## (仮称)平塚市学校給食センター整備・運営事業 直接対話1回目の回答 令和3年6月4日回答

No	項目	対話の内容	回答
1	廃道手続きについての考え方	敷地内の廃道手続きは、開発許可に当たらないのか。	廃道手続きは市が事前に実施する想定であるため、開発許可の 対象とはなりません。
2		雑種地ほか(基本構想・基本計画参照)の雑種地の地目の変更は 開発許可に当たらないのか(事前に地目変更が完了しているとの 見解)	開発許可の要否については、計画内容等により判断が異なるため、開発許可の有無を判断する事前相談にて判断されます。
3	大規模土地取引行為との関連について	大規模土地取引行為に当たらないのか、該当する場合届け出は必 要か。	該当しません。
4		現状の樹木位置の記載がない。樹木をどれだけ残すのか示していただけるのか。また、事前の伐採、伐根は想定しているのか。	敷地内の樹木は伐採・伐根する想定です。ただし、整備用地の うち河川保全区域内に樹木がある場合については、河川管理者と 協議の上、決定します。
5	植栽について	植栽については、まちづくり条例の最低緑地が基準となるのか。	敷地内の緑化につきましては、平塚市まちづくり条例及び同施 行規則を御確認ください。
6	敷地内の高低情報について		資料はありません。敷地内に調査に入ることは可能とします。 調査が必要な場合は学校給食課へメール(k- shitsumon@city.hiratsuka.kanagawa.jp)にて問い合わせてくだ さい。 なお、敷地周辺の高低情報に関しては、平塚市ウェブサイトの わくわくマップの公共基準点を参照してください。
7	地盤資料について	地盤資料の報告書一式を開示することは可能か。	地盤報告書を開示します。希望者は学校給食課へメール(k-shitsumon@city.hiratsuka.kanagawa.jp)にて問い合わせてください。
8	事業者駐車場を敷地内に確保する場合の料金 等について	事業者駐車場について台数等、制限はあるのか、1台当たりの駐車料は想定しているのか。台数については、提案による。	台数等の制限はありません。駐車料については、「平塚市行政 財産の目的外使用にかかる使用料に関する条例」を参照してくだ さい。

No	項目	対話の内容	回答
9		隣地部分の道路の拡幅について、どのように対応するのか確認い ただきたい。	事業用地のうち、田村25号線に面する部分の拡幅は全て事業範囲に含む想定です。
10	提案までの市 (関係課) への問い合わせにつ いて	提案までの市(関係課)への問い合わせについては、直接問い合 わせは可能か。	事前の問い合わせは可能とします。ご希望の場合は、学校給食課へ事前にご連絡をください。
11	見学者と研修室の規模の想定について	見学者数、研修室の規模の想定があれば提示いただきたい。	事業者の提案に委ねる想定です。
12	事務室等の区分の是非	事務室等は、市と事業者用で別途整備する要求水準となっている が、一部を共有する提案は可能か。水回りの共有等により、コス ト縮減となる。	原案のとおりとします。
13	防火水槽	北側のものは撤去、今回、新設を想定しているが、既存の防火水槽は撤去ありきなのか、支障がなければ、残置や継続利用をしても良いか。	新たな学校給食センター整備に際して、既存防火水槽が支障となると想定し、撤去新設としていますが、まちづくり条例に準拠し、かつ消火活動に支障が無い状況であれば、撤去は不要とします。ただし、防火水槽として利用が出来ない状況での残置は認められません。
14	北側の電柱の取り扱い	北側の電柱(3本)については、残置又は移設は必要か。またその費用はだれが持つのか。	電柱の取り扱いは事業者の提案に委ねます。費用については、 事業費に含みます。ただし、道路上への移設は認められません。
15		河川法に係る許可が下りていないと確認申請ができないのではないか。	ご認識のとおりです。
16	幅員6m以上		条例では、事業内容等により道路幅員が異なりますが、今回は 配送する車の出入り等を鑑みて、9mとなるよう拡幅してくださ い。
17	リスク分担	実施方針のP17「表 リスク分担表(案)」の不可抗力について、 世界的規模で発生する感染症などは、通常予見可能な範囲とされ うるのでしょうか。また、新型コロナウィルスはすでに顕在化さ れているため、リスクとして事業者が見込むべきリスクとされう るのでしょうか。	予見可能な内容は不可抗力に含まない想定ですが、不可抗力の 考え方は事業契約書(案)で示す予定です。

