

《新潟市食肉センター冷凍冷蔵設備改修事業 要求水準書添付・配布資料リスト》

○添付資料一覧

資料番号	資料名
添付資料-01	施工条件総括表
添付資料-02	機械設備工事共通図
添付資料-03	工事工程計画
添付資料-04	小動物枝肉保管庫工事中の豚入出庫調整（順次工事）
添付資料-05	食肉センター利用者の利用頻度
添付資料-06	取扱頭数
添付資料-07	日別・月別と蓄頭数
添付資料-08	令和3年度電力量まとめ
添付資料-09	新潟市食肉センター冷凍冷蔵設備改修 基本計画策定業務委託 基本計画図

○配布資料一覧

資料番号	資料名
添付資料-01	新潟市食肉センター冷凍冷蔵設備改修 基本計画策定業務委託 業務報告書 （公告時に配布）
添付資料-02	新潟市食肉センター 既存図 （公告時に配布）

添付資料-01
施工条件総括表

施工条件総括表 (建築関係)

令和4年4月1日改定施行

工事名【 ○第○号 新潟市食肉センター冷凍冷蔵設備改修工事】

下記項目、事項のうち○印及び※印欄は、工事施工にあたって制約等をうけることになるので明示する。尚、明示事項に変更が生じた場合及び明示されていない制約等が発生した時は、甲（市）と協議し、適切な措置を講ずるものとする。

項目	明示事項	制約条件等
I. 工程関係	1. 関連する別途発注工事あり。	ア.別紙による
	2. 関連機関協議による工程条件あり。	ア.別紙による
	3. その他	ア.別紙による
II. 用地関係	1. 仮設ヤードの指定等あり。	ア.場所 ()
	2. その他 ()	ア.場所 () イ.期間 ()
III. 公害対策関係	1. 施工法の制限あり。	ア.騒音 イ.振動 ウ.水質 ④.その他 (下記による) (低騒音・低振動工法の採用)
	2. 家屋等の調査の必要性あり。	ア.調査の方法：特記仕様書による
	3. 排出ガス対策型建設機械の使用。	ア.特記仕様書による イ.別紙による
	4. その他 ()	
IV. 安全対策関係	1. 仮囲いの設置。	ア.図示による
	2. 鉄道、ガス、水道、電気、電話等の近接作業制限あり。	ア.工法制限あり イ.作業時間制限あり
	③. 安全・訓練活動の実施	ア.特記仕様書による
	4. その他 ()	
V. 工事用道路関係	1. 一般道路（搬入路）の使用制限あり。	ア.搬入経路指定あり () イ.時間帯制限あり (○○との協議による。)
	2. 一般道路の占用可能。	ア.全面占有可 イ.片側占有可 ウ.時間制限あり。
	3. 仮設道路の設置条件あり。	ア.工法の「指定」又は「一部指定」あり。 イ.工事完了後存続又は撤去。
	4. その他（車両入出時の交通安全）	ア.内容(一般車両、歩行者への交通安全確保)
VI. 仮設備関係	1. 仮設備の「指定」又は「一部指定」あり。	ア.工種及び区分 ()
	2. 仮設構造物の転用、兼用あり。	ア.工種 ()
	3. その他（現場事務所について）	ア.
VII. 残土・産業廃棄物関係	1. 残土処分地の指定あり	ア.場所（残土処理許可業者による処分場） イ.押土必要
	2. 産業廃棄物の処理条件あり。	ア.場所（産業廃棄物処理許可業者による処分場） イ.処理方法制限あり ・コンクリート：中間処理 ・石膏ボード：最終処分 ・木 材：中間処理 ・スレー ト：最終処分 ・アスファルト：中間処理 ・雑 材 等：最終処分
	3. 建設リサイクル法に基づく提出書類あり。	
	4. その他 ()	
VIII. 工事支障物関係	1. 占用支障物件あり。	ア.電気 イ.電話 ウ.水道 エ.ガス オ.()
	2. 新設占用物件あり。	ア.内容 ()
	3. その他 ()	
IX. その他	1. 現場発生材あり。	ア.品名 () イ.納入場所 ()
	2. 支給材及び貸与品あり。	ア.品名 () イ.引き渡し場所 ()
	3. 工事実績データベース(工事カルテ登録)	ア.特記仕様書による。
	4. 中間技術検査の実施	ア.本工事は新潟市請負工事検査要綱第5条5項に規定する中間技術検査を実施する工事である
	5. シックハウス対策	ア.特記仕様書による
	6. 県産業廃棄物税について	ア.本工事で発生する産業廃棄物は、新潟県内の最終処分業者へ搬入するため、産業廃棄物税が課税される。そのため本設計書に産業廃棄物税額を計上しているので適正に処理すること
	⑦. 休日作業時の施錠管理について	ア.施設の休日に作業を行う場合は、施設管理者と協議すること
	⑧. 年次点検の実施	ア.特記仕様書による
	9. 快適トイレの設置について	ア.特記仕様書による

別紙

施工条件総括表 別紙記載事項

I. 工程関係

1. 関連する別途発注工事	
工事名	予定期間
〇〇〇〇〇〇〇〇〇工事	令和〇年〇月から令和〇年〇月
2. 関連機関協議による工程条件	
工種	期間
〇〇〇〇	令和〇年〇月から令和〇年〇月
3. その他	
1) 施工時の現場条件	
本工事は下記の条件で積算している。 ・新営工事 ・全館無人改修工事 ①執務並行改修工事	
2) 共通仮設費率及び現場管理費率の算定に用いる T (工期)	
3) 工事中止期間	
・なし ①あり 要求水準書添付資料-02 に示す工事期間以外及び市・運営事業者との協議により決定した期間。	
4) 現場作業開始日	
①指定なし ・指定あり	
5) 部分使用開始予定日	
・指定なし ①指定あり 要求水準書「第4章2(2)その他付随業務⑥部分引渡し」に示す完済部分検査を実施し、部分引渡しを行った冷凍冷蔵設備。	
6) その他	
要求水準書添付資料-02 に示す工事工程計画に基づいた施工計画とすること。	

特記仕様書

I. 適用範囲に関する事項

本工事の施工にあたって受注者は、契約書に基づき、設計図書に従って施工するものとする。
また、設計図書のうち仕様書については「本特記仕様書」を適用する。

II. 公共工事の環境配慮に関する事項

- 1 業務を行う者に「環境方針」を周知し、業務の各段階において環境負荷の低減に努めること。新潟市の「環境方針」が掲載されているホームページアドレスは次のとおり。
<http://www.city.niigata.lg.jp/kurashi/kankyo/hozen/kankyomodeltoshi/ems/index.html>
- 2 業務に関係する環境関連法令を遵守すること。
- 3 業務の履行において、環境に関する苦情が寄せられた場合は、その内容及び対応を記録し、本市担当者に報告すること。
- 4 工事箇所の現場状況を充分配慮し、自然環境の保全に努めること。
- 5 業務に使用する車両の省エネルギー運転、アイドリング・ストップ等に努めること。
- 6 施工に関して、建設廃棄物の発生抑制に努めること。
- 7 業務で発生する一般廃棄物や産業廃棄物について、分別を徹底し、資源として再利用できる物は再利用に努め、廃棄すべき物は適正な処理を行うこと。
- 8 建設副産物については、「建設副産物適正処理推進要綱」(国土交通省 平成 14 年 5 月 30 日通達)を遵守し、発生の抑制並びに再利用、減量化及び適正な処理を行うこと。
- 9 業務で使用する資材、機材、物品の調達は、「新潟市グリーン調達推進方針」の品目・基準を参考とすること。

III. 建設副産物の再資源化等の監視に関する事項

新潟市が発注した建設工事にあたっては、資源の有効な利用の確保を図るとともに、廃棄物の発生の抑制及び環境の保全に資するため、環境に配慮した公共工事の推進に留意し、併せて下記書類を提出すること。ただし、監督員が下記書類について、提出の必要がないと指示した場合は、この限りでない。

1 資源の有効な利用の促進に関する法律（ラージリサイクル法）に基づく「再生資源利用計画書（実施書）」及び「再生資源利用促進計画書（実施書）」

建設資材の搬入量または建設副産物の搬出量にかかわらず、上記計画書（実施書）（※1）を提出することとし、建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（建設リサイクル法）第18条に基づく「発注者への報告等」を兼ねるものとする。

2 グリーン資材等調達実態調査表

本工事において、「新潟市グリーン調達推進方針（平成 14 年 6 月 4 日策定）」により、「新潟市の公共工事におけるグリーン資材等調達実態調査表」（※2）に掲げる資材等を使用した場合には、調査表及び集計報告書を作成し提出すること。

※1 データの作成方法について

- 1) 財団法人日本建設情報総合センター（JACIC）が運営する建設副産物情報交換システム（通称「COBRIS」という。）を利用し作成すること。ホームページアドレスは次のとおり。
<http://www.jacic.or.jp/>

※2 データの作成方法について

「新潟市の公共工事におけるグリーン資材等調達実態調査票」（エクセルデータシート）に使用資材ごとの数量を記載して提出すること。

（エクセルシートは<http://www.city.niigata.lg.jp/business/doboku/siyousho/shiyou.html>に掲載）

- 1) 新潟市グリーン調達推進方針（最新版）

新潟市ホームページ「グリーン調達推進方針」をご覧ください。

<http://www.city.niigata.lg.jp/shisei/seisaku/seisaku/keikaku/kankyo/green/index.html>

[ml](#)

- 2) 新潟市の公共工事におけるグリーン資材等調達実態調査票

上記の新潟市ホームページ「グリーン調達推進方針」に掲載する『特定調達品目及びその判断基準、調達目標』及び「調達実績」に関して、年度ごとに基準や目標を定め、年度ごとの調達実績を公表しています。

3 完了時の報告

上記1及び2の提出物は、工事完成後速やかに書面及びデータにより監督員に提出すること。なお、COBRIS を利用し作成した内容については、監督員の確認を得ること。

IV. コリンス（CORINS）への登録に関する事項

受注者は、受注時又は変更時において工事請負代金額が500万円以上の工事について、工事实績情報サービス（コリンス）に基づき、受注・変更・完成・訂正時に工事实績情報として作成した「登録のための確認のお願い」をコリンスから監督員にメール送信し、監督員の確認を受けたうえ、受注時は契約後、土曜日、日曜日、祝日等を除き10日以内に、登録内容の変更時は変更があった日から土曜日、日曜日、祝日等を除き10日以内に、完成時は工事完成後、土曜日、日曜日、祝日等を除き10日以内に、訂正時は適宜登録機関に登録申請をしなければならない。

登録対象は、工事請負代金額500万円以上（単価契約の場合は契約総額）のすべての工事とし、受注・変更・完成・訂正時にそれぞれ登録するものとする。

また、登録機関発行の「登録内容確認書」は、コリンス登録時に監督員にメール送信される。

なお、変更時と工事完成時の間が10日間（土曜日、日曜日、祝日等を除く）に満たない場合は、変更時の登録申請を省略できる。

また、本工事の完成後において訂正又は削除する場合においても同様に、コリンスから発注者にメール送信し、速やかに発注者の確認を受けた上で、登録機関に登録申請しなければならない。

ただし、これらの提出書類を書面で行うことを妨げない。

V. 排出ガス対策型建設機械の使用に関する事項

本工事において以下に示す建設機械を使用する場合は、排出ガス対策型建設機械指定要領に基づき指定された建設機械を使用するものとする。受注者は、工事の施工にあたり以下に示す建設機械を使用する場合は、「特定特殊自動車排出ガスの規制等に関する法律（平成17年5月25日法律第51号）」に基づく技術基準に適合する特定特殊自動車、または、「排出ガス対策型建設機械指定要領（平成3年10月8日付建設省経機発第249号）」、「排出ガス対策型建設機械の普及促進に関する規定（平成18年3月17日付国土交通省告示第348号）」もしくは「第3次排出ガス対策型建設機械指定要領（平成18年3月17日付国土交通省大臣官房技術審議官通達国総施第215号）」に基づき指定された排出ガス対策型

建機械（以下「排出ガス対策型建設機械等」という。）を使用しなければならない。

排出ガス対策型建設機械等を使用できないことを監督員が認めた場合は、平成7年度建設技術評価制度公募課題「建設機械の排出ガス浄化装置の開発」またはこれと同等の開発目標で実施された民間開発建設技術の技術審査・証明事業もしくは建設技審査証明事業により評価された排出ガス浄化装置を装着した建設機械を使用することができるが、これにより難しい場合は、監督員と協議するものとする。

また、排出ガス対策型建設機械（第2次基準及び第3次基準）を標準としている施工においては、これを積極的に使用し普及促進に努めること。

排出ガス対策型建設機械あるいは、排出ガス浄化装置を装着した建設機械を使用する場合、監督員の確認に換えて、施工現場において使用する建設機械の写真撮影を行い提出することができるものとする。なお、指定機械であることを識別するラベルが添付されているので、確認できるように撮影すること。

機 種	備 考
バックホウ	ディーゼルエンジン(エンジン出力 7.5kw 以上 260kw 以下) を搭載した建設機械に限る。 ただし、道路輸送車両の保安基準に排出ガス基準が定められている自動車で、有効な自動車検査証の交付を受けているものは除く。
トラクタショベル(車輪式)	
ブルドーザ	
発動発電機(可搬式)	
空気圧縮機(可搬式)	
油圧ユニット	
以下に示す基礎工事用機械のうち、ベースマシンとは別に、独立したディーゼルエンジン駆動の油圧ユニットを搭載するもの	
油圧ハンマ・バイプロハンマ・油圧式鋼管圧入引抜機・油圧式杭圧入引抜機・アースオーガ・オールケーシング掘削機・リバーササーキュレーションドリル・アースドリル・地中連続壁施工機・全回転型オールケーシング掘削機	
ロードローラ・タイヤローラ・振動ローラ	
ホイールクレーン	

VI. 建設業退職金共済制度への加入と普及促進に関する事項

新潟市が発注した建設工事にあたっては、建設労働者の福祉の向上を図るとともに、建設業の健全な発展に資するため、建設業退職金共済制度の対象となる現場労働者について適切な対応を図られるよう下記について留意してください。

1 組合加入、共済証紙の購入等

受注者は、建設業退職金共済組合（以下「組合」という。）に加入するよう努めるとともに、建設業退職金共済制度（以下「建退共」という。）の対象となる現場労働者について共済証紙を購入し、当該労働者の共済手帳に貼り付けてください。また、その発注者用掛金収納書を工事完成時に、監督員を通じて発注者に提出してください。

共済証紙の購入額は、工事の内容に応じて、建退共の対象となる現場労働者の就労予定を勘案の上、所要の共済証紙を購入し、工事完了までに不足を生じた場合は適宜追加購入してください。

2 建設業退職金共済制度適用事業主工事現場標識（シール）の掲示

建退共の共済契約者は、組合支部からシールの交付を受け、現場事務所及び工事現場の出入口等の見やすい場所に掲示を行い、建退共の対象となる現場労働者への周知に努めてください。

3 下請業者の加入促進

受注者は、当該工事について下請契約を締結するときは、下請業者に対してこの制度の趣旨を説明し、

共済証紙の現物交付又は掛金相当額を請負代金に算入する等により、下請業者の組合加入及び共済証紙の貼り付けを促進するよう配慮してください。

また、受注者は「施工体制台帳」等の活用により当該工事の施工に関与するその他の下請業者の把握に努めるとともに、共済制度未加入業者に対しては加入勧奨するなど、制度の普及に配慮してください。

4 その他の退職金支給制度

受注者(下請契約を締結したときは、当該下請業者を含む。)が、従業員について退職金支給制度(中小企業退職金共済事業団の加入を含む。)を有し、かつ、当該工事について建退共の対象となる現場労働者を使用しないで施工するときは、その旨を書面により提出してください。

なお、その旨が書面により確認できる場合は、上記1、2、3は除外するものとします。

Ⅶ. 下請契約に関する事項

- 1 受注者は、工事の一部を他の建設業者に請け負わせる場合は、書面による下請契約の締結を行ってください。また、当該契約先として市内企業を優先的に採用するよう努めてください。

