切出して交換 (取付枠再利用)
	W594×H572	2 枚	2 枚	
中性能フィルター	進和テック ミラパック R RMPR-A9-63 (W586×H282×D125)	2 枚	2 枚	交換
	進和テック ミラパック R RMPR-A9-66 (W586×H587×D125)	2 枚	2 枚	交換
本体	-	-	-	清掃 ^{※1}

(2) AHU-2 及び AHU-4

	仕様	数量		作業内容
		AHU-2	AHU-4	
外部フィルター	W590×H500	1 枚	1 枚	清掃
プレフィルター	W594×H572	2 枚	1 枚	ロールから切出して交換 (取付枠再利用)
中性能フィルター	進和テック ミラパック R RMPR-A9-66 (W586×H587×D125)	2 枚	1 枚	交換
本体	-	-	-	清掃 ^{※1}

(3) F-01 及び F-02

	仕様	数量		作業内容
		F-01	F-02	
プレフィルター	W610×H610	2 枚	2 枚	ロールから切出して交換 (取付枠再利用)
活性炭フィルター	ニッタ株式会社 NC-21C 用 (吸着剤入)	16 個	16 個	交換
本体	-	-	-	内部清掃

2 機械室 2

(1) AHU-1(北)及びAHU-1(南)

	仕様	数量		作業内容
		AHU-1 (北)	AHU-1 (南)	
プレフィルター	W305×H610	2枚	2枚	ロールから切出して交換 (取付枠再利用)
	W610×H610	6枚	6枚	
中性能 フィルター	進和テック ミラパック R MPR-A9-36 1Z (W305×H610×D150)	2枚	2枚	交換
	進和テック ミラパック R MPR-A9-66 1Z (W610×H610×D150)	6枚	6枚	交換
本体	-	-	-	清掃 ^{※1}

(2) AHU-2(北)及びAHU-2(南)

	仕様	数量		作業内容
		AHU-2 (北)	AHU-2 (南)	
プレフィルター	W610×H305	2枚	2枚	ロールから切出して交換 (取付枠再利用)
	W610×H610	2枚	2枚	
中性能 フィルター	進和テック ミラパック R MPR-A9-63 1Z (W610×H305×D150)	2枚	2枚	交換
	進和テック ミラパック R MPR-A9-66 1Z (W610×H610×D150)	2枚	2枚	交換
本体	-	-	-	清掃 ^{※1}