No	項目	対話の内容	回答
18	防災対策	計画地が浸水想定地域となっています。浸水対策を行えばコストアップにつながります。要求水準書14ページ ア 防対策では、「浸水対策等の災害対策について、工期短縮・コスト削減に資するもの。」とありますが、具体的にはどのようなものをイメージされているのでしょうか。	浸水対策の詳細は事業者の提案に委ねます。
19	防災対策	広域災害が発生した場合、炊き出しなどの支援は検討しているのでしょうか。	災害時の稼働(供給)については、協定締結に向けて事業者の 意見等も踏まえて協議したいと考えます。
20	光熱水費負担	要求水準書の13ページの光熱水費の負担に関して、電気事業者の 選定に「平塚市公共施設電力調達に関する手引き」及び「平塚市 公共施設電力調達に関する基本方針」に基づき実施することを記 載されておりますが、平塚市電力の地産地消パートナー事業に認 定さている事業者を選定する必要はございますでしょうか。	地産地消パートナー事業に認定されている事業者を採用することは必須ではありません。
21	食育の推進	要求水準書14ページ イ 食育の推進の後段では、「本件施設へ直接訪問せずに情報発信等により食育が展開できるような仕組みに関するもの。」とあります。平塚市では、小・中学生へタブレット端末を活用したいわゆるGIGAスクール構想とリンクした仕組みを想定しているのでしょうか。	食育推進のための仕組みは、事業者の提案に委ねる考えです。
22	入札参加者の参加資格要件	実施方針の入札参加者の参加資格要件の維持管理企業の資格要件に学校給食センターの実績がありません。不要とお考えでしょうか。また、後から追加すると事業者側では、構成メンバーの変更など、負担が大きくなりますので、ご意見を伺いたく存じます。	維持管理企業の参加資格要件として、学校給食センター関連の 実績を付す予定はありません。
23	参加資格の確認及び失格要件	参加資格要件を欠くような事態が生じた場合には失格とする。とありますが、建設会社や維持管理会社では、現場での事故で指名停止の処分となる場合がありますが、本事業に影響が生ずるものに限定していただけませんでしょうか。途中で、入札を断念した案件が過去にございます。	原案のとおりとします。
24	直接搬入品	食べ残し、飲み残しについても含めて回収されるとの認識か。BOD等の数値が高くなり、市の排水基準を満たすために処理槽の容量を大きくする必要が生じる。	牛乳の飲み残しは、各学校での処分を想定しています。食べ残 しは食缶に戻し、給食センターへ戻す想定です。