なお、市内企業とは新潟市内に本社・本店を置く建設事業者をいいます。

- 2 受注者は、下請契約の締結にあたって、企業が義務的に負担しなければならない社会保険等への加入資源となる法定福利費を下請企業が適切に確保できるよう、法定福利費の内訳明示を見積条件に記載するとともに下請企業が提出する見積について標準見積書の活用に努めてください。
- 3 受注者は、本工事の請負金額が1千万円以上(税込)となり、施工において下請契約(一次下請)を締結した場合で、市内企業を下請けに採用しなかったときは、竣工時にその理由を「市内企業不採用理由書」に記入し、監督員に提出してください。

提出は、市指定のエクセル表としますので、市契約課工事契約係のホームページからダウンロードして、監督員(メールアドレスは監督員からお知らせします。)あてに電子メールの添付ファイル(メール及びファイル名に「市内企業不採用理由書」の表題を記載してください)として送付してください。

Ⅷ. 市内及び県内調達に関する事項

- 1 受注者は、本工事に使用する資材について、地元資材の優先使用に努めるものとする。
なお、地元資材とは以下に該当するものをいう。※()内の数字が少ない程優先順位は高い。
 - (1) 市内に所在する工場で製造されたもの。
 - (2) 市内に本社・本店のある企業が製造したもの。
 - (3) 県内に所在する工場で製造されたもの。
 - (4) 県内に本社・本店のある企業が製造したもの。
- 2 受注者は、地元資材以外の調達に当たっては、以下のとおり優先使用に努めるものとする。
※()内の数字が少ない程優先順位は高い。
 - (1) 市内に本社・本店のある代理店が取扱うもの。
 - (2) 県内に本社・本店のある代理店が取扱うもの。

Ⅸ. 法定外の労災保険の付保に関する事項

本工事において、受注者は法定外の労災保険に付さなければならない。また、その保険証券等を発注者に提示すること。

X. 現場代理人及び技術者等の適正配置に関する事項

本工事の現場代理人、技術者等の配置については、「現場代理人及び技術者等の適正配置について（最新版）」及び別紙のとおりとする。

X I. 電子黒板に関する事項

デジタル工事写真の小黒板情報電子化を行う場合は、「デジタル工事写真の小黒板情報電子化（電子黒板）について（通知）」（平成30年3月28日付け新技第446号）に基づき実施すること。

X II. 安全の確保に係る訓練等の実施等に関する事項

1 安全の確保に係る訓練等の実施

本工事の施工に際し、現場に即した安全の確保に係る訓練等の実施について、工事着手後、原則として作業員全員の参加により月当たり半日以上の時間を割り当て、下記の項目について安全の確保に係る訓練等を実施するものとする。

- 本工事内容等の周知徹底
- 工事安全に関する法令等の周知徹底
- 本工事現場で予想される事故対策
- その他、安全の確保に係る訓練等として必要な事項

さらに、必要に応じて、以下の事項についても実施するものとする。

- 安全活動のビデオ等視聴覚資料による安全教育
- 自家用電気工作物保安規定に基づく電気保安訓練への参加
- 本工事における災害対策訓練

2 安全の確保に係る訓練等に関する施工計画の作成

施工に先立ち作成する施工計画書に、本工事の内容に応じた安全・訓練等の具体的な計画を作成し、監督員に提出するものとする。

3 安全・訓練等の実施状況報告

安全・訓練等の実施状況を、写真に記録し報告するものとする。

X III. アスベスト含有建材資材の使用に関する事項

本工事においては、アスベスト含有建材資材を使用してはならない。

1 アスベストの含有が懸念される資材を使用する場合の対応

受注者は、使用資材リストとアスベストを一切含有していないことの証明書（メーカー証明書、宣誓書等）を監督員に提出し、承諾を受けるものとする。

アスベストの含有が懸念される資材は下記の製品等が考えられる。
石綿セメント円筒、押出し成型セメント板、住宅屋根用化粧スレート、
繊維強化セメント板、窯業系サイディング、クラッチフェーシング、
クラッチライニング、プレーキパット、プレーキライニング、接着剤、等

2 「労働安全衛生法施行令」改正後の附則第3条に掲げる規制の「適用除外製品等」

ジョイントシートガasket、うず巻き形ガasket、メタルジャケット形ガasket、

グラウンドパッキン、断熱材

なお、「適用除外製品等」は使用用途・使用条件が限定されており、市が発注する通常の建設工事は、使用用途の対象外である。

XIV. 中間技術検査の実施に関する事項

新潟市請負工事検査要綱第5条第5項に規定する中間技術検査が実施される場合、受注者はこれを受検しなければならない。

XV. 創意工夫・社会性等に関する実施状況の提出に関する事項

受注者は、工事成績評定の対象となる工事施工において、自ら立案し実施した創意工夫や技術力に関する項目、または地域社会への貢献として評価できる項目に関する事項について、工事完了までに所定の様式により提出することができる。

XVI. 仕上げリスト・機器リスト等の提出に関する事項

受注者は、監督員の指示により、仕上げリスト若しくは機器リスト等を作成し、監督員の確認を受けた後に、竣工時まで提出するものとする（提出は、書類2部及び電子データとする）。

XVII. 調査・試験に対する協力に関する事項

- 1 受注者は、発注者が自ら又は発注者が指定する第三者が行なう調査及び試験に対して、監督員の指示によりこれに協力しなければならない。
- 2 受注者は、当該工事が発注者の実施する公共事業労務費調査の対象工事となった場合には、次の各号に掲げる協力をしなければならない。また、工期経過後においても同様とする。
 - (1) 調査票等に必要事項を正確に記入し、発注者に提出する等必要な協力をしなければならない。
 - (2) 調査票等を提出した事業所を発注者が、事後に訪問して行う調査・指導の対象になった場合には、その実施に協力しなければならない。
 - (3) 正確な調査票等の提出が行えるよう、労働基準法等に従い就業規則を作成すると共に賃金台帳を作成・保存する等、日頃より使用している現場労働者の賃金時間管理を適切に行わなければならない。
 - (4) 対象工事の一部について下請契約を締結する場合には、当該下請負工事の受注者（当該下請工事の一部に係る二次以降の下請負人を含む。）が前号と同様の義務を負う旨を定めなければならない。
- 3 受注者は、発注者が実施する支払賃金抜き取り調査の対象工事となった場合には、次の各号に掲げる協力をしなければならない。
 - (1) 調査票等に必要事項を正確に記入し、発注者に提出する等必要な協力をしなければならない。また、工期経過後においても同様とする。
 - (2) 調査は下請企業も含め全ての企業を対象とすることから、調査対象工事となった場合、受注者は下請企業にも調査協力を周知すること。
 - (3) 調査票を提出した受注者（下請企業も含む）に対し、発注者が是正指導等を行った場合は、誠意をもって対応すること。

XⅧ. 工事看板の現在位置表示及びGPS機能つき携帯電話の配置に関する事項

事故発生などのときの早急な現在地の特定ができるようにするため、工事看板などに工事場所の地名地番を見やすく表示するとともに、119番通報により現在地が自動的に特定されるGPS機能つき携帯電話を工事現場内に配置するよう要請します。

XⅨ. 共通費調整に関する事項

本工事の受注者が、本工事と同一建築物又は同一敷地内で他工事を受注し、工事請負契約を締結している場合、締結後速やかに本工事の共通費を調整し、減額の変更契約を行うこととする。ただし、本工事が随意契約の場合は除く。

なお、工事共通費調整の対象となる他工事は別紙による。

※ 随意契約の場合は当初設計時点で調整を行う。

XⅩ. 年次点検の実施に関する事項

- 1 新潟市工事請負契約約款の規定に基づき、竣工後における施工上の不具合箇所を早期発見し、建築物等の良好な保全を図ることを目的とする。
- 2 年次点検を行う対象工事は、次の各号のいずれかに定める工事（建築工事及び設備工事）とし、詳細は新潟市公共建築物に関する年次点検実施要領による。
 - (1) 工事に係る延床面積が500㎡以上の新築、増築又は改築工事
 - (2) 請負金額が3億円以上の改修工事及びその関連工事
 - (3) その他市が必要と認めた工事
- 3 新潟市公共建築物に関する年次点検実施要領が掲載されているホームページアドレスは次のとおり。
<https://www.city.niigata.lg.jp/business/doboku/kokyokenchiku/kouji-syorui.html>

XⅩⅠ. 提出書類に関する事項

本工事の提出書類は、「工事関係書類提出リスト（建築一式・建築設備）」による。「工事関係書類提出リスト（建築一式・建築設備）」及び「工事関係書類様式集」が掲載されているホームページアドレスは次のとおり。

<https://www.city.niigata.lg.jp/business/doboku/kokyokenchiku/kouji-syorui.html>

XⅩⅡ. ウィークリー・スタンスの実施に関する事項

建設関連企業の就労環境を改善し、魅力を創出するためには受発注者が良好な関係を築く必要があるため、受発注者間の業務のすすめ方として、下記のとおりウィークリー・スタンスについて取り組みに努めることとする。

- ① マンデー・ノーピリオド（月曜日は依頼の期限日としない）
- ② ウェンズデー・ホーム（水曜日は定時に帰宅できるように必要な対応（業務時間外の連絡を行わない等）を心がける）
- ③ フライデー・ノーリクエスト（金曜日に依頼しない）

④ オーバーファイブ・ノーミーティング（午後 5 時以降にかかる打合せを行わない）

⑤ イブニング・ノーリクエスト（就業間際、終業後に依頼を行わない）

なお、ウィークリー・スタンスは受発注者間の姿勢（スタンス）を示したものであり、現場等各種条件や企業方針、及び必要とする作業日数等の確保により曜日の変更等行うことができる。

また緊急対応については、上記の限りではなく、受発注者が協力して臨機の対応を行うものとする。

XXⅢ. 建設現場に設置する「快適トイレ」に関する事項

下記の何れかの対象工事については、『建設現場に設置する「快適トイレ」の試行実施要領』に基づき行うものとする。

（１）当初設計額 1 億円以上の工事（快適トイレの費用を計上する前の税込設計額）

ただし、工場製作などの屋内作業が主となる工事を除く。

（２）女性技術者の配置を参加資格要件とする工事

「建設現場に設置する「快適トイレ」の施行実施要領」が掲載されているホームページアドレスは次のとおり。

(<http://www.city.niigata.lg.jp/business/doboku/siyousho/shiyou.html>)

ただし、快適トイレの手配が困難である場合は、監督員と協議の上、本特記仕様書の対象外とすることができる。

現場代理人の常駐義務緩和に関する特記仕様書

現場代理人の常駐義務の緩和措置「常駐を免除することができる期間」は以下のとおりであり、常駐を免除する具体的な期間は、請負契約締結後、監督員との打合せにて工事打合せ簿に定める。

ただし、現場代理人が本工事と他の工事を兼任している期間は（エ）を除き、この緩和措置は適用しない。

- （ア） 契約締結後、現場施工に着手するまで（現場事務所の設置、資機材の搬入、仮設工事等が開始されるまで）の期間
- （イ） 工事用地等の確保が未了、自然災害の発生、埋蔵文化財調査等により、工事を全面的に一時中止している期間
- （ウ） 冷凍冷蔵設備の工場製作を含む工事全般について、工場製作のみが行われている期間
- （エ） 技術研鑽のための研修、講習、試験等への参加、休暇の取得、その他合理的な理由で短期間工事現場を離れる期間

特例監理技術者及び監理技術者補佐の配置に関する特記仕様書

1 本工事において、建設業法第 26 条第 3 項ただし書きの規定の適用を受ける監理技術者（以下「特例監理技術者」という。）の配置を行う場合は、以下の(1)から(8)の要件を全て満たすものとする。

- (1) 特例監理技術者の職務を補佐する者（以下「監理技術者補佐」という。）を専任で配置すること。
- (2) 監理技術者補佐は、当該工事に係る主任技術者の要件を満たす者のうち、一級施工管理技士補の資格を有する者又は当該工事に係る監理技術者の資格を有する者であること。
なお、監理技術者補佐の建設業法第 27 条の規定に基づく技術検定項目は、特例監理技術者に求める技術検定項目と同じであること。
- (3) 監理技術者補佐は、入札参加者と直接的かつ恒常的な雇用関係にあること。
- (4) 同一の特例監理技術者が配置できる工事は、他機関発注の公共工事・民間工事含め 2 件までであること。ただし、兼任する工事が他機関の発注であるときは、当該発注機関が兼任を認める場合に限りませす。
なお、同一あるいは別々の発注者が、同一の建設業者と締結する契約工期の重複する複数の請負契約に係る工事であって、かつ、それぞれの工事の対象となる工作物等に一体性が認められるもの（当初の請負契約以外の請負契約が随意契約により締結される場合に限る。）については、これら複数の工事を一の工事とみなす。
- (5) 特例監理技術者が兼務できる工事は、工事現場が共に新潟市内の工事であること。
- (6) 特例監理技術者は、施工における主要な会議への参加、現場の巡回及び主要な工程の立会等の職務を適正に遂行しなければならないものであること。
- (7) 特例監理技術者と監理技術者補佐との間で常に連絡が取れる体制であること。
- (8) 監理技術者補佐が担う業務等について、明らかにすること。

2 本工事の監理技術者が特例監理技術者として兼務することとなる場合、前項(1)から(8)の事項について確認できる書類を提出すること。

（(6)～(8)については、業務分担、連絡体制等を施工計画書等に記載すること）

3 本工事において、特例監理技術者及び監理技術者補佐の配置を行う場合又は配置を要さなくなった場合は適切にコリンズ（CORINS）への登録を行うこと。

室内空気有機化学物質低減対策特記仕様書 (各設備工事編)

1. 使用材料等の選択

- 採用材料については、建築基準法及び、同施行令に準じた材料を選定すること。
- 揮発性有機化合物の発生源となる可能性のある材料を使用する際は、F☆☆☆☆の基準適合であることや、当該物質を使用していない旨が確認できる記録を残しておくこと。(参考:下記別表A備考欄)

2. 測定室及び測定時期

- 本現場において空気環境測定は、
[・実施する(○○○室) ⊙別途関連工事において実施する ・実施しない]
- 測定時期については、[⊙対象室の施工後とする ・()]

3. 測定対象物質

『別表-A』 …6項目

	指針値(ppm)	($\mu\text{g}/\text{m}^3$)	備考
ホルムアルデヒド	0.08	100	パーティクルボード、断熱材、接着剤等
トルエン	0.07	260	油性ニス、樹脂系接着剤、ワックス溶剤等
キシレン	0.05	200	油性ペイント、樹脂塗料、ワックス溶剤等
パラジクロロベンゼン	0.04	240	消臭剤、芳香剤、防虫剤等
スチレン	0.05	220	接着剤、塗料の溶剤及び希釈剤
エチルベンゼン	0.88	3800	樹脂塗料

4. 測定方法

測定機器

- 最新の『厚生労働省「室内空気中化学物質の測定マニュアル」、学校にあつては文部科学省「学校環境衛生基準」』(以下「基準等」という。)に認められている測定機器

測定要領

- 最新の基準等の測定方法

5. 測定結果の分析

- 測定対象化学物質を採取した検体を分析機関に依頼する。
- 単独検査機関により全数の分析が不可能な場合は、測定方法及び検体の種別ごとに分析機関が異なることも認めるものとする。