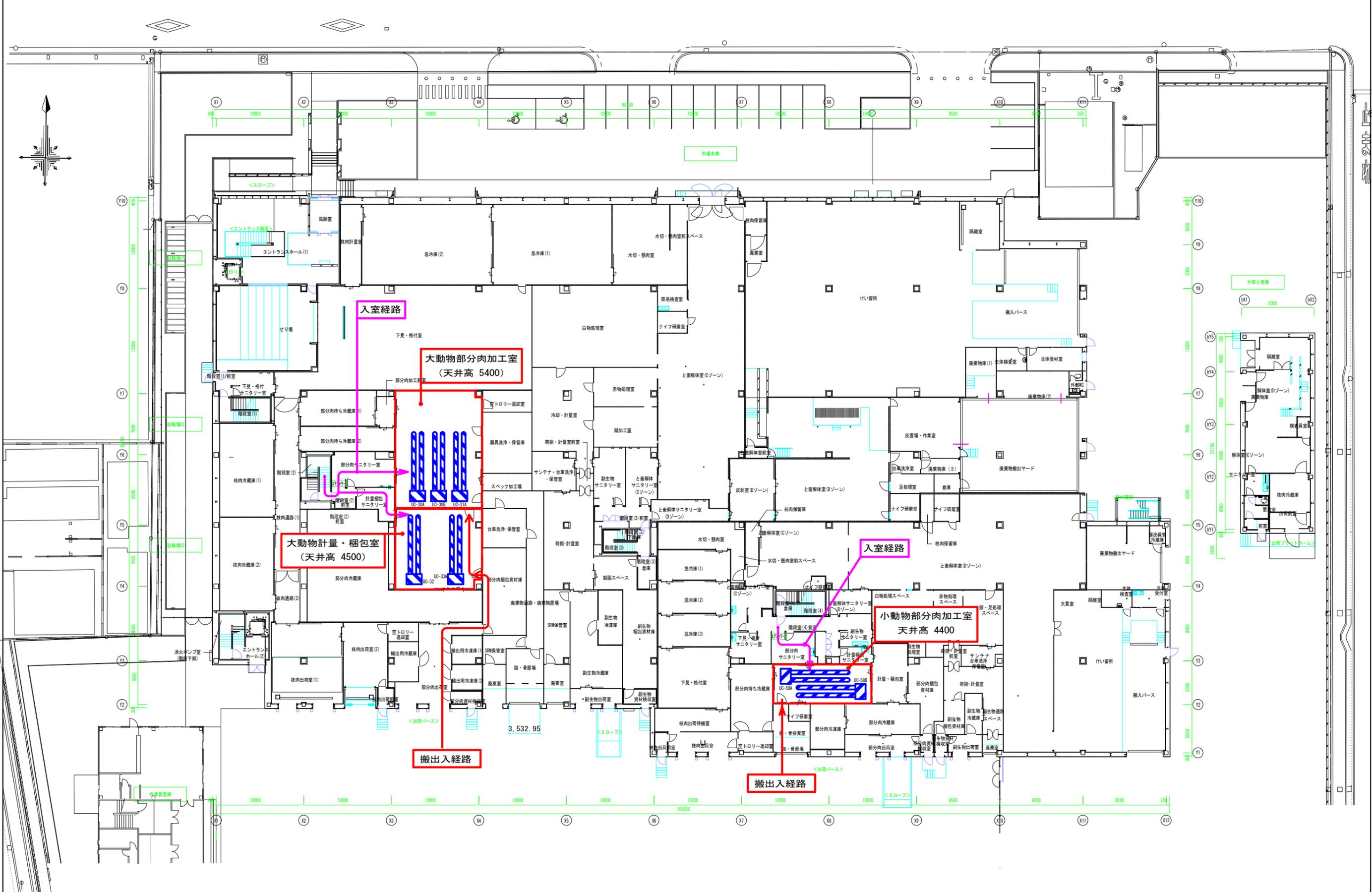
3 大動物部分肉加工室、大動物計量・梱包室及び小動物部分肉加工室

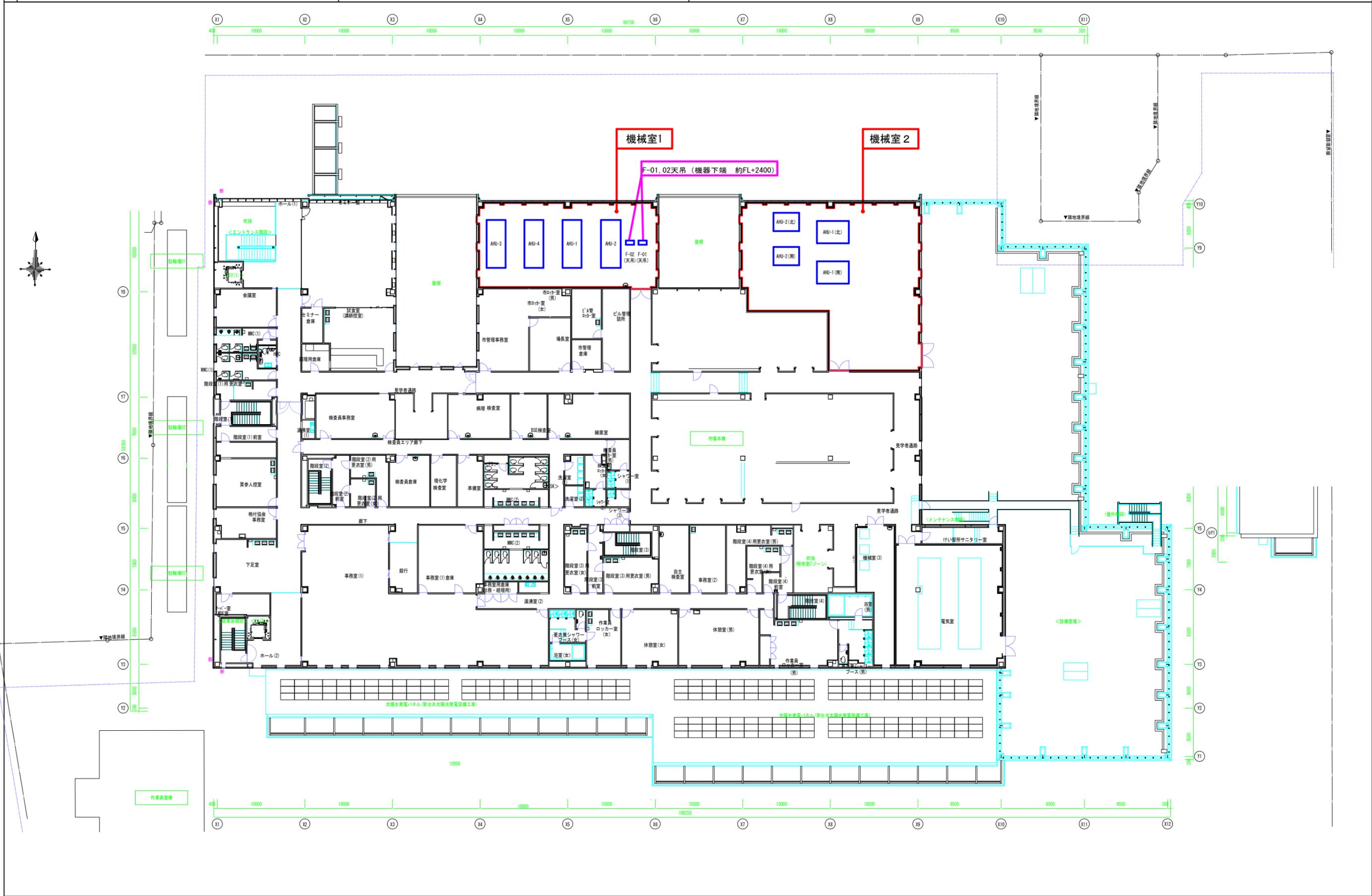
UC-30A、UC-30B、UC-31A、UC-32、UC-33A、UC-58A 及び UC-58B

	仕様		数量	作業内容
吸込側フィルター	H1450×H600		各 1 枚	清掃
吐出側フィルター	P ソック	300 φ 用	各 2 本	交換
	ソックフィルター	K0-30 型 6.5m	各 2 本	交換、洗濯 ^{※2}
本体	-		-	清掃 ^{※1}
(注) 対象機器 1 台分の数量を示します。				

(注意事項)

- 記載なき場合、寸法の単位は mm とし、概ねのサイズを示します。
- 清掃^{※1}は、内部清掃（ドレンパン等含む）、ドレンの通水確認をすることを示します。
なお、空調ドレントラップ内の清掃を含む。
- 洗濯^{※2}は、取り外したソックフィルターを洗濯し、折りたたんだ状態で袋に入れ、発注者が準備するコンテナ箱に収納したものを返納することを示します。(袋に納品日、受注者名を明記すること。)





