

■意見交換会結果

項目	意見	市回答
入札参加者の参加資格要件について	協力企業に限り、複数グループの掛け持ちは認められないか。	協力企業の場合にあっても、複数グループの掛け持ちは認めない。
	電気工事会社、設備機械工事会社が、構成員または協力企業として、SPCより直接受注できるよう参加資格を変更して欲しい	入札公告時までに検討する。
	建設業務を行う者の参加要件の「建設一式工事」について、全社ではなく、そのうちの1社が満たせば良いという要件に変更してもらいたい。	入札公告時までに検討する。
	厨房設備企業は、建設企業の下請けとしたい。	厨房設備企業については、責任を持って本事業に参画してもらいたいという点から、建設企業の下請けではなく、厨房設備業務を行う者として、構成員又は複数の場合は協力企業としての参加をお願いする。
	川越市内に本店を有する者を構成員として1人以上とあるが、地域貢献の観点より、埼玉県内及び市内企業の参加に対して、要件を広げてもらえないか。	入札公告時までに検討する。
	共同企業体での参加は可能か。	共同企業体が構成員又は協力企業になることはできない。SPCと各業務を行う者の契約形態としては、例えば、建設業務を行う者として構成員「建設A社」と協力企業「建設B社」が入札参加者に含まれている場合、SPCが「建設A社」と「建設B社」それぞれと契約を締結する場合、またはSPCが「建設A社」と「建設B社」の共同企業体と1つの契約を締結する場合が想定されるが、この場合はどちらを選択しても問題ない。
市内企業の参画について	市内企業の評価はどれくらいか。	市としては、地域への貢献度として評価するが、評価基準については検討中である。
	入札参加資格要件として、「川越市内に本店を有する者を構成員として1人以上」について、埼玉県内など、地元企業の参画の可能性を広げて欲しい	入札公告時までに検討する。
物価変動リスクについて	物価変動の見直しを行って欲しい。	検討中であり、詳細は入札説明書等で示す。
配送校について	詳細な検討のため、早めに公表して欲しい	検討中であり、入札説明書等で示す。
	菅間センター、今成センターの担当校も含めて、効率的な配送をしたい。	対象校の提案については、受け付けられない。

項目	意見	市回答
配送計画について	時間内での配送は検証済みか。	本施設の対象校の配送計画について、市では30分以内での到着は可能と考えている。
	通常食とアレルギー対応食の配送方法について、市の想定はあるか。	通常食とアレルギー対応食の配送方法について、混載とするか別配送とするかは、事業者の提案に委ねる。
アレルギー対応食の配送について	アレルギー対応食について、菅間センター、今成センターのコンテナに積み込み、配送することは可能か。	菅間センター、今成センター配送校についても、本施設から直接配送すること。既存センターを経由して配送となると、責任の所在が曖昧になることが想定されることから、対象者へ確実に配送することを基本に、事業者において直接配送してもらうこととしている。
	アレルギー対応食の配送先を、通常食と同様、受入口としてもらいたい。	アレルギー対応食の配送先については、各学校の職員室としていたが、再度検討中である。
特別支援学校について	特別支援学校給食について、二次加工食はあるか。	特別支援学校にも中学校と同じ給食を提供している。
調理室の回転釜数について	30台以上は過剰ではないか。	30台以上の設定は、直営施設と同じ調理方法を基準に、本施設の献立数を勘案して必要な数を設定している。
		<ul style="list-style-type: none"> ・1台の釜で容量いっぱいの調理はしない。 ・野菜用・湯煎用として使用する。 ・釜割は均等量調理を想定。
揚物機や焼物機の献立数について	揚物機や焼物機について、3献立全数を調理の考え方について	3献立すべてを調理できるようとの記載は、見直して入札公告時に示す。
他センターとの整合について	将来的に配送校組み替えとなった場合を想定し、菅間センターと本施設で、コンテナを合わせる必要はないか。	将来的に配送校組み替えとなった場合、サイズが同じであれば学校の受入口で本施設のコンテナと菅間センターのコンテナが違うものとなっても問題はない。
	消毒方式を合わせる必要はないか。	消毒方式について、直営施設に合わせる必要はない。
残菜の計量について	計量はどの時点で行うのか。	計量は学校から回収したそのままの量とし、主食も含むものとする。
		現在、目視による%確認または個数確認なので、本施設ではクラスごとに数値化したい。
堆肥化施設について	別棟は可能か	入札公告時までには検討する。
	施設外での堆肥化は可能か	