6. 測定結果が指針値を超えた場合の措置

- 低減措置を講じ、再度測定で基準値内であることの確認を関係受注者が連携して行う。

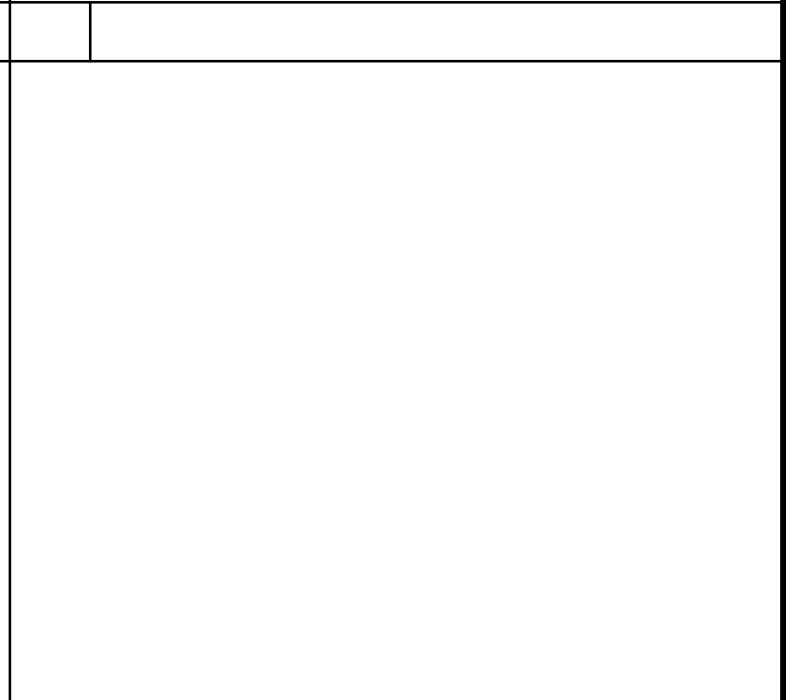
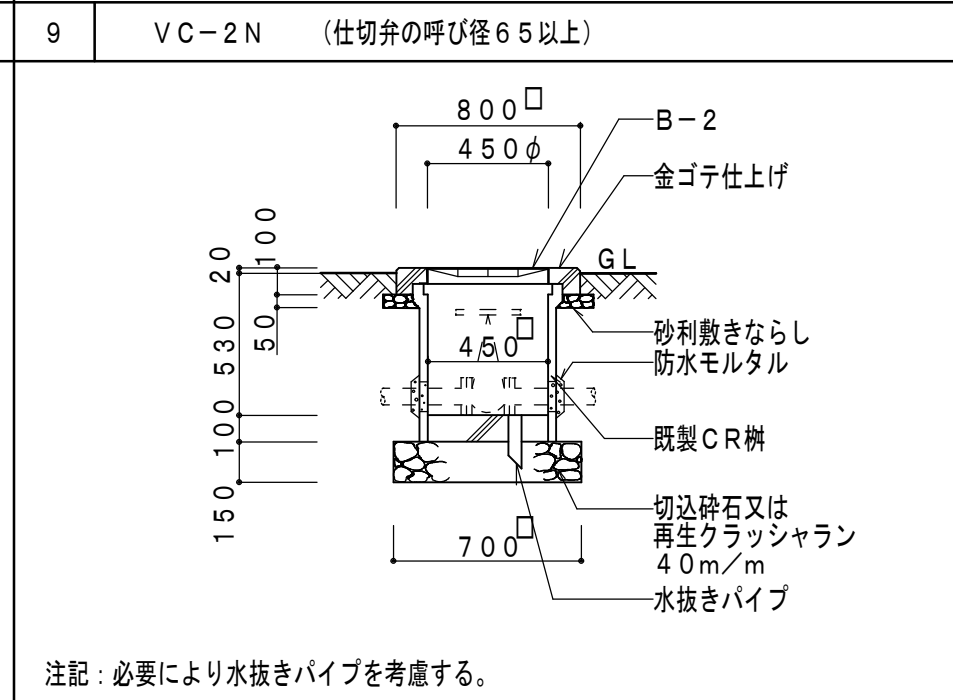
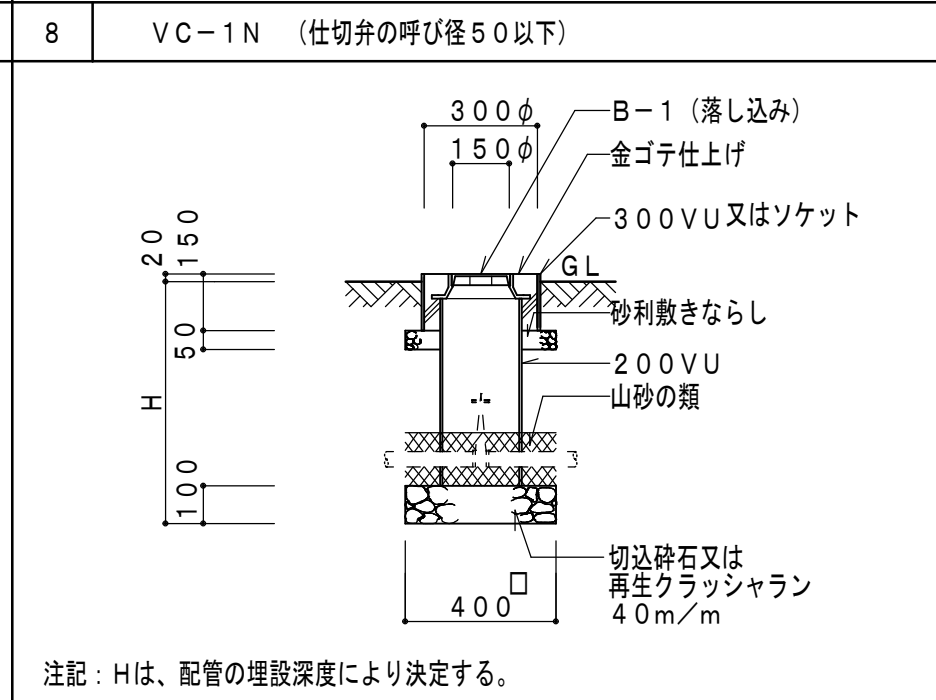
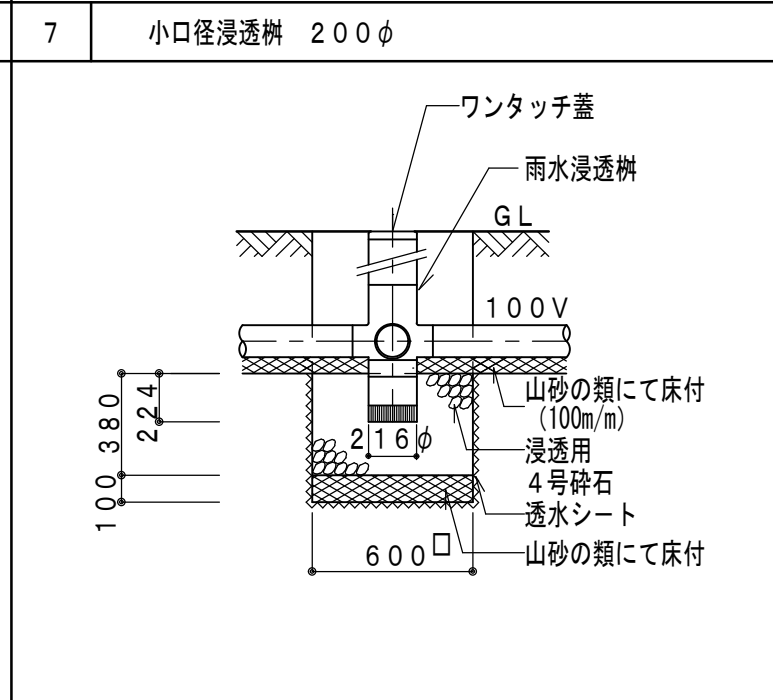
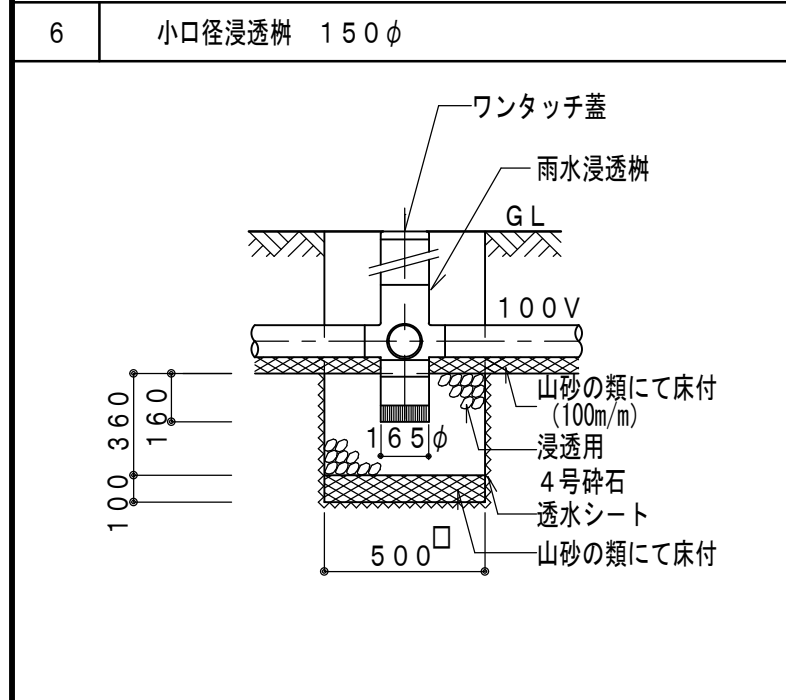
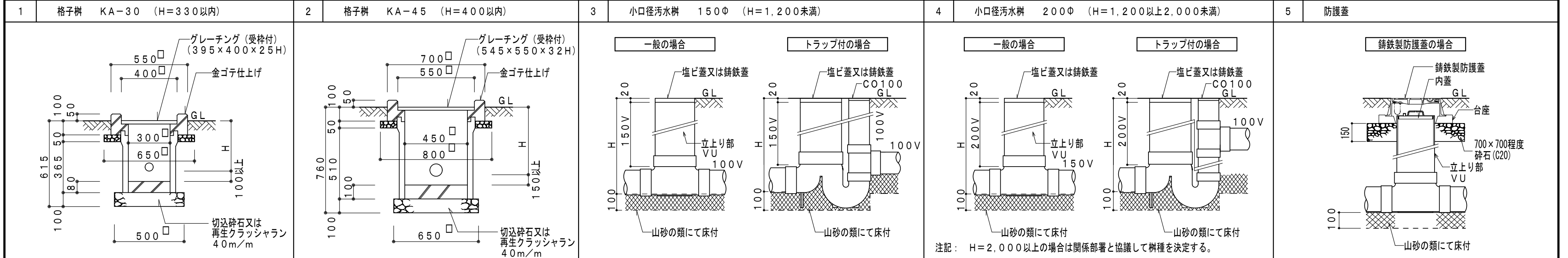
7. 報告書の提出

- 完了検査日までに報告書を提出する。
- 部分使用の承諾をする場合は、使用日の前日までに確認する。

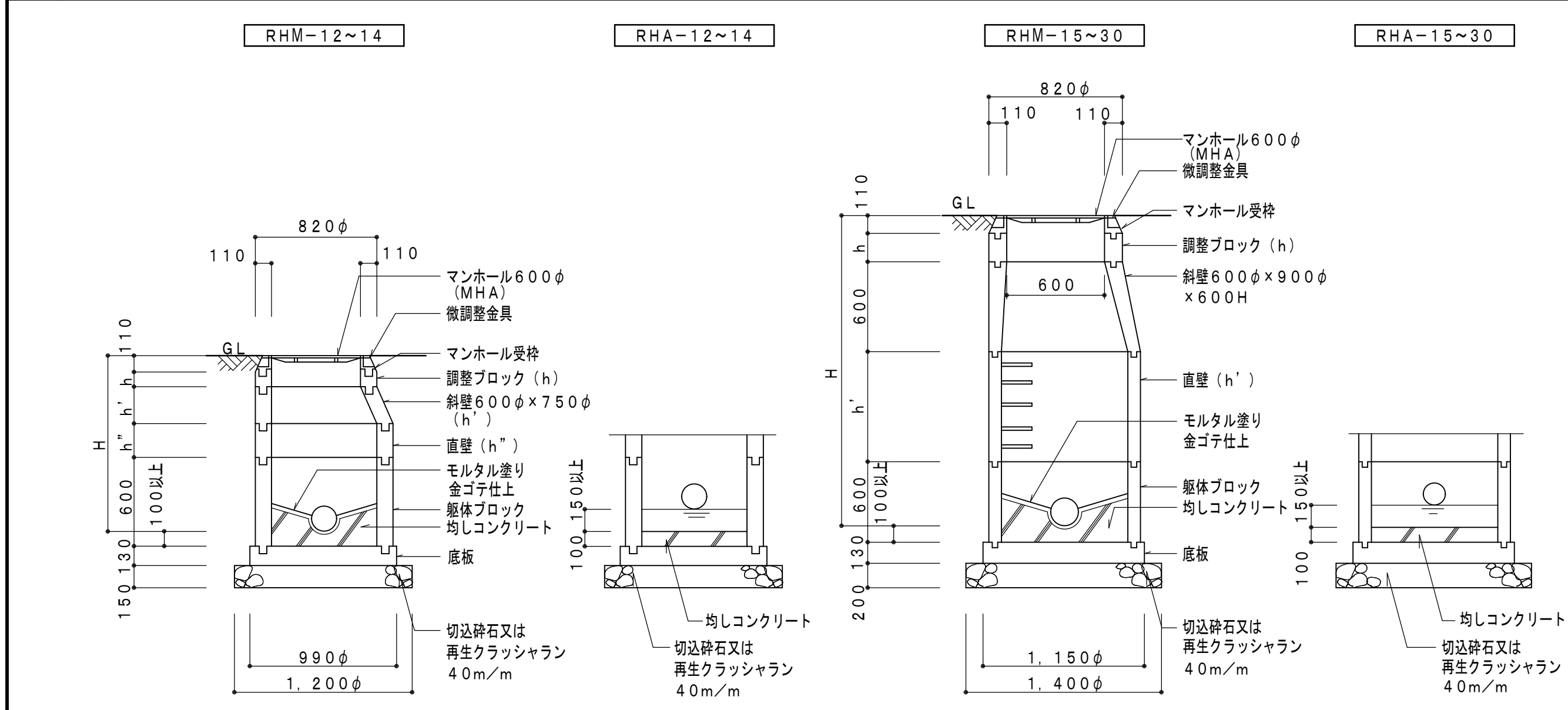
8. その他

- 建築材料の選択、測定方法などで上記によりがたい場合は、監督員と協議を行う。

添付資料-02
機械設備工事共通図



10 組立汚水樹 RHM-12~30 (H=1,200~3,100) ・組立ため樹 RHA-12~30 (H=1,050~2,950)



	RHM-12~14		RHA-12~14		調整ブロック h	斜壁 h'	直壁 h''
	管底 H		管底 H				
RHM・RHA-12	1,200~1,300		1,050~1,150		100	300	300
-13	1,301~1,400		1,151~1,250		50	450	300
-14	1,401~1,500		1,251~1,350		50	300	600

	RHM-15~30		RHA-15~30		調整ブロック h	直壁 h'
	管底 H		管底 H			
RHM・RHA-15	1,501~1,600		1,351~1,450		100	300
-16	1,601~1,700		1,451~1,550		2×100	300
-17	1,701~1,800		1,551~1,650		50	600
-18	1,801~1,900		1,651~1,750		100	600
-19	1,901~2,000		1,751~1,850		2×100	600
-20	2,001~2,100		1,851~1,950		50	900
-21	2,101~2,200		1,951~2,050		100	900
-22	2,201~2,300		2,051~2,150		2×100	900
-23	2,301~2,400		2,151~2,250		50	1,200
-24	2,401~2,500		2,251~2,350		100	1,200
-25	2,501~2,600		2,351~2,450		2×100	1,200
-26	2,601~2,700		2,451~2,550		50	1,500
-27	2,701~2,800		2,551~2,650		100	1,500
-28	2,801~2,900		2,651~2,750		2×100	1,500
-29	2,901~3,000		2,751~2,850		50	1,800
-30	3,001~3,100		2,851~2,950		100	1,800