No	項目	対話の内容	回答
25	修繕・更新・大規模修繕の判断	事業終了前の修繕・更新等については、事業期間中に確実に完了できるよう、市による確認検査を最終年度に1回ではなく、数年前から段階的に実施してほしい。	市の検査は複数回に分けて実施する予定とし、要求水準書 (案)を修正します。
26	清掃	・清掃の回数を指定された意図 ・天井及び窓ガラスは、長期休暇中に実施でよいか。 (j) 作業区域内の床及び内壁の床面から1m以内の部分は1日1 回以上、 内壁の床面から1m以上の部分、天井及び窓ガラスは月 1回以上、清掃を行うこと。	内壁の床面から1m以上の部分、天井及び窓ガラスの清掃については、小・中学校の長期休暇による実施を想定し、年3回以上とします。要求水準書(案)を修正します。
27	リスク分担	法令変更リスクとして具体的に想定しているケースについて コロナウイルスへの対応は、法令変更リスクとして取り扱われる か確認させてください。	コロナウイルスへの対応の取り扱いについては、事業契約書 (案)に示す予定です。
28	修繕業務	大規模修繕の考え方について (大規模修繕の定義について、長期 修繕計画に基づく修繕・更新内容の変更の考え方について)	要求水準書(案)に規定している大規模修繕の定義と、長期修 繕計画に基づく修繕・更新内容の変更の考え方は、入札説明書等 で示す予定です。
29	サービス対価	支払方法 (施設整備費) について (施設整備費及び開業準備費用の支払いについて、契約保証金の対象額 (対象範囲) について)	開業準備費は業務完了後一括して支払う想定です。契約保証金 の対象額については、入札説明書等で示す予定です。
30	盛土について	浸水対策は、盛土とプラットフォームの高さを合わせて、浸水高さ2.39m以上とする想定でよいか。	浸水対策の方法は事業者の提案に委ねます。
31	出入口の考え方について	出入り口の箇所は、北側、南側等の指定はあるか。	南側を基本に想定しています。南側の出入り口の他に別途出入り口を設置することは、事業者の提案に委ねます。
32	大型車両の大きさについて	バス等の大型車両の大きさの想定はあるか。	1 学級程度の定員の大きさを想定しています。
33	施設の配置について	小学校・中学校エリアを分離する理由について、教えていただき たい。	衛生管理の観点から、小学校・中学校エリアを区分する想定で す。
34	食材搬入について	小学校・中学校の荷受・検収室は、兼ねることは可能か。 栄養士等が小学校・中学校の両エリアを行き来することが負担に なる等の懸念がある。	小学校、中学校の荷受、検収室を兼ねることは不可とします。

No	項目	対話の内容	回答
35	ジャム、ソース、ふりかけ等の施設荷受につ いて	ジャムふりかけは、搬入プラットフォームからの受け入れでよいか。	ご認識のとおりです。調味料、乾物、冷凍食品等から荷受けを した後、検収室で仕分けを行い、コンテナへ積載する想定です。
36	配送方法について(学校待機、2段階配送)	2段階配送する必要はあるか。学校待機は認められるか。	配送方法は、事業者の提案に委ねます。 なお、給食時間における配送車両の学校敷地内での待機については、学校との協議の上、認めることは可能です。
37	中学校給食時刻、配送時刻の変更について	中学校給食時刻、配送時刻の変更について、詳細な条件をご提示いただきたい。	詳細は入札説明書等で示す予定です。
38	配送車両中古車の使用について	配送車両中古車の使用は可能か。	要求水準書(案)で示した性能を満たしていれば可能です。
39	炊飯設備について	炊飯設備について、要求水準の添付資料3-2のごはんの学校配送の 記載は誤記か。	誤記です。Aコース、第1週において、ごはんが「学校配送」 と記載されている箇所は「炊飯」に訂正します。
40	上処理室について	運営や施設の効率性を勘案し、上処理エリアとすることは可能 か。 (上処理室と効率性を考えて、エリア・空調効率・配置人員の削減等期待できる。)	要求水準書(案)の修正を行い、提案に委ねます。
41	見学用バスの大きさは、	見学車両の大きさの想定はあるか。	No32を参照して下さい。
42	基本協定書の違約金の連帯債務	基本協定書の違約金における連帯債務等は、構成企業及び協力企業が自己の請負または受託する業務以外のリスクを負う可能性があり参入障壁が高くなるため、連帯債務ではなく帰責企業がリスクを負担する建付けのご検討をお願い致します。	帰責性を有する者の連帯債務とします。入札説明書等で示す予 定です。
43	基本協定書の有効期間	事業契約書を締結した時点で基本協定書の目的は達成され、また 事業契約締結以降の違約金条項等については事業契約書で別途規 定されますため、基本協定書の有効期間は、事業契約締結迄とし て頂けますようご検討をお願い致します。	基本協定の有効期間は、入札説明書等で示す予定です。
44	違約金の発生事由	独禁法、談合、及び暴対法違反等を想定しておりますが、本事業以外のものも含めた場合には工事請負企業等にとってリスクが過大となり参入障壁が高くなるため、発生事由を本事業に限定して頂けますようご検討をお願い致します。	ご意見として承ります。基本協定締結後、事業契約締結までの 期間については、本事業に係る事由を対象とする想定ですが、詳 細は入札説明書等で示す予定です。