項目	意見	市回答
堆肥化施設について	堆肥化以外の提案は可能か	
	タマネギやトウモロコシの皮のリサイクルは難しい。	実現可能な範囲での提案をお願いする。
	菅間給食センターの堆肥は、塩分・油分除去をしているのか。	菅間給食センターの場合は塩分も油分も入っている状態である。
	菅間センターの堆肥化設備を利用するのはどうか。	さらなる稼働による近隣への配慮を踏まえ、新センターでの処理とする。
	菅間センターの残菜量から考えると、1000kg/日の能力は過大ではないか。	菅間センターは食べ残し(主食除く)のみを減容して堆肥にしているが、新センターでは食べ残し(主食含む)及び調理くずも含むため、この規模が必要と考えている。
	堆肥化施設は脱臭装置等でかなりお金がかかると思う	菅間給食センターでは乾燥式を採用しており、脱臭装置にそれほどの仕様を想定していない。
	現在の菅間センター分の堆肥とあわせ、新センター分の堆肥を配布できるのか。	配布できると考える。余ったとしても市が責任をもって対処する。
	堆肥置き場が10㎡では不足すると考える。	現在、菅間給食センターで使用している乾燥式では、1日もしくは2日分をまとめて処理しており、また衛生面に配慮し、1ヶ月以上残っていることはない。
見学について	見学通路の範囲はどれくらいか。	見学通路については、菅間センターは見学を踏まえた施設としていないので、本施設では調理・配缶・洗浄の一連の工程がなるべく見れるようにしてもらいたい。
	見学者数の想定はどれくらいか。	児童・生徒の1回の見学者数は、研修室の収容人数100人程度を想定している。市で行うイベント利用は、今のところ想定はない。
太陽光発電設備について	比較的大きな容量だが、蓄電池は想定しているのか。	使い方も含め、事業者にて提案して欲しい。
	発電量は定格か。	定格である。
南側の市有地について	今後の変更予定はあるか。	現在、菅間給食センターの調理員用駐車場として暫定的に利用しており、将来的な活用等は未定である。
	工事用駐車場としての利用は可能か。	工事用駐車場としての利用は、その時点で状況に変更が無ければ検討可能である。
液状化対策について	液状化対策は必要か。	施設の液状化対策を事業者をお願いする。敷地内の液状化による噴砂対策等は提案に委ねる。ポーリングデータについては、追加資料を入札公告時に公表する。

項目	意見	市回答
事業終了時の引渡し状態について	「建築物・建築設備は1年以内(運営備品については3年以内)は修繕・更新が必要とされない状態」は、事業者として難しい。	「建築物・建築設備は1年以内(運営備品については3年以内)は修繕・更新が必要とされない状態」については、保証期間を設定しない方向で修正検討する。
災害時について	災害対応の考え方について、市の考えを教えてください。	<p>学校給食センターは川越市地域防災計画では防災拠点としての位置づけはない。炊き出しを行う際に活用する施設とされている。他の直営施設では災害に備えた設備を備えていないことから、本施設の整備にあたっては、災害対応を意識したい。</p> <p>なお、被災時は各小中学校の体育館等が避難場所となるので、備蓄庫は設置せず、炊き出しの機能を活かす対応のみと考えている。</p> <p>市が行う炊き出しの運用は、現時点では下記を想定している。炊き出しに対する民間事業者の具体的な協力内容は、事業者が決定の後に、双方協議の上で決める予定である。</p> <p>① 炊き出し作業の期間 災害[震災]発生後4日目より炊き出しを開始し、発生後1週間程度の提供期間を予定。 ※ 災害発生から3日目までは、(調理を必要としない)貯蔵食料や、被災者自身の食料にて対応する計画。</p> <p>② 炊き出しを行う主体者:川越市 ・食材についても、市が都度外部より調達し搬入する。(保管は不要) ・容器については別途調達するか、可能であれば給食用の食缶を使用することも考えられる。 ・本事業の民間事業者調理員の協力が必要な場合にも、事業者決定後の協議にて検討する予定。</p> <p>③ 公共インフラの不通状況の考慮 ・電気・ガス・水道の供給状況は要求水準書(P13)に記載のとおり。 ・電源は必要最低限の設備分、釜の熱源は事業者提案と考えて欲しい。 ・食材の保管については考えていない。</p> <p>④その他 給食センター周辺の道路および公共交通機関の不通状況も、本給食センターの炊き出し実施可否の判断の際に、個別に考慮する。</p>
一次加工施設について	<p>新センターで使用する食材のみの加工と考えていいか。</p> <p>とうもろこし、たまねぎ、じゃがいもについて、前日納品と区別して、「一次加工」とした意図は何か。</p> <p>一次加工品を、検収室又は下処理室へ搬入するのは、戻り動線となり、不適ではないか。</p>	<p>現時点では想定していないが、一次加工業務の実施状況を見て、事業者と協議の上、再考する可能性はある。</p> <p>前日に限らず2～3日前から納入期間を設けることで、川越市産を使用したいということから、区別している。特に加工するものではないが、2～3日保存するということが前日納品とは違う。</p> <p>通常の加工品と同様に検収を行う。 一時加工時に検収を行い、給食に使う段階で再度検収を行うこととなる。</p>