11 鋼管類のコンクリート貫通部防食要領

プラスチックテープ
1/2重ね1回巻き

12 ポリエチレン被覆鋼管継手防食要領

ポリエチレン被覆鋼管

接続ヶ所

1. ペトロラタム系プライマー塗布
2. ペトロラタム系防食テープ
1/2重ね1回巻きとする。
3. プラスチックテープ
1/2重ね1回巻きとする。

13 鋼管部の支持要領（吊金物と配管が異種金属の場合）

プラスチックテープ1/2重ね1回巻き

配管

注記：バンド部分を塩ビ等で被覆したものは除く。

14 防食テープ巻施工要領（2回巻）

テープ幅 A

鋼管

2回目

1回目

1回目

2回目

15 土間配管吊金物施工要領

保温しない場合

保温する場合

管径 A (mm)	止ボルト c φ (mm)	吊ボルト d φ (mm)
15~25	6	9
32~100	9	9
125~150	13	13
200~250	16	16

注記1：鋼管の場合は当板不用。
2：全ネジ支持棒は使用しない。

16 防水層貫通管処理要領

防水モルタルの場合

アスファルト防水の場合

注記：スリーブ（黒鋼管）は汚れ、油類を除去し、内面及び端面に錆止め塗料を塗る。但し、外面は、コンクリートとの付着を密にするため錆止めは不要。

17 地中梁配管貫通施工要領

配管径50以下

配管径60以上

注記：フランジはステンレス製（JIS 10K）とする。

18 給水管・消火管・液化石油ガス管および排水管根切り・埋戻し標準図

給水管・消火管・液化石油ガス管の掘削断面

排水管の掘削断面

記号	名称	単位
A	根切り幅	(mm)
H	根切り深さ	(mm)
a	作業ゆとり幅	(mm)
d	管外径	(mm)
h	管底深さ	(mm)

新潟市

工事名

図名 機械設備工事共通図（その2）

工事 年月日 2022.4 縮尺 図面番号 2/3

19		機器、器具耐震処置				
機器重量	10kg未満	10kg以上30kg未満	30kg以上100kg未満	100kg以上	***	
対象機器例	(参考例) 天井換気扇類	(参考例) ファンコイル#200以下 消音ホック付ファン(小型) GHP、EHP室内機90型以下 全熱交換器ユニット250CMH以下	(参考例) ファンコイル#1200以上 消音ホック付ファン(大型) GHP、EHP室内機160型以下 全熱交換器ユニット1000CMH以下	(参考例) 重量機器	(参考例) 制気口類(天井、壁取付) 排煙口類(天井、壁取付)	
吊り長さ h (mm)	h=250mm未満	耐震支持不要			(天井、壁制気口類の例)	
	h=250mm以上～ 300mm未満まで					
	h=300mm以上～ 1,000mm未満まで					
h=1,000mm以上～ 2,500mm未満まで						
備考		<p>注記1. プレス補強固定金具は「脱落防止型」とし、斜材の交点についても結束処理を行う。</p> <p>注記2. 吊り長さhが2,500mm以上となる場合は、鋼製の「ぶどう棚」等をもうけ、吊り長さを短くする。</p> <p>注記3. プレス設置角度は45° ± 15°程度とする。</p> <p>注記4. 枠組みグリッド天井や可動式天井におけるカセット型空調機等の取付に際しては、機器周囲に計画変位量を考慮したクリアランスを設ける。フェイスの突き出し寸法で対処できない場合は、フェイス部に隙間プレート等の設置を併わせて検討する。</p> <p>注記5. 上記図面は機器に防振装置が付いた場合を示す。</p>				

添付資料-03
工事工程計画

1.1. 工事工程計画

(1) 改修工事期間の各種設定条件及び施工手法の検討

1) 運営上の施工条件及び施工手法

新潟市食肉センターは断続的に運営が必要な施設であり、その機能を周辺施設に委託することも困難であることがヒアリングより明らかになった。本計画では施設を稼働しながらの工事となる。工事にあたっては、年末年始などの長期休暇を利用する。改修計画の検討にあたり考えられる条件を以下に示す。

■工事手法について

施設利用者への負荷や施工費縮減を考慮すると、短期間にて集中的に施工を行うことが条件となる。しかし代替え施設が無い機能を持つ室の改修工事を実施するため、機能保全を行いながらの順次工事が必要となる。また集中工事と順次工事の効率を上げるため、準備として施設を稼働させながら行う継続工事、休日および夜間工事が必要となる。

- ・集中工事：年末年始の長期休業期間や夏期閑散期を利用し短期間で行う工事。機器の新設・撤去を代替え室や代替え機器など仮設盛替工事を行わず実施するため施工性が良く工期短縮によるコスト縮減効果が高い。
- ・順次工事：同じ機能を持った室が複数ある場合に、運用上の調整により1室を工事対象とし、工事が終わり次第その室は運用を再開し次の部屋を順次工事（ローリング）していく方法。施工手順が数珠つなぎであるため後施工へのリスクがある。
- ・継続工事：室外機や天井内工事を中心に、通常通り施設運営をしながら行う工事。養生等を検討し、夜間および休日に庫内工事も行う。

■各室の施工条件

改修工事期間中の各室利用条件を利用者ヒアリングおよび現地調査により決定した。

ア) 小動物枝肉冷却室(1)～(6)：

小動物冷蔵室は6室あるため、製品移動が可能であるが、スペース的な余裕が無いため搬出入スケジュールの調整が必要である。

また各冷却室には冷媒管のバルブが設置されているが、経年劣化による錆びで動作不能箇所が存在するため、動作不能箇所を把握した上で、必要に応じてバルブ取替工事を順次工事以前に実施するものとする。バルブ取替工事を行うためには、系統ごとに一度冷媒を回収した上で各バルブの取替を行う必要があり、その間関連する室を冷却することができなくなるため、市及び運営事業者と実施時期について協議の上実施すること。

イ) 大動物枝肉冷却室(1)～(5)および前室(3)：

ヒアリングにより、夏期閑散期に7日間程度の大動物の受入を停止することが可能である。また大動物の今後の日最大と畜頭数は16頭であり、大動物枝肉冷却室は2室(20頭/室)あれば十分施設として機能する。このことからリスク等も考慮して、受入停止中に大動物枝肉冷却室(1)～(3)を、大動物枝肉冷却室(4)(5)については、施設稼働をさせながら2回に分けて集中工事を行う。

ウ) 部分肉凍結室、部分肉冷蔵室、出荷準備室：

基本は年末年始の集中工事とするが、継続工事で天井内工事を中心に先行して工事を進める。室内での工事が発生する場合は、断熱パネルおよびビニルを用いて区画、密閉負圧養生を行う等して衛生面に配慮しながら進める。

エ) 部分肉処理室：

基本は年末年始の集中工事とするが、継続工事で天井内工事を中心に先行して工事を進める。室内での工事が発生する場合は、断熱パネルおよびビニルを用いて区画、密閉負圧養生を行う等して衛生面に配慮しながら進める。既設クーラーは軌条レールの上部に位置しているので、新設クーラーは軌条レールと干渉しない位置に設置する等して、軌条レールの工事に関わらないところでクーラーの工事を進め、工期の短縮を図る。

オ) 内臓冷却室：

基本は年末年始の集中工事とするが、継続工事で天井内工事を中心に先行して工事を進める。室内での工事が発生する場合は、断熱パネルおよびビニルを用いて区画、密閉負圧養生を行う等して衛生面に配慮しながら進める。

カ) 検査保管庫、枝肉冷却室等：

冷凍冷蔵設備の更新にあたり軌条レールの脱着工事が必要となるため、長期休暇の年末年始の集中工事とする。

キ) 懸肉室

冷凍冷蔵設備の更新にあたり軌条レールの脱着工事が必要となるため、長期休暇の年末年始の集中工事とする。ただし懸肉室はクーラー台数が多いため、エリアを2つに分けて集中工事を2度行う。エリア1は年末年始の長期休業期間に、エリア2は休業明けに施設を稼働させながら行う。2つのエリアは断熱パネルおよびビニルを用いて区画、密閉負圧養生を行う等して衛生面に配慮しながら進める。

ク) 前室(2)

各小動物枝肉冷却室へ枝肉を搬入するために必ず通る室である。

既存機器が小動物枝肉冷却室入口上部に配置しているため、工事中は小動物枝肉冷却室への出入りができなくなる。

また小動物枝肉冷却室に関しては、施設の稼働を止めずに順次工事を行うため、前室(2)は年末年始の集中工事とする。

2) 工事期間の設定条件

1 室毎に順次工事を行う箇所については夏季閑散期に主に工事をおこない、集中工事については夏期閑散期及び年末年始の長期休業期間中に工事を行う必要がある。

■工事期間の設定

- ア) 集中工事：夏期閑散期、年末年始休暇
- イ) 順次工事：夏期閑散期
- ウ) 継続工事：年間通じて常時

3) 機器入れ替え条件

機器の入れ替え工事を行うために、新旧の機器を同時に動かすだけの電力が必要となる。また既存施設には屋上・機械室共に新設機器を設置するだけのスペースが確保できないため、新たな機器設置場所の確保が必要となる。

■機器入れ替え対応

- ア) 新旧のキュービクルを同時稼働させられるよう電力負荷の低い冬期に主な工事を行う。
- イ) 建物廻りの植栽帯を利用し室外機設置スペースとする。

4) 各室施工手法

上記検討条件より、各室毎の工事手法を以下にまとめる。

- ア) ①集中工事：夏期閑散期
 - ・大動物枝肉冷却室(1)～(5)
 - ・前室(3)
- ②集中工事：年末年始休暇
 - ・部分肉凍結室
 - ・部分肉凍結保管室
 - ・部分肉冷蔵室(1)(豚)
 - ・部分肉冷蔵室(2)(牛)
 - ・出荷準備室
 - ・部分肉処理室(牛エリア)
 - ・部分肉処理室(豚エリア)
 - ・骨脂肪置場
 - ・内臓冷却室(1)
 - ・内臓冷却室(2)
 - ・前室(1)(7)
 - ・検査保管庫
 - ・前室(2)(4)
 - ・枝肉冷却室

- ・懸肉室

イ) 順次工事：夏期閑散期

- ・小動物枝肉冷却室(1)～(6)

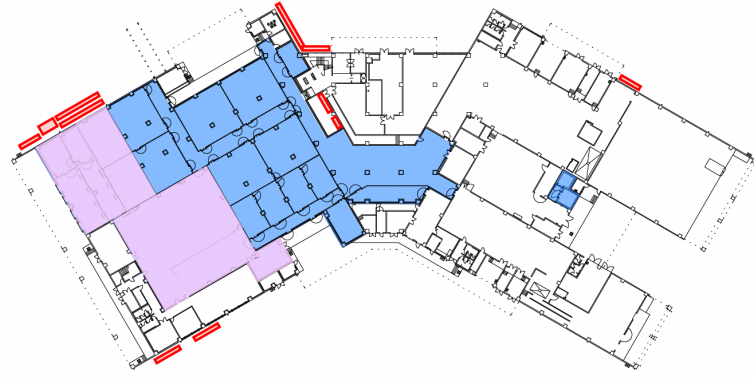
ウ) 継続工事：

- ・室外機やキュービクル設置など屋外工事
- ・天井内配管等
- ・軌条レール撤去新設を伴わない庫内工事

表 1 全体工事工程表

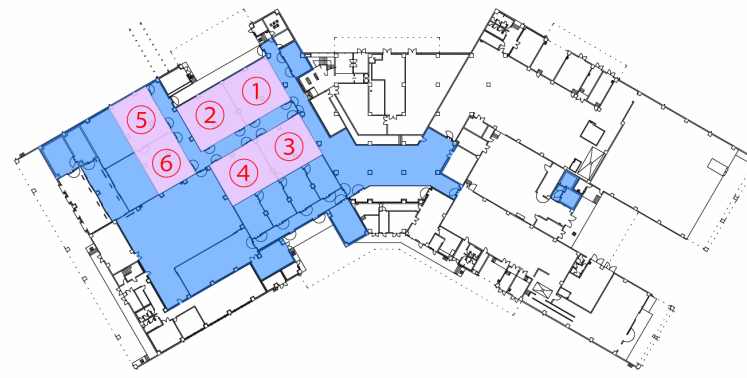
工事工程 (全体)	2024年度											
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	閑散期						繁忙期					
■屋外、天井内工事	継続工事											
・ 室外機搬入据付、配管工事												
・ 電気設備工事												
■冷蔵庫内工事 (各室工事)												
・ 小動物枝肉冷蔵庫 (1)												
・ 小動物枝肉冷蔵庫 (2)												
・ 小動物枝肉冷蔵庫 (3)												
・ 小動物枝肉冷蔵庫 (4)												
・ 小動物枝肉冷蔵庫 (5)												
・ 小動物枝肉冷蔵庫 (6)												
							順次工事 新設・撤去 12週間(各室2週)			順次工事 予備 12週間 (各室2週)		
■冷蔵庫内工事 (集中工事)												
・ 大動物枝肉冷蔵庫 (1) ~ (3)												
・ 大動物枝肉冷蔵庫 (4) (5)												
・ 前室 (3)												
・ 部分肉凍結室												
・ 部分肉凍結保管室												
・ 部分肉冷蔵室 (1) (豚)												
・ 部分肉冷蔵室 (2) (牛)												
・ 出荷準備室												
・ 部分肉処理室 (牛エリア)												
・ 部分肉処理室 (豚エリア)												
・ 骨脂肪置場												
・ 内臓冷却室 (1)												
・ 内臓冷却室 (2)												
・ 前室 (1) (7)												
・ 検査保管庫												
・ 前室 (2) (4)												
・ 枝肉冷却室												
・ 懸肉室												
							集中工事 9日間			試運転調整 1週間		
							集中工事 9日間					
							集中工事 9日間					
							継続工事					
							集中工事 9日					
							継続工事					
							集中工事 18日					

手順 1 : 継続工事

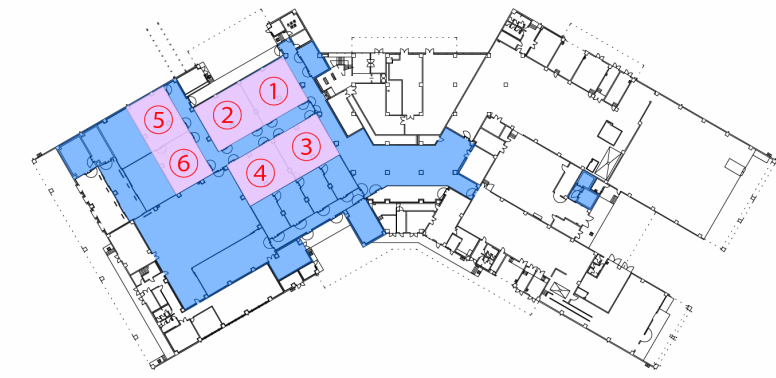


- ・ 室外機および配管工事
- ・ 電気設備工事
- ・ 軌条レール撤去新設を伴わない庫内工事

手順 2 : 順次工事 (夏期閑散期)

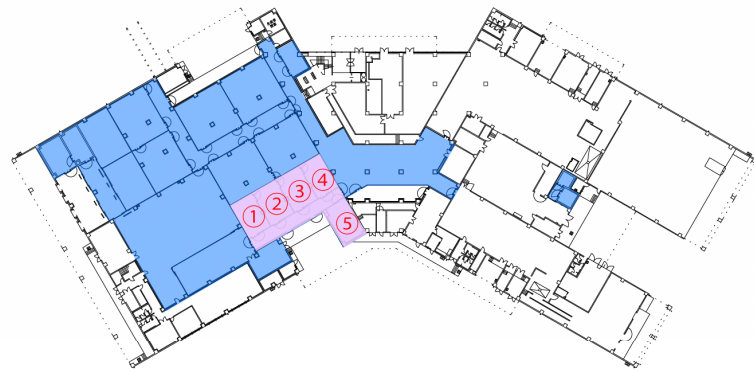


- ・ 小動物枝肉冷蔵室 1倉ずつ空けて工事
(クーラー新設14日/室 計12週間)