機械室 1



エアハンドリングユニット



外部フィルター清掃



プレフィルター



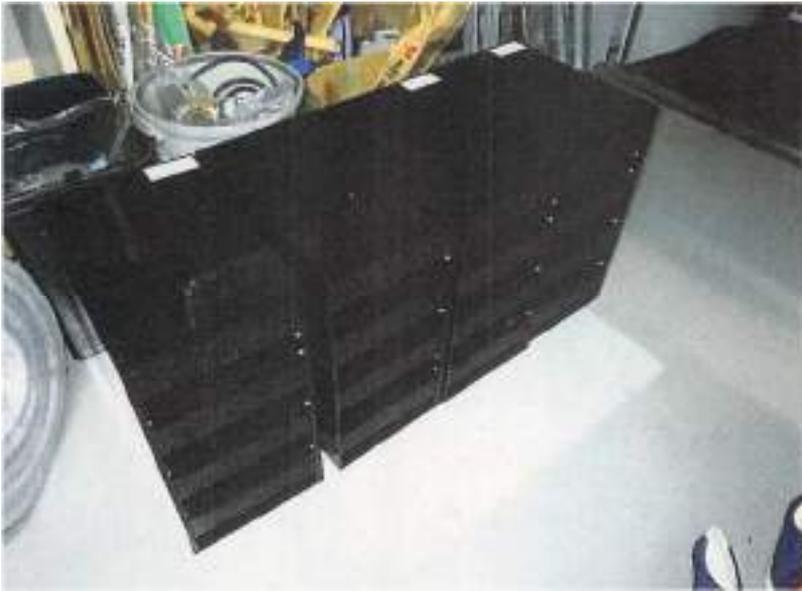
中性能フィルター



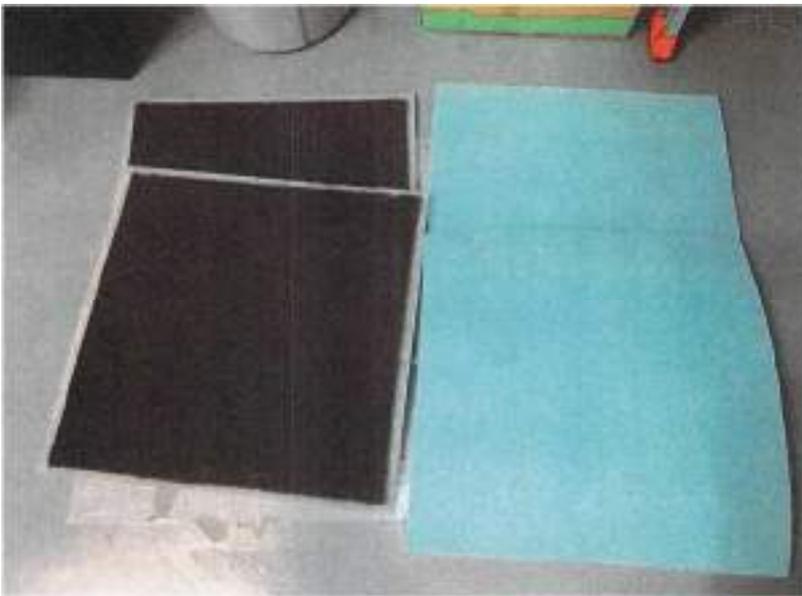
脱臭フィルターBOX



開口状態



活性炭フィルター



プレフィルター切り出し



エアーハンドリングユニット



清掃状況



プレフィルター



中性能フィルター

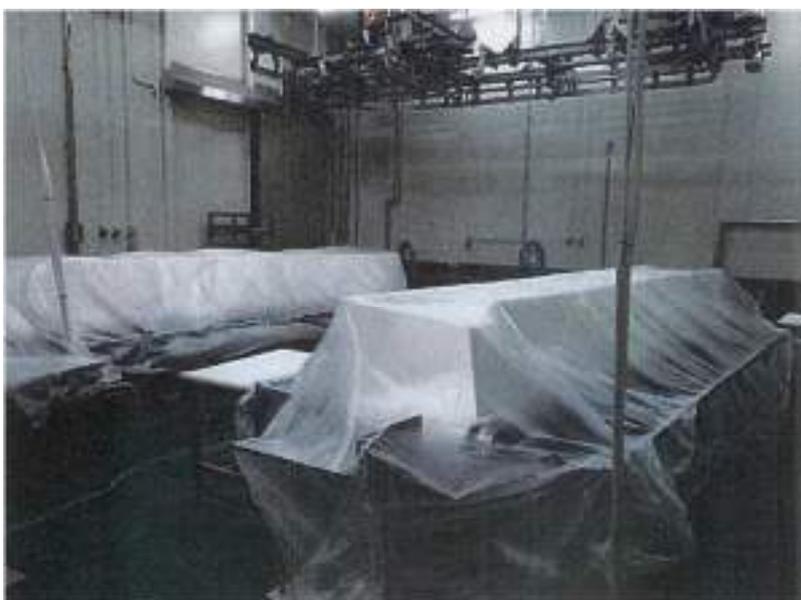


取替フィルター

大動物部分肉加工室



ソックダクト



室内養生



室内養生



足場



Pソック取り付け



吸込み側フィルター

部分肉計量・梱包室



ソックダクト



室内養生



足場

小動物部分肉加工室



ソックダクト



室内養生



足場