

実施設計・施工一括発注プロポーザル

(様式6-2)技術提案書等に関する質問についての回答(2回目)

事業名：(仮称)四万十市新食肉センター建替工事

質問No.	資料名No.	ページ番号	該当箇所	質問事項	回答
44	基本設計書(本編)4.生産設備	P.121 P.122 ～ 123	4-1 フロー図 4-2 新食肉センター 生産設備配置図(1) 4-2 新食肉センター 生産設備配置図(2)	解体作業は何名で処理しますか フロー図・生産機器配置図を確認すると、各ポジションに最低19人の作業員が必要となります	基本設計書(本編)P121のフローを基本とし、係留2名、と畜2名、解体処理(ダーティゾーン)2名～3名、解体処理(クリーンゾーン)9～10名、懸肉・枝肉保管：1名の18名は最低必要となる。
45	基本設計書(本編)4.生産設備	P.121 P.122 ～ 123	4-1 フロー図 4-2 新食肉センター 生産設備配置図(1) 4-2 新食肉センター 生産設備配置図(2)	内臓は何名で処理されますか 白物 名 赤物 名 頭 名	白物処理：4名 赤物処理：2名 頭処理：2名
46	基本設計書(本編)4.生産設備	P.121 P.122 ～ 123	4-1 フロー図 4-2 新食肉センター 生産設備配置図(1) 4-2 新食肉センター 生産設備配置図(2)	内臓は全頭処理でしょうか	と畜ラインの時間処理(頭/時)の8割程度を想定している。
47	基本設計書(本編)4.生産設備	P.121 P.122 ～ 123	4-1 フロー図 4-2 新食肉センター 生産設備配置図(1) 4-2 新食肉センター 生産設備配置図(2)	豚足は製品の考えでしょうか 又出荷は台車にて内臓出荷室からの出荷の考えでしょうか	製品とする可能性がある。搬出はお見込のとおり。