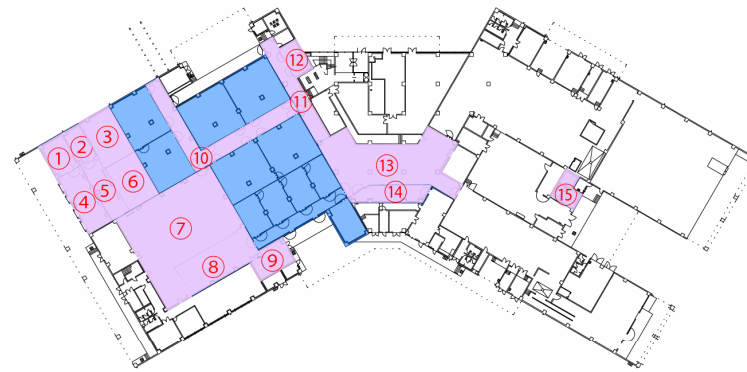
- ・ 小動物枝肉冷蔵室 1倉ずつ空けて工事
(クーラー撤去11日/室 計約12週間)

集中工事 1 (夏期閑散期)



- ・ 大動物枝肉冷蔵室 (1) ~ (3) 夏期受入停止中に集中工事
(新設撤去含め9日/3室)
- ・ 大動物枝肉冷蔵室 (4) (5) 夏期受入開始後に集中工事
(新設撤去含め9日/2室)
- ・ 前室 (3) 夏期受入停止中に集中工事 (9日)

集中工事 2 (年末年始)



- ・ 部分肉凍結室 凍結保管室 長期休暇を利用して集中工事 (9日)
- ・ 部分肉冷蔵室 (豚) (牛) 長期休暇を利用して集中工事 (9日)
- ・ 出荷準備室 長期休暇を利用して集中工事 (9日)
- ・ 部分肉処理室 (豚) (牛) 長期休暇を利用して集中工事 (9日)
- ・ 骨脂肪置場 長期休暇を利用して集中工事 (9日)
- ・ 内臓冷却室 (1) (2) 長期休暇を利用して集中工事 (9日)
- ・ 前室 (1) (7) 長期休日を利用して集中工事 (9日)
- ・ 検査保管庫 長期休暇を利用して集中工事 (9日)
- ・ 前室 (2) (4) 長期休暇を利用して集中工事 (9日)
- ・ 枝肉冷却室 長期休暇を利用して集中工事 (9日)
- ・ 懸肉室 長期休暇を利用して集中工事 (18日)

設計番号	工事名称	図名	図番	図種	図号
	食肉センター冷凍冷蔵設備改修建築工事	ステップ図			
作成日	作成者	確認者	承認者	図章	

八千代エンジニアリング株式会社

表 2 各室工事工程表 (1/2)

小動物枝肉冷却室 (1) ~ (6)	新設																					
	12月	29	30	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	日	月	日	日	日	日	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水
■冷蔵庫外工事	■冷蔵庫外工事																					
・室外機搬入据付、配管工事	・室外機搬入据付、配管工事																					
■冷蔵庫内工事	■冷蔵庫内工事																					
・冷媒機停止、配管、電気工事	・冷媒機停止、配管、電気工事																					
・レール撤去	・レール撤去																					
・新設クーラー設置、	・新設クーラー設置、																					
・耐圧気密検査	・耐圧気密検査																					
・電気チェック、真空引き	・電気チェック、真空引き																					
・レール復旧	・レール復旧																					
・冷媒導入、冷却試運転	・冷媒導入、冷却試運転																					
・庫内清掃	・庫内清掃																					
■枝肉移動日	■枝肉移動日																					
	<div style="border: 1px dashed orange; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="text-align: center;">庫内工事期間14日</p> </div>																					
	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> ▲ 枝肉移動日 ▲ 枝肉移動日 </div>																					
	<div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>順次 1部屋毎に 更新</p> </div>																					
	<div style="border: 1px dashed orange; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="text-align: center;">撤去</p> </div>																					
■冷蔵庫外工事	■冷蔵庫外工事																					
・室外機搬入据付、配管工事	・室外機搬入据付、配管工事																					
■冷蔵庫内工事	■冷蔵庫内工事																					
・冷媒回収、配管、電気切断	・冷媒回収、配管、電気切断																					
・レール撤去	・レール撤去																					
・既設クーラー撤去	・既設クーラー撤去																					
・レール復旧	・レール復旧																					
・庫内清掃	・庫内清掃																					
■枝肉移動日	■枝肉移動日																					
	<div style="border: 1px dashed orange; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="text-align: center;">庫内工事期間11日</p> </div>																					
	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> ▲ 枝肉移動日 ▲ 枝肉移動日 </div>																					
	<div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>順次 1部屋毎に 更新</p> </div>																					
	<div style="border: 1px dashed orange; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="text-align: center;">新設・撤去</p> </div>																					
■冷蔵庫外工事	■冷蔵庫外工事																					
・室外機搬入据付、配管工事	・室外機搬入据付、配管工事																					
■冷蔵庫内工事	■冷蔵庫内工事																					
・冷媒回収、配管、電気切断	・冷媒回収、配管、電気切断																					
・レール撤去	・レール撤去																					
・既設クーラー撤去	・既設クーラー撤去																					
・新設クーラー設置、配管、電気接続	・新設クーラー設置、配管、電気接続																					
・耐圧気密検査	・耐圧気密検査																					
・電気チェック、真空引き	・電気チェック、真空引き																					
・レール復旧	・レール復旧																					
・冷媒導入、冷却試運転調整	・冷媒導入、冷却試運転調整																					
・庫内清掃	・庫内清掃																					
■枝肉移動日	■枝肉移動日																					
	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px dashed orange; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="text-align: center;">大動物枝肉冷却室(1)~(3) 工事期間9日</p> </div> <div style="border: 1px dashed orange; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="text-align: center;">大動物枝肉冷却室(4)(5) 工事期間9日</p> </div> </div>																					
	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> ▲ 枝肉移動日 ▲ 枝肉移動日 ▲ 枝肉移動日 </div>																					
	<div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>※リスク等を考慮して、受入停止中に大動物枝肉冷却室(1)~(3)を、大動物枝肉冷却室(4)(5)については、施設稼働をさせながら2回に分けて集中工事を行う。</p> </div>																					

添付資料-04

小動物枝肉保管庫工事中の豚入出庫調整（順次工事）

小動物枝肉保管庫工事中の豚入出庫調整（順次工事）

現地調査により、小動物枝肉冷蔵庫の1室あたりの保管可能量は下記の通りである。

- ・小動物枝肉冷蔵庫(1)・・・260頭
- ・小動物枝肉冷蔵庫(2)・・・260頭
- ・小動物枝肉冷蔵庫(3)・・・300頭
- ・小動物枝肉冷蔵庫(4)・・・300頭
- ・小動物枝肉冷蔵庫(5)・・・265頭
- ・小動物枝肉冷蔵庫(6)・・・265頭

以上のことから、通常時は合計1,650頭分の保管能力がある。しかし6室のうち1室は加工する枝肉を保管するため他の5室よりも高い温度設定で運用している。よって枝肉冷蔵庫は実質5室での運用となっている。

工事期間中については、1室毎の工事となるため保管可能量は最低値で1,050頭分となる。

豚枝肉は、朝9時以降に入庫が始まり、翌日7時台および9時台に出庫することが指定管理者へのヒアリングにより判明している。

入庫させた分は原則翌日出庫させることとすれば、令和2年度最も多かった入庫数の949頭を入庫させた場合でも、保管可能量の1,050頭を超えないため本施設の運営を続けることが可能である。

また出庫頭数が入庫頭数に届かない場合でも、加工肉となる枝肉の頭数分は入庫することが可能である。

ヒアリング結果より近隣他施設を利用することも可能であるため、入庫頭数も調整しながら下記計算式を順守していくことが必要である。

■小動物枝肉冷蔵庫のスケジュール調整対応

ア) 入出荷頭数の計算式は下記となる。

$$(\text{当日入庫頭数}) = (\text{翌日出庫頭数}) \leq 1,050 \text{ 頭}$$

表1では、閑散期の頭数として900頭の入庫が連続した日を想定し、小動物枝肉保管庫工事中の豚入出庫数のシミュレーションを行った。

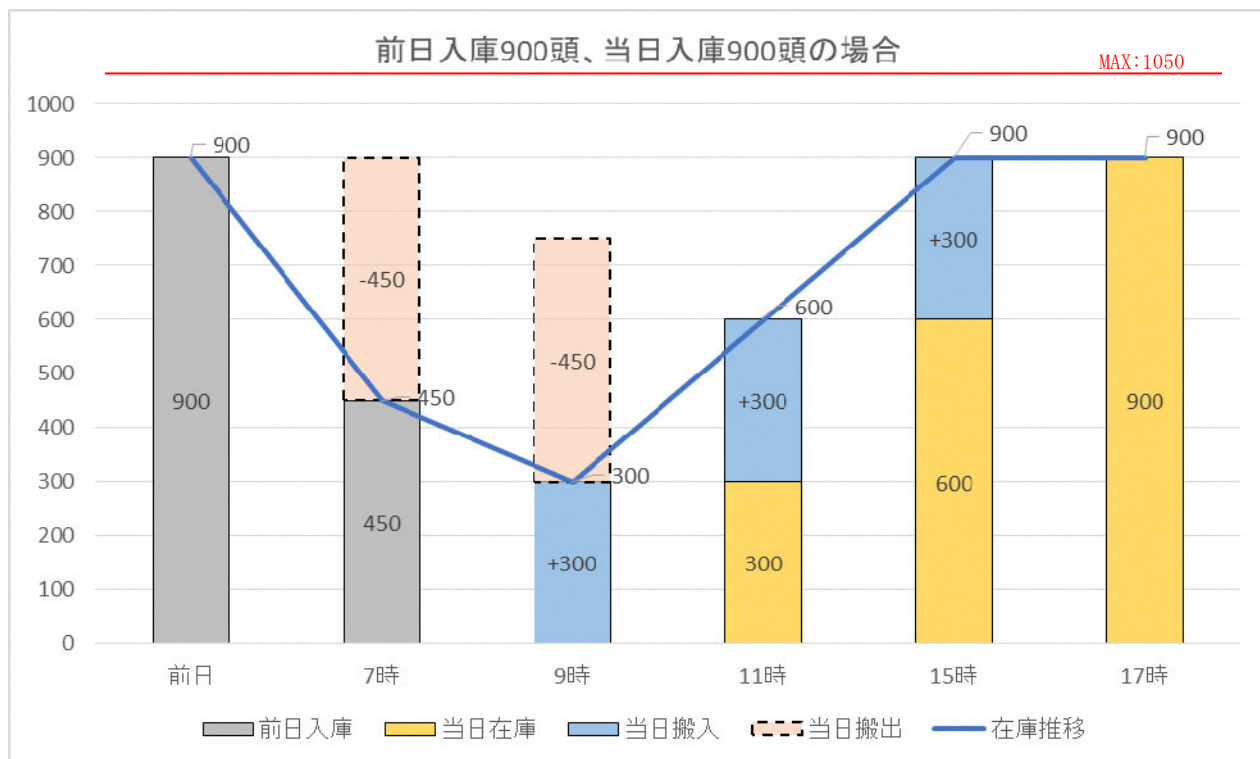


表1 小動物枝肉保管庫工事中の豚入出庫調整(順次工事)

※アの計算式を順守できれば、工事中に入庫頭数900頭/日が連続しても運用していくことが可能である。

添付資料-05
食肉センター利用者の利用頻度

(1) 利用者の施設利用の実態

1) 利用頻度

新潟市食肉センターの利用者について、利用頻度を表1に示す。なお下記の搬入出日は基本的なものであり、祝日等による変動の可能性がある。

表 1 新潟市食肉センター利用者の利用頻度

No.	利用者概要			搬入/搬出	月曜	火曜	水曜	木曜	金曜	土曜	日曜
	社名(ブランド・取扱)	所在	業種								
1			系統・畜産加工業	搬入							
			搬出(枝肉)								
			搬出(部分肉)								
2			食肉製造販売	搬入							
			搬出(枝肉)								
			搬出(部分肉)								
3			食肉製造販売	搬入							
			搬出(枝肉)								
			搬出(部分肉)								
4			食肉製造販売	搬入							
			搬出(枝肉)								
			搬出(部分肉)								
5			養豚・食肉加工	搬入							
			搬出(枝肉)								
			搬出(部分肉)								
6			食肉製造販売	搬入	基本と畜なし。不定期で搬入・搬出あり。時間はまちまち。						
			搬出(枝肉)								
			搬出(部分肉)								
7			食肉製造販売	搬入							
			搬出(枝肉)								
			搬出(部分肉)								
8			食肉製造販売	搬入							
			搬出(枝肉)								
			搬出(部分肉)								
9			食肉製造販売	搬入							
			搬出(枝肉)								
			搬出(部分肉)								
10			食肉製造販売	搬入							
			搬出(枝肉)								
			搬出(部分肉)								
11			食肉製造販売	搬入							
			搬出(枝肉)								
			搬出(部分肉)								
12			食肉製造販売	搬入							
			搬出(枝肉)								
			搬出(部分肉)								
13			食肉製造販売	搬入							
			搬出(枝肉)								
			搬出(部分肉)								
14			食肉製造販売	搬入							
			搬出(枝肉)								
			搬出(部分肉)								
15			養豚・食肉加工	搬入	利用なし						
			搬出(枝肉)								
			搬出(部分肉)								

※ 部分肉処理は別業者が実施しており、ある程度決まっているとのことだが、と畜の有無で日によって多少の変動はあるとのこと。

2) 利用時間帯

新潟市食肉センターの利用者について、利用時間帯を表2に示す。ほとんどの利用者で、搬入および部分肉の搬出の時間は9時から15時と幅広いが、枝肉の搬出は早朝7時と9時に集中していることがわかる。

表 2 新潟市食肉センター利用者の利用時間帯

No.	利用者概要			搬入/搬出	7時	8時	9時	10時	11時	12時	13時	14時	15時	16時	17時	18時	
	社名(ブランド・取扱)	所在	業種														
1			系統・畜産加工業	搬入													
			搬出(枝肉)														
			搬出(部分肉)														
2			食肉製造販売	搬入													
			搬出(枝肉)														
			搬出(部分肉)														
3			食肉製造販売	搬入													
			搬出(枝肉)														
			搬出(部分肉)														
4			食肉製造販売	搬入													
			搬出(枝肉)														
			搬出(部分肉)														
5			養豚・食肉加工	搬入													
			搬出(枝肉)														
			搬出(部分肉)														
6			食肉製造販売	搬入	基本と畜なし。不定期で搬入・搬出あり。時間はまちまち。												
			搬出(枝肉)														
			搬出(部分肉)														
7			食肉製造販売	搬入													
			搬出(枝肉)														
			搬出(部分肉)														
8			食肉製造販売	搬入													
			搬出(枝肉)														
			搬出(部分肉)														
9			食肉製造販売	搬入													
			搬出(枝肉)														
			搬出(部分肉)														
10			食肉製造販売	搬入													
			搬出(枝肉)														
			搬出(部分肉)														
11			食肉製造販売	搬入													
			搬出(枝肉)														
			搬出(部分肉)														
12			食肉製造販売	搬入													
			搬出(枝肉)														
			搬出(部分肉)														
13			食肉製造販売	搬入													
			搬出(枝肉)														
			搬出(部分肉)														
14			食肉製造販売	搬入													
			搬出(枝肉)														
			搬出(部分肉)														
15			養豚・食肉加工	搬入	利用なし												
			搬出(枝肉)														
			搬出(部分肉)														

※ 部分肉処理は別業者が実施しており、ある程度決まっているとのことだが、と畜の有無で日によって多少の変動はあるとのこと。

添付資料-06
取扱頭数

取扱頭数

(1) 本施設における年間と畜頭数の予測

利用者ヒアリングにおける、将来的な取扱い頭数予測の回答結果を総合すると、豚は微増、牛は現状維持(本施設のと畜頭数枠が増えれば取扱い頭数を増やすことは可能)との回答を得た。加えて、本施設における取扱い頭数の近年のトレンドから需要の大幅な増加は見込めない。よって本施設の今後15年の取扱い頭数は現行の許可頭数である「大動物30頭/日、小動物900頭/日」とする。(小動物換算で1,020頭/日。ここで小動物換算とは、大動物1頭を小動物4頭として数えることである。)