項目	意見	市回答
一次加工施設について	ほうれん草、小松菜の入荷状況について、同時期に入荷することはあるのか、平均75kg/日とあるがこれを大幅に超えるようなことはあるのか	事業者が想定した処理能力、機器能力に合わせて入荷の対応を行うことは、市場の状況にもよるが程度可能と考える。毎日75kgというわけではないが、75kg/日という目安を示しているので、それに基づき設備の提案をお願いします。なお、バラ凍結は必須である。
	一時加工対象食材の、一日あたりの想定される ①最大入荷量 ②最大消費量(献立)についての考え方を教えて欲しい。	
	ほうれん草・小松菜それぞれを1500kg/1日で調理する能力は必要か。最大3000kgをストックする保管場所が必要か。	
	冷蔵庫の想定も事業者で考えてよろしいか。	極端に小さく想定されると困るが、ある程度の量を事業者側で想定して欲しい。
	提案として、一日の処理能力に対するスペース・冷蔵庫の大きさを事業者側で決定してよいと考えてよいということでしょうか。	
	一次加工施設の冷蔵庫について、バスケットとダンボールの混在を許容してもらえないか。	質問回答では、入れ替えについて事業者の提案としたが、混在のあり方については検討する。
	給食センターの冷蔵庫と兼用が可能とのことだが、とうもろこし、たまねぎ、じゃがいもが同時に入荷することはあるか。	献立によって同時に納入される可能性はある。
	給食センターで通常に使うほうれん草・小松菜と、一次加工用のほうれん草・小松菜は、同時刻に入荷するのでしょうか。	管間センターでは、当日使用する食材の納品時間と前日納品の時間は分かれている。新センターでは未定である。
	一次加工施設に納入されるほうれん草・小松菜は、泥付きで入荷されるのか。	農家から直接持ち込まれることはなく、現状は根付きで軽く洗っている状態である。
	野菜の冷凍加工後の袋の状態は、脱気や真空か。	真空ではなく、市販の冷凍野菜と同様に、袋の中でバラバラと動くような状態を想定している。
ほうれん草、小松菜は、必ずしも入荷したその日に冷凍加工しなくてもよいか。	基本的には75kg程度を毎日処理することを想定しているが、冷蔵庫で保存し何日分かまとめて処理することも可能。冷蔵庫の容量も勘案し、提案して欲しい。	
事業者決定後、実際の運用方法(加工が必要な時期にパートさん残業などで対応する等)や受け入れ量なその時々で、相談させて頂いてご対応を考えて頂けると理解で良いか。	そのような理解で構わない。	

項目	意見	市回答
一次加工施設について	一次加工のブランチング用として、釜の設置は必須か。	一時加工だけであれば釜にこだわらない考えもあったが、震災時の対応も考慮すると汁物などどのような要望でも答えられるのは釜が適していると判断し、必須とした。
	冷凍保存管理は難しく、建設・運営ともに多大なコストがかかる。冷凍保存の管理について、農林水産省によって翻訳され国際連合食料農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）により出版された『冷凍食品の加工及び取り扱いに関する国際的実施規範（CAC/RCP8-1976）』に準じて行う等条件を明確にしていきたい。	意見として伺った。発言内容は理解できるが、条件を具体的に規定しすぎると応札者の提案余地を狭める可能性もあり、その部分も応札者の提案と考えたい。
その他	管間センターの維持管理業務をPFIに組み入れる可能性はあるか。	管間センターの一部業務を本事業に組み入れることはない。
	10月の市ホームページにおいて、「190日の給食の提供が困難となることが想定される」旨の記載がありましたが、今後の給食日数が10日程大幅に減る可能性はあるのか。	長期契約のため、可能性は無いとはいえない。