

江別市立学校給食センターの学校給食提供事業に関するサウンディング型市場調査に関する質問と回答

No.	質問内容	回答
1	現在の調理食数は提示されておりますが、今後の設計にあたりこの食数は維持されるのでしょうか？	当面は、児童生徒数が横ばいで推移するものと想定しているため、食数も大きく増減しないものと考えております。具体的に決定しているものではありませんが、食数は、同数程度とお考えください。
2	現在の各施設の排水量または給水量を教えてください。	(調理場稼働時給水量) センター調理場:約100m <sup>3</sup> /日 対雁調理場:約35m <sup>3</sup> /日
3	各施設とも下水道放流でよろしいでしょうか？ 移転等で下水道未普及地区での計画を検討されておりますか？	両施設とも、下水道へ接続しています。 建て替えありきではないため、設置場所は未定です。
4	周囲の農地の買取も可能性としてはございますか。(9丁目通方角以外)	ご提案いただく上で、農地の買取など敷地の拡大が必要となるような場合には、条件としてご提示願います。現段階で、敷地の拡大を行う行わないと決まっているものはございません。
5	もしも増築をご検討される場合、工事中の給食はスクールランチ等での対応も可能性としてはあるかと思われそうですが、調査はされた事はございますでしょうか。	調理場の改築等により、調理場が稼働できなくなる場合には、代替の給食提供手法についても、あわせてご提案願います。
6	もしも増築をご検討される場合、敷地内に必要な職員用駐車場を確保しきれない場合、他の場所に駐車場を確保することは可能でしょうか。	調理場の改築等により、駐車場の確保が必要となる場合には、条件としてご提示願います。現段階で、駐車場の確保はできないと決まっているものはございません。
7	現在は、食器と食缶(給食)のコンテナ混載配送でしょうか？それとも食器と食缶は別送方式をとられておりますか？現在、混載配送を実施している場合、別送方式へ運営を変更することは可能でしょうか。	混載配送です。 ご提案いただく上で、別送方式への変更が必要となるような場合には、条件としてご提示願います。変更に伴う、メリットデメリットや課題等を踏まえてご提案願います。
8	施設整備もご検討の上、この度のサウンディング型市場調査と思われそうですが、公共施設の稼働率向上の観点から、給食調理以外の用途での利用(付帯事業など)は調査、ご検討されておりますか。もしあれば、ご検討された内容もご教示頂けますか？	他市の事例において、調理場の非稼働時間帯に、惣菜加工施設として有料で貸し出すなどの活用方法があると認識しておりますが、現段階で、活用方法について決まっているものはございません。活用方法等についても、幅広く情報収集したいと考えております。
9	現地見学会の持参物は「白衣、厨房靴、細菌検査結果」で不足ないでしょうか。また提案をさせていただくうえで場内にデジタルカメラやスマートフォン等のデバイスを持ち込み写真撮影させていただくことは可能でしょうか。	今回は、調理場内の衛生管理を優先し、立入見学は実施しないため、白衣等の持参は不要です。 施設外観撮影、窓越しでの調理場内撮影は可能です。 詳細は、参加者へ個別にお送りする案内文書をご確認ください。
10	対話の際に対面にて協議させていただく者に他に、弊社東京本社のPFI事業に精通する者のリモート参加は可能でしょうか。可能である場合、通信デバイスの持ち込みも問題ないでしょうか。	リモートでの参加は可能です。 リモート参加に係る環境は、各社にてご用意ください。
11	施設更新を視野に入れた場合に、青年センター等と合併するなど、複合施設としての更新も提案内容の範疇と考えてよろしいでしょうか。 またこれまでに施設更新に係る建設の想定地または候補地が存在していたでしょうか。存在するのであればその専有面積等も対話の際にご提示いただくことも可能でしょうか。	現段階で、想定している案はございません。合併等含め、あらゆる可能性の中からお提案願います。 敷地についても同様です。建替に当たり、想定される敷地面積等も、あわせてご提案願います。
12	一部、オンラインミーティングツールを活用したリモートでの参加は可能でしょうか？	リモートでの参加は可能です。 リモート参加に係る環境は、各社にてご用意ください。
13	対話実施の参加人数について、上限記載がございませんでしたが、様式枠数(5名分)より増えた人数での参加も可能でしょうか？可能であれば最大6名程度となる予定です。※確定実施日より5名以下となる可能性もございます点、ご容赦ください。	6名での参加も可能です。
14	現在稼働されている2場について、施設図面(平面図・外構・立面図等)をお示し頂く事は可能でしょうか？	実施要領に掲載している図面をご確認ください。 なお、現地見学会にて、補足情報を提供いたします。
15	現在稼働されている2場について、設置されている主要な調理機器メーカーをご教示ください。	主に、日本調理機株式会社製の設備が導入されています。
16	現在稼働されている配送車の仕様(駆動方式、車両サイズ、荷台サイズ、PGの有無等)を可能な範囲でお示しください。	2tロング:6台(内 PG車1台、ウインチ付PG車2台) コンテナ積載数:6台 駆動方式:すべて4駆

江別市立学校給食センターの学校給食提供事業に関するサウンディング型市場調査に関する質問と回答

No.	質問内容	回答
17	現在2場で使用されているコンテナのサイズおよび内部棚の数等、仕様をご教示ください。	センター調理場<棚4枚(5段)> 6学級用:W1,250×D760×H1,560mm 39台 4学級用:W900×D760×H1,560mm 8台 対雁調理場<棚3枚(4段)> 6学級用:W1,250×D760×H1,460mm 20台 4学級用:W900×D760×H1,460mm 9台 ※コンテナの消毒方法が異なるため、センター調理場コンテナは、天井部及び側面下部に消毒用蒸気通風口が必要です。(計2か所) 対雁調理場コンテナは、保温用に断熱材で内部を覆う必要があります。
18	現在稼働されている2場について、それぞれの配送計画をお示し頂く事は可能でしょうか？	配送車:センター調理場2~3台、対雁調理場3~4台 計6台 配送先:<センター調理場管轄 小学校11校、中学校5校> 第二小、大麻小、対雁小、野幌小、大麻東小、大麻西小、中央小、大麻泉小、東野幌小、文京台小、上江別小、第二中、野幌中、大麻中、大麻東中、中央中 <対雁調理場管轄 小学校6校、中学校3校> 第一小、豊幌小、江別太小、いずみ野小、北光小、野幌若葉小、第一中、第三中、江陽中
19	将来的な炊飯設備の包括化の意向の有無をご教示ください。	現段階で、想定しているものはございません。 炊飯設備の導入によるメリット、デメリットを含めてご提案願います。
20	現配送業務での、1台当たりの乗車人数(補助員の有無)	1台当たり2名乗車しております。
21	現在使用している食器の種類は3種類のみでしょうか？また、3種類以上存在している場合、ご用意されている食器(種類)数と一日あたりに使用する食器数をご教示ください。	カップ、小皿、中皿の3種類です。