なお、今後について利用者ヒアリングにより年間取扱頭数は微増と予測されるが、大動物のと畜が無い日の最大取扱頭数については1,000頭/日とする。

ヒアリング結果の詳細は、表2、表3に示す。

表1 ヒアリング結果によると畜頭数予測

	年間取扱頭数 (豚)	日最大取扱頭数 (豚)	年間取扱頭数 (牛)	日最大取扱頭数 (牛)
H7年度	157,444	データなし	1,716	データなし
H12年度	191,323	データなし	2,195	データなし
H17年度	217,019	1,001	1,693	16
H22年度	218,839	1,001	1,408	17
H27年度	204,818	1,020	868	16
R2年度	193,210	988	739	16
R8年度予測 (5年後予測)	208,356	1,000	739	16
R18年度予測 (15年後予測)	205,353	1,000	739	16

出展：H5～R2 実績頭数（業者別）/新潟市 および利用者ヒアリング

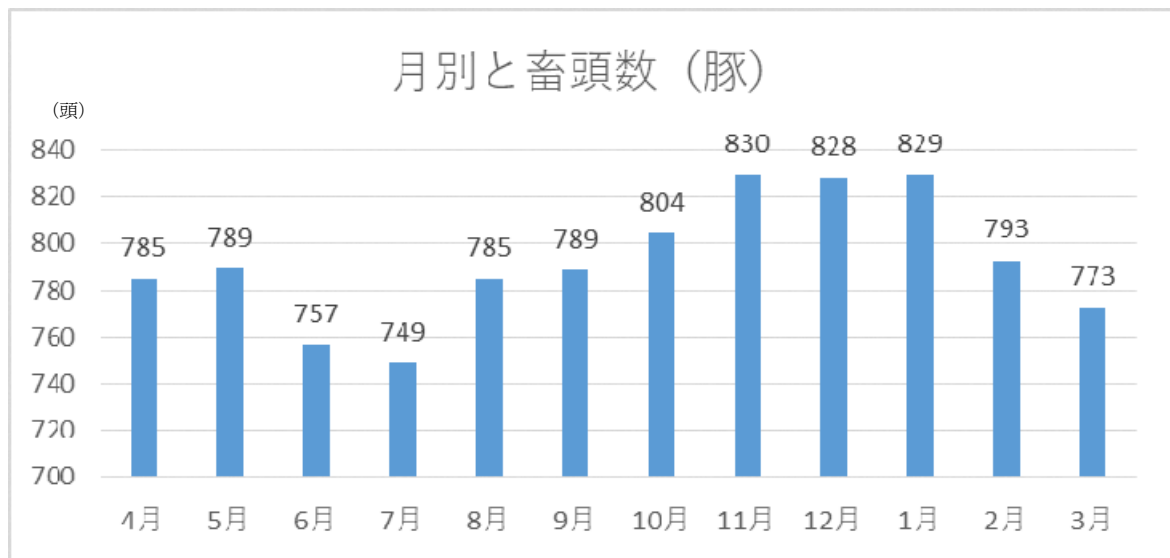
添付資料-07
日別・月別と蓄頭数

(1) 月別と畜頭数（豚）

過去5年間における小動物（豚）の月別と畜頭数を表1に示す。各月の平均値を図1に示す。これらのデータより、年間を通して頭数が多くなるのは11月～1月ごろで、頭数が比較的少ないのは6月～8月ごろとなる傾向が見られる。

表1 小動物（豚）の月別と畜頭数

単位：頭	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
H28	801	802	790	727	847	869	813	918	859	867	765	813
H29	764	876	817	780	835	779	873	847	845	829	772	752
H30	794	772	740	759	745	824	796	792	830	826	795	782
R1	776	752	722	732	732	757	813	794	804	805	812	768
R2	790	745	716	746	765	715	728	799	804	820	820	748
平均	785	789	757	749	785	789	804	830	828	829	793	773



出展：普通豚月別推移/新潟市

図1 過去5年における月別のと畜頭数平均値の推移

(2) 日別のと畜頭数

新潟市食肉センターで令和2年度においてと畜された小動物(豚)の日別の推移を表2に示す。年末年始やお盆などの長期休み明けは比較的頭数が多くなる。豚のと畜頭数ピーク時には牛のと畜は行わないなど1日あたりの牛豚の頭数が多くなるように運用されている。

表 2 令和2年度と畜頭数日別推移

R2年度と畜頭数推移 (豚(普通)、牛)																																														
4月	豚(普通)	牛	5月	豚(普通)	牛	6月	豚(普通)	牛	7月	豚(普通)	牛	8月	豚(普通)	牛	9月	豚(普通)	牛	10月	豚(普通)	牛	11月	豚(普通)	牛	12月	豚(普通)	牛	1月	豚(普通)	牛	2月	豚(普通)	牛	3月	豚(普通)	牛											
4/1	水	716	5/1	金	922	6/1	月	804	7/1	水	633	8/1	土		9/1	火	638	10/1	木	691	11/1	日		12/1	火	730	15	1/1	金	年末休業日	2/1	月	783	3/1	月	791										
4/2	木	757	5/2	土		6/2	火	639	14	7/2	木	722	8/2	日		9/2	水	614	10/2	金	697		11/2	月	923	12/2	水	613	16	1/2	土	年末休業日	2/2	火	707	11	3/2	火	674	15						
4/3	金	805	5/3	日	憲法記念日	6/3	水	561		7/3	金	763	8/3	月	722	9/3	木	679	10/3	土		11/3	火	文化の日	12/3	木	780		1/3	日	年末休業日	2/3	水	851	3/3	水	705									
4/4	土		5/4	月	みどりの日	6/4	木	667		7/4	土		8/4	火	757	15	9/4	金	676		10/4	日		11/4	水	896	12/4	金	735		1/4	月	926		2/4	木	734	8	3/4	木	818					
4/5	日		5/5	火	こどもの日	6/5	金	665		7/5	日		8/5	水	759		9/5	土			10/5	月	779		11/5	木	835		1/5	火	716	11	2/5	金	756	3/5	金	685								
4/6	月	700	5/6	水	924	臨時休業	6/6	土		7/6	月	775	8/6	木	793		9/6	日			10/6	火	694	15	11/6	金	690		1/6	水	814		2/6	土		3/6	土									
4/7	火	727	16	5/7	木	884		6/7	日		7/7	火	684	15	8/7	金	847		9/7	月	665		10/7	水	661		11/7	土		12/7	月	836		1/7	木	936		2/7	日		3/7	日				
4/8	水	719		5/8	金	910		6/8	月	742		7/8	水	672		8/8	土			9/8	火	645	13	10/8	木	728		11/8	日		12/8	火	693	15	1/8	金	881		2/8	月	905	8	3/8	月	833	
4/9	木	761		5/9	土			6/9	火	689	14	7/9	木	703		8/9	日			9/9	水	588	15	10/9	金	662		11/9	月	823		12/9	水	614	15	1/9	土		2/9	火	791	8	3/9	火	727	15
4/10	金	769		5/10	日			6/10	水	570		7/10	金	723		8/10	月	山の日	9/10	木	665		10/10	土		11/10	火	721	16	12/10	木	789		1/10	日		2/10	水	891		3/10	水	625			
4/11	土			5/11	月	770		6/11	木	735		7/11	土			8/11	火	899		9/11	金	644		10/11	日		11/11	水	675	16	12/11	金	807		1/11	月	成人の日	2/11	木	建国記念の日	3/11	木	806			
4/12	日			5/12	火	728	13	6/12	金	719		7/12	日			8/12	水	714	13	9/12	土			10/12	月	788		11/12	木	835		1/12	火	949		2/12	金	936		3/12	金	773				
4/13	月	757		5/13	水	627		6/13	土			7/13	月	694		8/13	木	858		9/13	日			10/13	火	703	15	11/13	金	701		12/13	日		1/13	水	777	10	2/13	土		3/13	土			
4/14	火	730	15	5/14	木	758		6/14	日			7/14	火	745	15	8/14	金	793		9/14	月	693		10/14	水	657		11/14	土			12/14	月	818		1/14	木	925		2/14	日		3/14	日		
4/15	水	781		5/15	金	670		6/15	月	845		7/15	水	717	16	8/15	土			9/15	火	745	15	10/15	木	745		11/15	日			12/15	火	760	13	1/15	金	866		2/15	月	783		3/15	月	855
4/16	木	736		5/16	土			6/16	火	866		7/16	木	761		8/16	日			9/16	水	641		10/16	金	693		11/16	月	866		12/16	水	764	15	1/16	土		2/16	火	696	15	3/16	火	704	12
4/17	金	805		5/17	日			6/17	水	臨時休業日		7/17	金	796		8/17	月	臨時休業	9/17	木	804		10/17	土		11/17	火	700	16	12/17	木	879		1/17	日		2/17	水	763		3/17	水	619			
4/18	土			5/18	月	768		6/18	木	826		7/18	土			8/18	火	930		9/18	金	785		10/18	日		11/18	水	693		12/18	金	880		1/18	月	812		2/18	木	852		3/18	木	805	
4/19	日			5/19	火	669	15	6/19	金	780		7/19	日			8/19	水	717	13	9/19	土			10/19	月	796		11/19	木	905		12/19	土		1/19	火	733	12	2/19	金	782		3/19	金	779	
4/20	月	850		5/20	水	616		6/20	土			7/20	月	829		8/20	木	838		9/20	日			10/20	火	734	15	11/20	金	816		12/20	日		1/20	水	728		2/20	土		3/20	土	春分の日		
4/21	火	767	10	5/21	木	710		6/21	日			7/21	火	921		8/21	金	777		9/21	月	敬老の日	10/21	水	672		11/21	土			12/21	月	891		1/21	木	892		2/21	日		3/21	日			
4/22	水	739		5/22	金	733		6/22	月	754		7/22	水	914		8/22	土			9/22	火	秋分の日	10/22	木	747		11/22	日			12/22	火	869		1/22	金	814		2/22	月	902		3/22	月	836	
4/23	木	858		5/23	土			6/23	火	679	16	7/23	木	海の日	8/23	日			9/23	水	922		10/23	金	685		11/23	月	勤労感謝の日	12/23	水	807		1/23	土		2/23	火	天皇誕生日	3/23	火	725	10			
4/24	金	857		5/24	日			6/24	水	605		7/24	金	スポーツの日	8/24	月	671		9/24	木	905		10/24	土		11/24	火	927		12/24	木	931		1/24	日		2/24	水	923		3/24	水	652			
4/25	土			5/25	月	739		6/25	木	772		7/25	土			8/25	火	732	12	9/25	金	904		10/25	日		11/25	水	739	16	12/25	金	931		1/25	月	793		2/25	木	923		3/25	木	827	
4/26	日			5/26	火	693	13	6/26	金	647		7/26	日			8/26	水	541		9/26	土			10/26	月	767		11/26	木	828		12/26	土		1/26	火	742	8	2/26	金	775		3/26	金	764	
4/27	月	883		5/27	水	608		6/27	土			7/27	月	742		8/27	木	736		9/27	日			10/27	火	712	14	11/27	金	775		12/27	日		1/27	水	664		2/27	土		3/27	土			
4/28	火	942		5/28	木	662		6/28	日			7/28	火	738	16	8/28	金	745		9/28	月	717		10/28	水	762		11/28	土			12/28	月	944		1/28	木	868		2/28	日		3/28	日		
4/29	水	昭和の日		5/29	金	762		6/29	月	738		7/29	水	635		8/29	土			9/29	火	732	15	10/29	木	815		11/29	日			12/29	火	年末休業日	1/29	金	747		2/29	月	836					
4/30	木	927		5/30	土			6/30	火	730	12	7/30	木	726		8/30	日			9/30	水	628		10/30	金	823		11/30	月	830		12/30	水	年末休業日	1/30	土		2/30	金	820	10	3/30	火	710	14	
				5/31	日			7/31	金	771		8/31	月	710		10/31	土							12/31	木	年末休業日	1/31	日											3/31	水	646					
合計	16,586	41	合計	14,153	41	合計	15,033	56	合計	15,664	62	合計	14,539	53	合計	14,290	69	合計	16,011	59	合計	15,173	64	合計	16,892	89	合計	15,583	41	合計	14,753	34	合計	17,195	66											
平均	790	14	平均	745	14	平均	716	14	平均	746	16	平均	765	13	平均	715	14	平均	728	15	平均	799	16	平均	804	15	平均	820	10	平均	820	11	平均	748	13											
稼働日	21	3	稼働日	19	3	稼働日	21	4	稼働日	21	4	稼働日	19	4	稼働日	20	5	稼働日	22	4	稼働日	19	4	稼働日	21	6	稼働日	19	4	稼働日	18	3	稼働日	23	5											

出展：R2と畜頭数日別/新潟市

添付資料-08
令和3年度電力量まとめ

〈参考データ〉

新潟市食肉センター 令和3年度電力使用量データ

対象施設名 : 新潟市食肉センター
供給場所 : 新潟市西区中野小屋1631番地
契約種別 : 高圧電力
契約電力量 : 842kw

月別使用量 データ	使用電力 (kWh)	最大需要電力 (kW)	有効電力量 (kWh)	無効電力量 (kVarh)
令和3年 4月	239,114	714	169,517	1,565
令和3年 5月	250,364	729	172,399	2,049
令和3年 6月	281,692	782	192,656	4,798
令和3年 7月	302,990	821	206,109	4,539
令和3年 8月	308,371	826	209,459	5,096
令和3年 9月	274,664	768	188,946	3,990
令和3年10月	260,178	752	179,974	2,366
令和3年11月	242,195	719	170,493	1,933
令和3年12月	241,175	691	171,589	2,050
令和4年 1月	204,661	659	145,818	1,984
令和4年 2月	188,925	666	135,292	1,807
令和4年 3月	224,497	696	161,031	2,464
年間電力使用量	3,018,826			

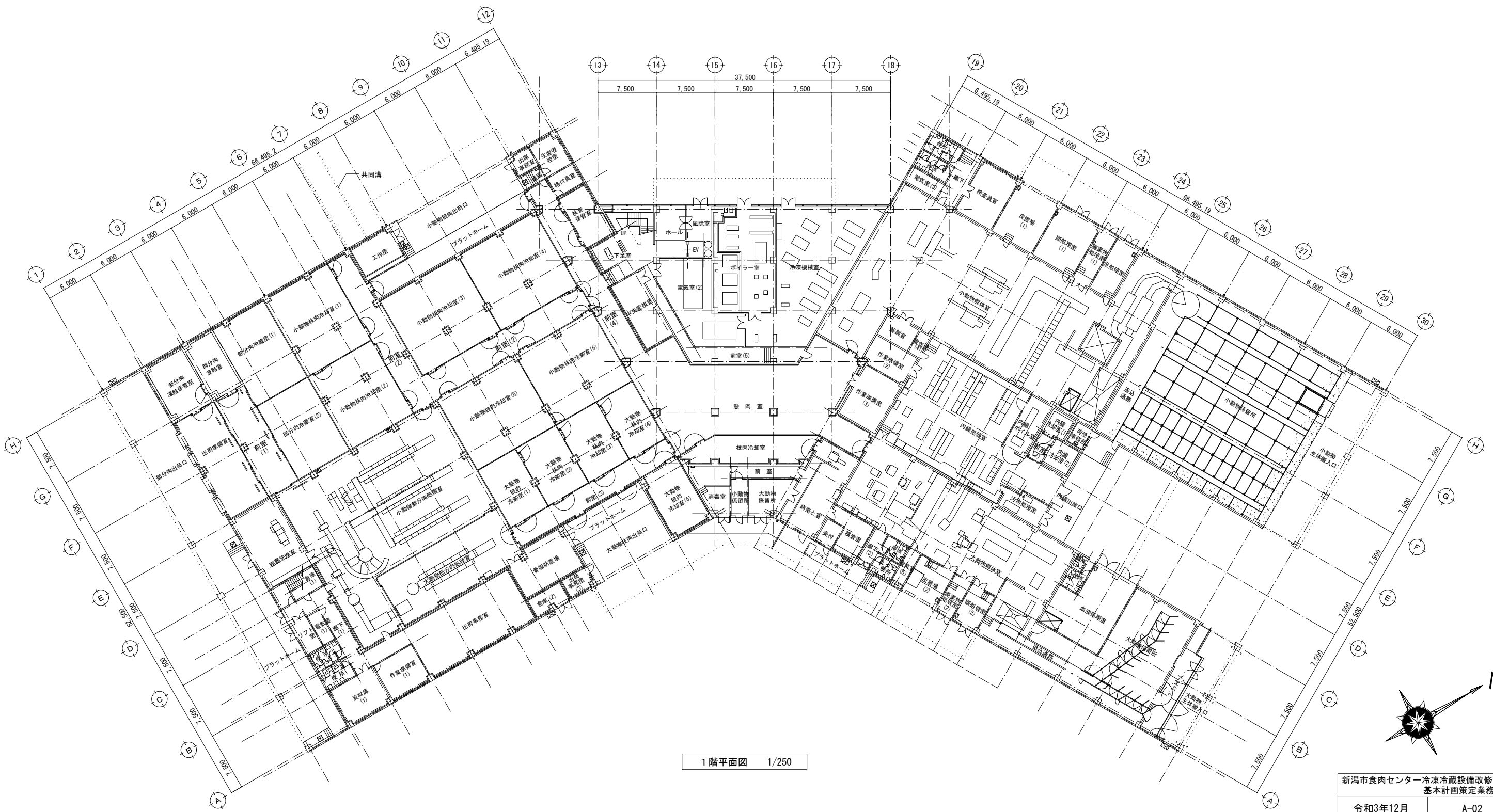
令和3年度 電力メーター数量まとめ

(単位:kwh)

