

氷川町チャレンジショップ整備事業設計・施工一括業務
要求水準書

令和8年7月

氷川町役場 地域振興課 地域振興係

1 業務の目的

町所有の蔵を改修し、創業希望者等が試験的に営業できるチャレンジショップとして整備する。これにより、新規創業者の育成、町内空き店舗等への本格出店の促進、地域経済の活性化及び町有施設の有効活用を図ることを目的とする。

2 対象施設

- ・ 所在地：熊本県八代郡氷川町宮原栄久 31 番地 15
- ・ 対象施設：町所有蔵、まちづくり情報銀行外トイレ
- ・ 面積：約 48 m²
- ・ 構造等：土蔵造、中 2 階建
- ・ 用途：飲食提供を含むチャレンジショップとしての活用を想定

3 業務範囲

1. 現地調査
2. 既存建物調査
3. 劣化状況調査
4. 構造上の安全性確認
5. 必要に応じた耐震・補強方針の検討
6. アスベスト等の有害物質に関する事前確認
7. 基本設計
8. 実施設計
9. 工事費内訳書の作成
10. 建築基準法、消防法その他関係法令に係る協議及び必要な手続
11. 消防署との事前協議、届出、検査対応
12. 必要に応じた建築確認、用途変更その他の手続
13. 改修工事
14. 電気設備工事
15. 給排水設備工事
16. 空調換気設備工事
17. 消防設備工事
18. 内装・外装改修工事
19. 照明、建具、什器等の整備

20. まちづくり情報銀行外トイレの改修
21. 完成図書の作成
22. 竣工検査、消防検査その他必要な検査対応
23. 町への引渡し
23. 保健所との事前協議及び飲食提供を想定した衛生面の確認
24. 関係機関協議記録の作成
25. 施工計画書、工程表、品質管理計画、安全管理計画の作成
26. 近隣住民、周辺施設、通行者等への安全対策
27. 工事中の騒音、振動、粉じん、車両出入り等への配慮
28. 設備機器の試運転、使用方法の説明
29. 維持管理資料、保証書、取扱説明書の提出

4 施設整備の基本方針

提案に当たっては、次の方針を踏まえること。

1. 既存の蔵の外観、歴史的雰囲気、地域資源としての価値をできる限り生かすこと。
2. 創業希望者が低コストで営業を開始できる店舗空間とすること。
3. 飲食提供を含むチャレンジショップとしての利用を想定しつつ、物販、軽飲食、サービス業等にも対応できる汎用性のある施設とすること。
4. 利用者、来客者及び近隣住民の安全性を確保すること。
5. 消防法令、建築関係法令、衛生関係法令に適合すること。
6. 町の維持管理費が過大とならない計画とすること。
7. 水道光熱費を出店者負担とする運用を前提に、可能な限り使用量の把握ができる設備構成とすること。
8. 退去後に次の出店者が使いやすいよう、過度に特定業種専用の仕様としないこと。
9. 既存建物の構造、敷地条件、予算及び工期を踏まえ、可能な範囲でバリアフリー、ユニバーサルデザイン、防災、防犯に配慮すること。
10. 町民や観光客が立ち寄りやすい外観・サイン計画とすること。

5 設計に関する要求水準

1. 受注者は、契約後速やかに現地調査、既存建物調査、劣化状況調査、アスベスト調査を行い、設計及び施工に必要な条件を整理すること。

2. 既存建物の構造、劣化状況、設備状況、法令適合上の課題を確認し、改修方針を町に報告すること。
3. 飲食提供を想定し、保健所、消防署その他関係機関と必要な事前協議を行うこと。飲食提供を含むチャレンジショップとして施設稼働後の近隣環境への影響（騒音、臭気、振動等）を十分に考慮し、周辺環境と調和するための具体的な設計上の工夫及び対策を提案すること。
（補足：特に、夜間や早朝の営業を想定する場合、音響設備、換気設備、屋外からの視認性などについて、近隣住民への影響を最小限に抑えるための検討を含めること。）
4. 建築基準法、消防法、食品衛生法その他関係法令に適合する計画とすること。
5. 既存の蔵の外観及び地域資源としての雰囲気をつとめ、過度な改変を避けること。
6. 将来の出店者交代を想定し、特定の業種に過度に依存しない汎用的な平面計画、設備計画とすること。
7. 水道光熱費を出店者が負担する運用を想定し、可能な範囲で使用量を把握しやすい設備構成とすること。
8. 町の維持管理費が過大とならないよう、耐久性、清掃性、修繕性、省エネルギー性に配慮すること。

6 施工に関する要求水準

1. 受注者は、施工計画書、工程表、安全管理計画、品質管理計画を作成し、町の承認を受けた上で施工すること。
2. 工事に当たっては、近隣住民、通行者、周辺施設等の安全確保に十分配慮すること。
3. 騒音、振動、粉じん、工事車両の出入り、資材置場等について、周辺環境への影響をできる限り低減すること。
4. 既存建物を活用する工事であることを踏まえ、施工中に想定外の劣化、損傷、法令上の課題等が判明した場合は、直ちに町へ報告し、対応方針について協議すること。
5. 使用する材料、設備機器等は、施設用途、耐久性、維持管理性及び費用対効果を踏まえて選定すること。
6. 工事完了後、設備機器の試運転、調整、使用方法の説明を行うこと。

7 設備に関する要求水準

1. 電気設備は、照明、コンセント、空調、厨房関連機器等の利用を想定し、安全かつ必要な容量を確保すること。
2. 給排水設備は、流し台、手洗い、清掃、飲食提供に必要な衛生管理を想定した計画とすること。
3. 空調換気設備は、利用者及び来客者の快適性、飲食提供時の臭気、湿気、換気に配慮した計画とすること。
4. 消防設備は、消防署との協議結果を踏まえ、必要な設備を設置すること。
5. 照明は、店舗利用、商品展示、接客、清掃等に支障のない明るさを確保するとともに、蔵の雰囲気を生かした計画とすること。
6. 設備機器は、操作が容易で、維持管理及び更新がしやすいものとする。
7. 厨房機器として、ホシザキ製テーブル形冷凍冷蔵庫「RFT-120MTCG」（外形寸法：幅 1200mm×奥行 450mm×高さ 800mm）を導入する予定であるため、設計及び施工において、当該機器の配置、電源、給排水（ドレン）接続等を考慮した計画とすること。

8 成果物

受注者は、次の成果物を町に提出すること。

1. 調査確認資料
2. 設計図書又は施工図
3. 関係機関協議記録
4. 工事写真及び完成写真
5. 完成図又は竣工図
6. 使用材料・主要設備一覧
7. 取扱説明書及び保証書
8. 完成・引渡関係書類
9. その他町が必要と認める書類