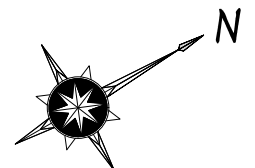
番号	メーター名称	系統	電力メーター数量												小計
			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
5	冷凍共通	動力	15,353.0	23,175.0	32,305.0	33,527.0	31,917.0	28,058.0	22,978.0	14,335.0	11,864.0	11,450.0	9,460.0	8,966.0	243,388.0
6	冷凍1号	動力	5,200.0	5,120.0	5,689.0	6,066.0	5,477.0	5,276.0	5,390.0	4,906.0	5,081.0	4,021.0	3,885.0	4,964.0	61,075.0
7	冷凍2号	動力	13,259.0	13,960.0	16,001.0	17,960.0	18,222.0	16,581.0	15,582.0	12,991.0	13,178.0	11,132.0	9,761.0	11,601.0	170,228.0
9	L-5	冷凍	436.4	306.1	292.2	305.2	308.3	326.0	346.7	405.6	534.2	469.6	409.3	466.9	4,606.5
11	冷凍	枝肉	28,213.0	32,799.0	41,862.0	51,303.0	51,833.0	42,677.0	37,963.0	29,094.0	26,062.0	18,447.0	18,141.0	25,904.0	404,298.0
12		部分肉	23,477.0	25,584.0	30,765.0	39,873.0	41,035.0	31,692.0	28,661.0	23,905.0	22,615.0	16,293.0	13,624.0	18,757.0	316,281.0
13		内臓	922.6	1,306.5	1,905.3	2,119.9	2,116.3	1,560.9	1,228.4	822.3	674.9	388.3	354.6	697.4	14,097.4
19	L-1	冷凍	5,205.6	4,604.0	9,031.2	12,743.0	12,098.0	13,008.0	13,124.0	12,518.0	15,258.0	12,262.0	11,596.0	12,754.0	134,201.8
37	製氷機	内臓	4,030.0	4,170.0	5,650.0	6,640.0	6,580.0	5,940.0	5,470.0	4,420.0	4,290.0	3,020.0	3,080.0	3,900.0	57,190.0
51	工外冷蔵庫		661.8	867.7	1,061.0	1,372.5	1,408.1	1,159.6	917.8	618.9	434.7	299.3	294.6	526.9	9,622.9
小計			96,758.4	111,892.3	144,561.7	171,909.6	170,994.7	146,278.5	131,660.9	104,015.8	99,991.8	77,782.2	70,605.5	88,537.2	1,414,988.6
番号 5~51 以外の数量			142,355.6	138,471.7	137,130.3	131,080.4	137,376.3	128,385.5	128,517.1	138,179.2	141,183.2	126,878.8	118,319.5	135,959.8	1,603,837.4
合計			239,114.0	250,364.0	281,692.0	302,990.0	308,371.0	274,664.0	260,178.0	242,195.0	241,175.0	204,661.0	188,925.0	224,497.0	3,018,826.0

添付資料-09

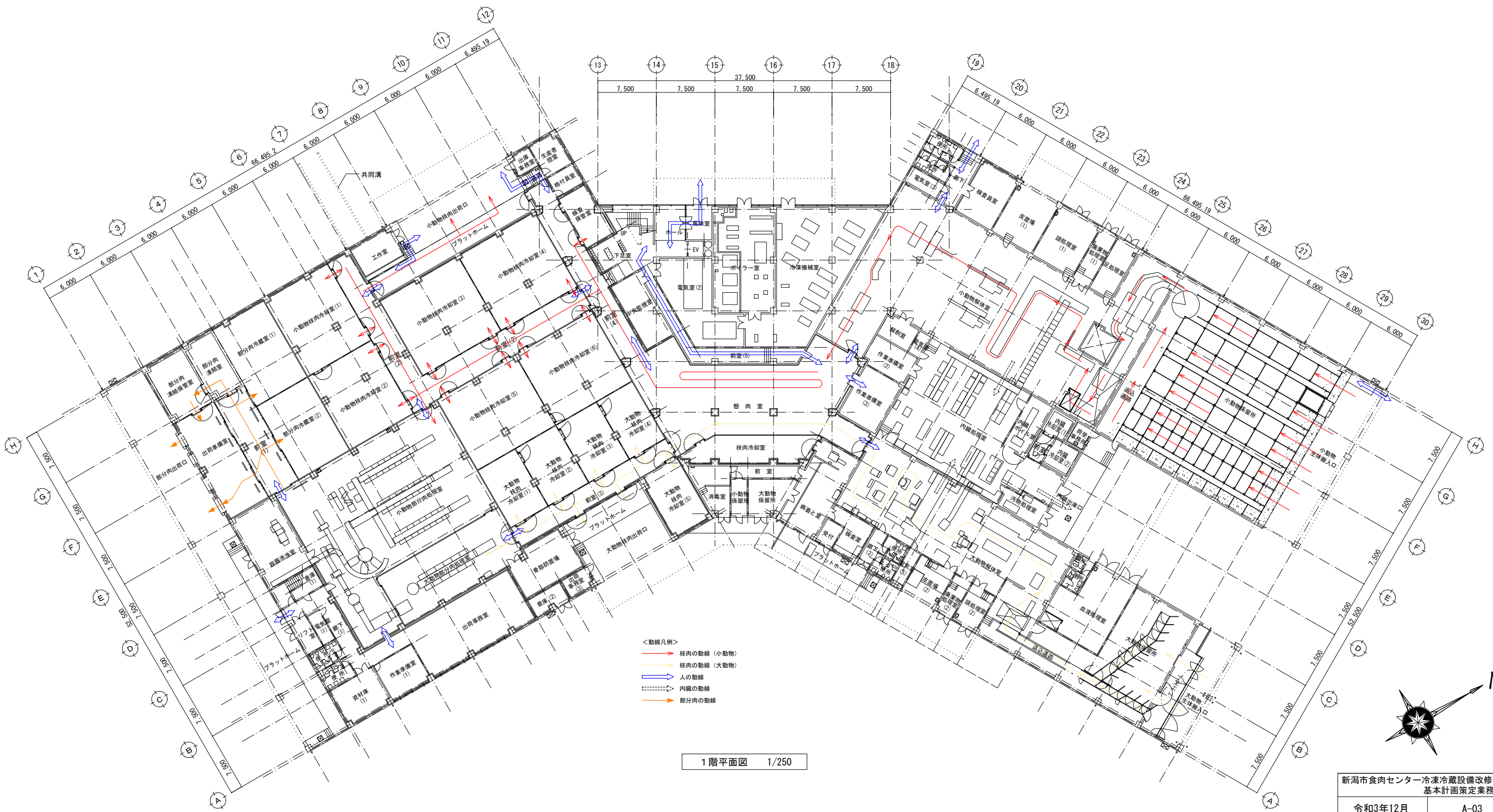
新潟市食肉センター冷凍冷蔵設備改修 基本計画策定業務委託
基本計画図



1階平面図 1/250

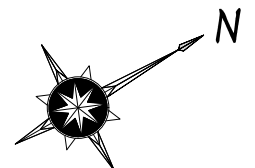


新潟市食肉センター冷凍冷蔵設備改修 基本計画策定業務委託	
令和3年12月	A-02
新潟市西区中野小屋1631番地	
既存 全体平面図	
縮尺	1/250
八千代エンジニアリング株式会社	

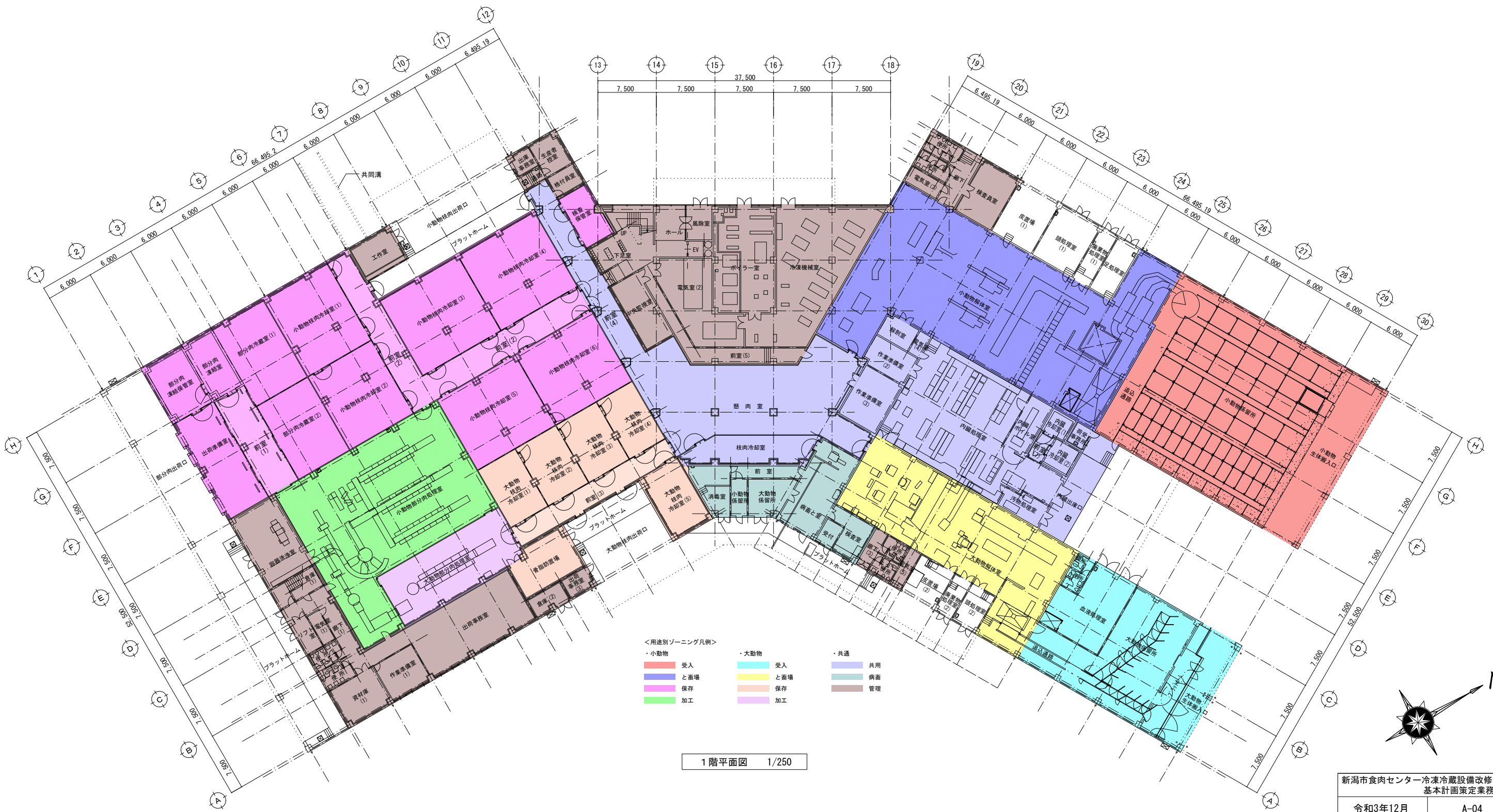


1階平面図 1/250

- <動線凡例>
- 枝肉の動線 (小動物)
 - 枝肉の動線 (大動物)
 - 人の動線
 - 内臓の動線
 - 部分肉の動線

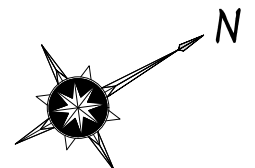


新潟市食肉センター冷凍冷蔵設備改修 基本計画策定業務委託	
令和3年12月	A-03
新潟市西区中野小屋1631番地	
1階 動線計画図	
縮尺	1/250
八千代エンジニアリング株式会社	

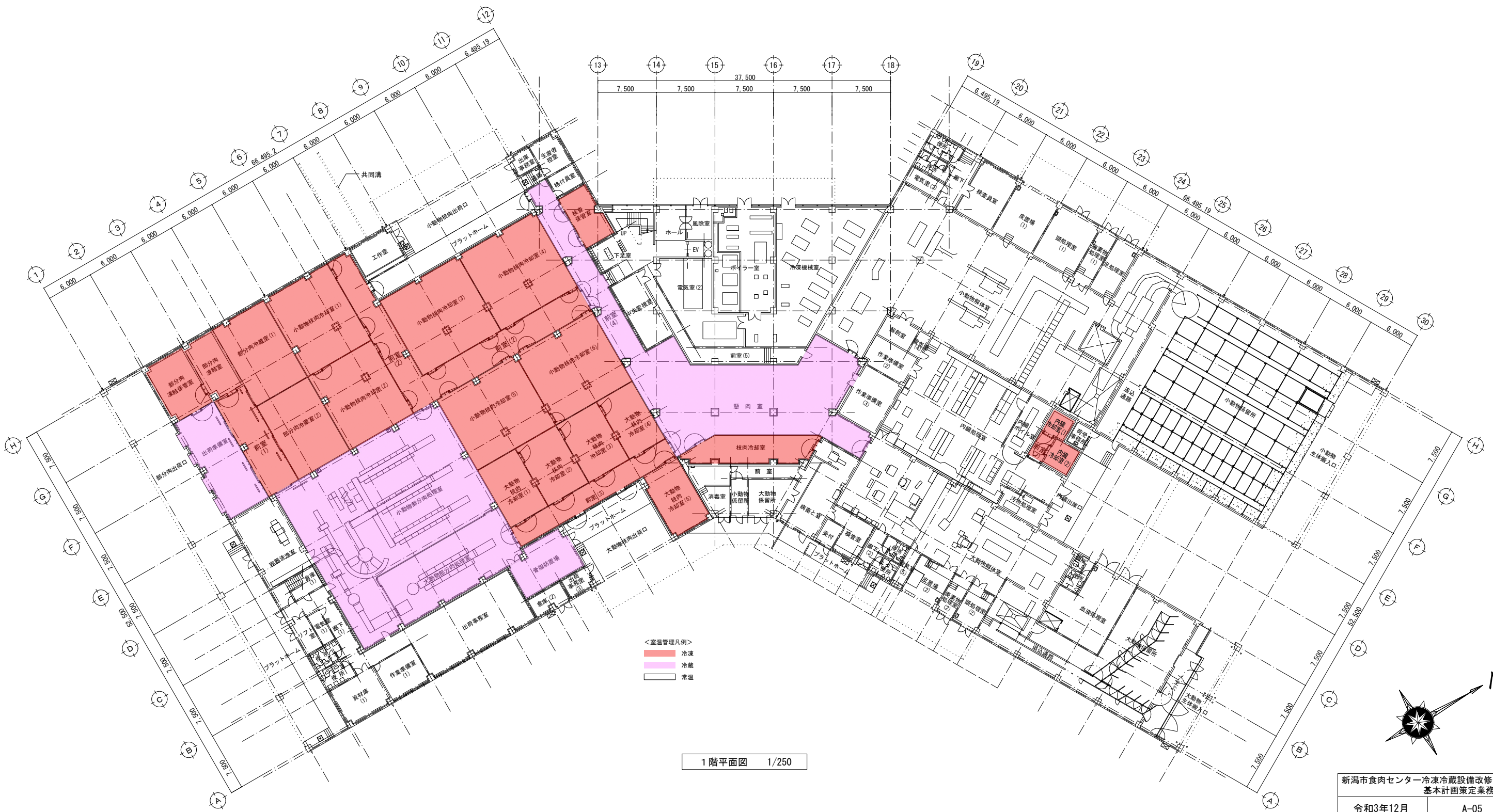


- <用途別ゾーニング凡例>
- ・小動物
 - 受入 (Red)
 - と畜場 (Blue)
 - 保存 (Green)
 - 加工 (Orange)
 - ・大動物
 - 受入 (Cyan)
 - と畜場 (Yellow)
 - 保存 (Light Blue)
 - 加工 (Light Orange)
 - ・共通
 - 共用 (Brown)
 - 病畜 (Light Green)
 - 管理 (Light Brown)

1階平面図 1/250

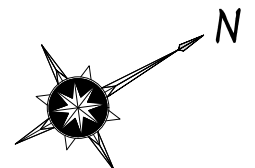


新潟市食肉センター冷凍冷蔵設備改修 基本計画策定業務委託	
令和3年12月	A-04
新潟市西区中野小屋1631番地	
1階 用途別ゾーニング図	
縮尺	1/250
八千代エンジニアリング株式会社	



<室温管理凡例>
 冷凍
 冷蔵
 常温

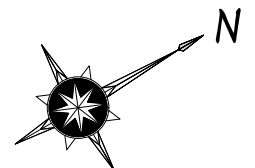
1階平面図 1/250



新潟市食肉センター冷凍冷蔵設備改修 基本計画策定業務委託	
令和3年12月	A-05
新潟市西区中野小屋1631番地	
1階 室温管理図	
縮尺	1/250
八千代エンジニアリング株式会社	



1階平面図 1/250

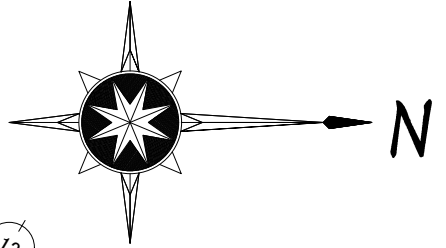


新潟市食肉センター冷凍冷蔵設備改修 基本計画策定業務委託	
令和3年12月	A-06
新潟市西区中野小屋1631番地	
1階 冷却能力ゾーニング図	
縮尺	1/250
八千代エンジニアリング株式会社	

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

66,495.2

6,000 6,000 6,000 6,000 6,000 6,000 6,000 6,000 6,000 6,000 6,495.19



13 14 15 16
7,500 7,500 37,500 7,500 7,500

H
G
F
E
D
C
B
A
7,500 7,500 7,500 7,500 7,500 7,500 7,500 7,500



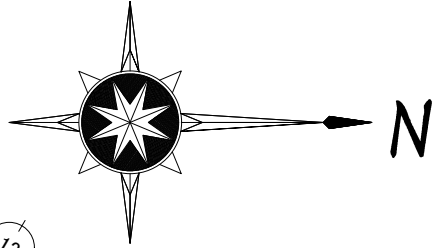
--- 軌条レール ■ 既存撤去 冷凍冷蔵機(1号冷却機系統) ■ 既存撤去 冷凍冷蔵機(2号冷却機系統)

新潟市食肉センター冷凍冷蔵設備改修 基本計画策定業務委託	
令和3年12月	A-07
新潟市西区中野小屋1631番地	
冷凍冷蔵設備 既存図	
縮尺	1/150
八千代エンジニアリング株式会社	

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

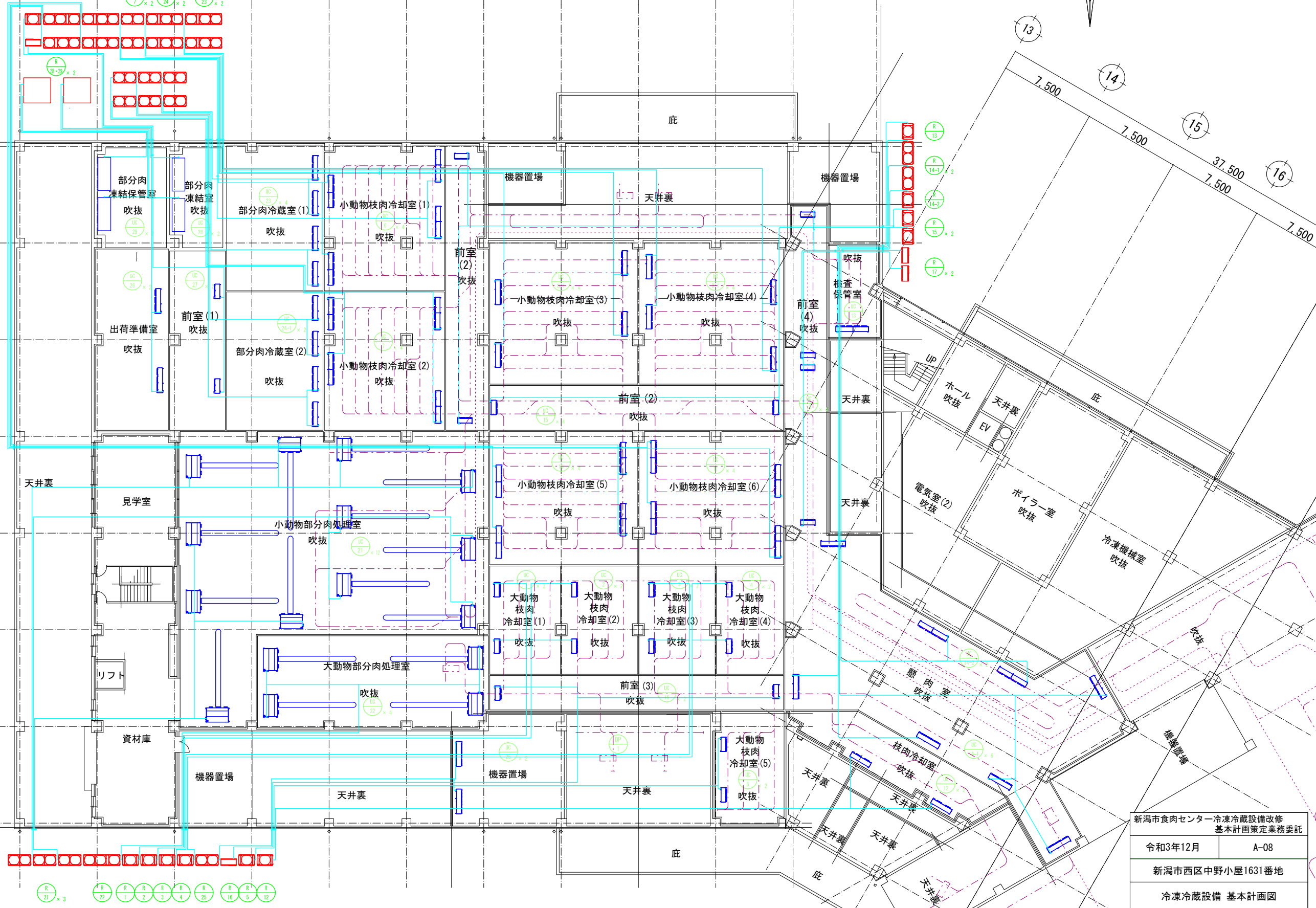
66,495.2

6,000 6,000 6,000 6,000 6,000 6,000 6,000 6,000 6,000 6,000 6,495.19



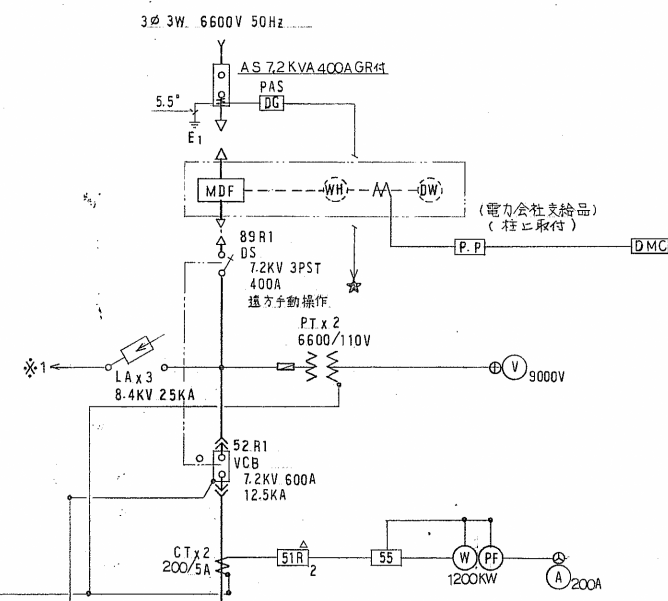
13 14 15 16
7,500 7,500 37,500 7,500 7,500

H
G
F
E
D
C
B
A
7,500 7,500 7,500 7,500 7,500 7,500 7,500 7,500 52,500

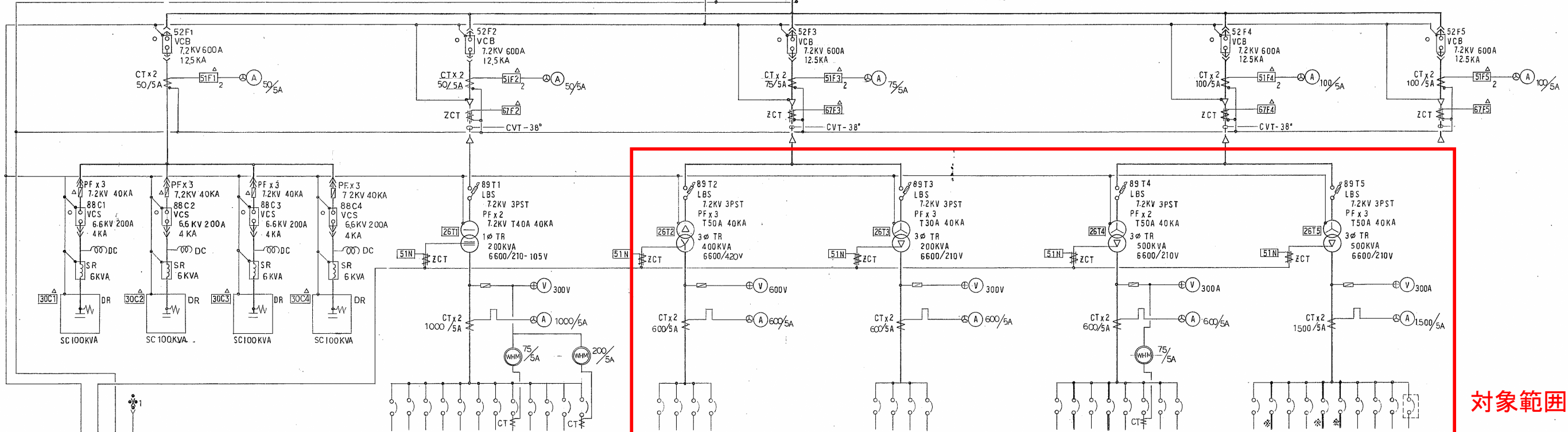


新潟市食肉センター冷凍冷蔵設備改修 基本計画策定業務委託	
令和3年12月	A-08
新潟市西区中野小屋1631番地	
冷凍冷蔵設備 基本計画図	
縮尺	1/150
八千代エンジニアリング株式会社	

凡 例					
記号	名称	記号	名称	記号	名称
M O F	取引用変成器	[26T]	変圧器 温度計器	(V)	電圧計
V C B	真空遮断器	[51]	不足電圧継電器	(A)	電流計
V C S	真空電磁接触器	[27]	不足電圧継電器	(W)	電力計
D S	断路器	[51]	過電流継電器	(PF)	力率計
L B S	負荷開閉器	[59]	過電圧継電器	(WH)	積算電力計
P F	電力ヒューズ	[67]	地絡方向継電器	(DW)	最大需要電力計
T R	変圧器	[55]	自動率調整器	[P/P]	パルス検出器
L A	避雷器	[37]	ヒューズ検出器	[D/D]	計測用変換器
P T	計器用変圧器	[30C]	コンデンサ故障	(V, W)	電圧、電流切換器
C T	変圧器	[51N]	地絡過電流継電器		
Z C T	零相変流器				
Z P C	コンデンサ形				
S C	並相コンデンサ				
S R	直列リアクトル				
D C	放電コイル				
D R	放電抵抗				
M C B	脱線用遮断器				



- 1) 受電 C B 二次側に鎖電盤 C B 操作用電源 Tr を設ける。
- 2) デマンド監視装置を付する。(外部警報盤(処理工場管理棟)に表示)
 * デマンド制御装置
 ○ 状態表示
 △ 警報表示
- 3) デマンド監視装置(デマンド監視パルス検出器)は、三菱カム DM-50 相当品とする。



対象範囲

名称	NO.	負荷名称	種別	計器	容量	P	AF	AT	
電灯盤 (計 237.6 KVA)	L1-1	L-1	CV-T	100	36.74	3	285	200	
	L1-2	L-1	CV-T	100	34.6	3	225	225	
	L2-1	L-2	CV-T	100	34.5	3	200	200	
	L3-1	L-3	CV-T	100	14.2	1	100	100	
	L4-1	L-4	CV-T	60	26.7	1	225	150	
	L5-1	L-5	CV-T	38	26.4	1	150	150	
	L6-1	L-6	CV-T	38	25.0	1	150	150	
	L7-1	管理棟/警報盤	CV-T	100	10.01	1	100	100	
			GR電源	CVS	35-2			2	50
			食品衛生検査棟	CVT	100	30	3	225	200
			警報盤				2	50	20
	冷凍機盤 NO.2 (計 KW)	R-1	冷凍機盤	CV-T	250	187.0	3	600	500
		R-2	冷凍機盤	CV-T	200	161.0	3	500	500
冷凍機盤 NO.1 (計 KW)	R-3	冷凍機盤	CV-T	200	64.4	3	400	400	
	R-4	冷凍機盤	CV-T	200	67.2	3	400	400	
	R-5	冷凍機盤	CV-T	200	61.8	3	400	400	
動力盤 NO.1 (計 KW)	P1-1	P-1	CV-T	200	86.25	3	600	500	
	P1-2	P-1	CV-T	100	44.85	3	225	225	
	P2-1	P-2	CV-T	250	71.9	3	600	500	
	P2-2	P-2	CV-T	250	82.3	3	600	500	
	P2-3	P-2	CV-T	250	86.9	3	600	500	
			食品衛生検査棟	CV-T	38	10	1	100	75
動力盤 NO.2 (計 KW)	P3-1	P-3	CV-T	38	14.2	3	100	100	
	P3-2	P-3	CV-T	38	20.2	3	225	225	
	P4-1	P-4	CV-T	100	44.6	3	225	225	
	P4-2	P-4	CV-T	100	72.2	3	400	400	
	P4-3	P-4	CV-T	100	41.6	3	225	225	
	P5-1	P-5	CV-T	60	33.5	3	225	225	
	P5-2	P-5	CV-T	60	39.3	3	225	225	
	P6-1	P-6	CV-T	60	30.19	3	225	225	
	P7-1	P-7	CV-T	200	66.9	3	400	400	
	FP-1	消防用	CV-T	38	15.0	3	100	100	

新潟市食肉センター冷凍冷蔵設備改修
基本計画策定業務委託

令和3年12月 受変電設備対象範囲図

新潟市西区中野小屋1631番地

縮尺

八千代エンジニアリング株式会社