No	項目	対話の内容	回答
45	提案時の割賦の基準金利	提案時における基準金利の指定と適用日につき具体的な明示(入 札説明書への記載若しくは適用日に貴市ホームページにて公表) をお願い致します。	入札説明書等で示す予定です。
46	引渡し前の契約解除	引渡し前に契約解除がなされる場合で既に出来形がある場合は、 貴市にて出来形部分を買取っていただけるようご検討をお願い致 します。PFI案件では銀行等からプロジェクトファイナンスで資金 調達を行うことが一般的ですので、出来形部分の買取がされない 条項(買取するか不明瞭なケース)ですと資金調達が困難となり ます。	ご意見として承ります。市による出来形部分の買取義務は事由 により規定する想定ですが、詳細は入札説明書等で示す予定で す。
47	契約解除等による違約金	違約金は、引渡し完了前は施設整備費(割賦金利を除く)の100分の10に相当する金額、また引渡完了後は解除日が属する事業年度のサービス対価(委託料相当分)の100分の10に相当する金額が一般的です。本事業についても過大な違約金設定とならない様にご検討をお願いいたします。	ご意見として承ります。詳細は入札説明書等で示す予定です。
48		契約保証金(若しくは履行保証保険の付保)は引渡し前までとして頂きますようご検討をお願い致します。引渡し後の違約金は解除事業年度のサービス対価の10%が一般的であり、契約保証金ではなく、違約金リザーブや劣後融資枠で十分に備えることができると考えます。	ご意見として承ります。詳細は入札説明書等で示す予定です。
49	火災保険	事業方式がBT0方式であるため、火災保険は施設所有者である貴市で付保(共済保険への加入等)されるかと思いますので、事業者による火災保険加入は任意として頂きますようご検討をお願い致します。	ご意見として承ります。詳細は入札説明書等で示す予定です。
50	不可抗力リスク	不可抗力により損害が生じた際の事業者負担額ですが、設計・建設期間中はサービス対価(施設整備費相当分)の1%に至るまでとし、また維持管理・運営期間につきましては指定管理者制度と同様に事業者側の負担を免除して頂きますようご検討をお願い致します。	ご意見として承ります。維持管理・運営期間についても、事業 者側の負担を求める想定ですが、詳細は入札説明書等で示す予定 です。
51	失格要件	入札参加グループの構成員が参加資格要件を欠く場合は失格とすると記載がございますが、代表企業以外の構成員である場合は、 市からの承認に関わらず当該構成員を変更することで失格を免除 して頂きますようご検討をお願い致します。	実施方針に記載のとおりとします。

No	項目	対話の内容	回答
52	予定価格について	いわゆる「下限金額」は設けられないのでしょうか。昨今の給食センターPFI事業では、特段に安価な金額を応札される場面があり、行き過ぎた安価な金額は、応募者の提案意欲を阻害しかねないと考えており、結果として充実した学校給食事業とはならず、貴市に貢献しないことにつながります。	下限金額の設定は想定しておりません。
53	運営備品保守管理業務について	調理備品の更新業務と食器・食缶等の更新業務においては、一時的に費用が発生するので、平準化されるであろうサービス対価とは、お金の流れが合致しません。サービス対価のお支払い方法の考え方についてお聞かせください。	入札説明書等で示します。
54	中学校の昼食時間について	現行の昼食時間をお示しいただいていますが、本事業では配送・ 回収業務の計画を立案するにあたり、給食センターから配送され た場合の開始と終了の時間を知ることが必要です。今後開示され る可能性についてお聞かせください。	詳細は入札説明書等で示す予定です。
55	配送・回収業務の実施	学校内で嘔吐物等が発生した場合、学校関係者に汚染された食器 又は食缶を処理をして頂き、処理して頂いた食器または食缶を配 膳室に運び入れて頂けるかお聞かせください。	現在は、学校のクラスの担任か保健室の先生が嘔吐物を処理したうえで、食器・食缶を配膳室に戻す対応としています。
56	要求水準書P34 f 炊飯設備	献立は、①主食(御飯、パン、麺)、②主菜(焼物、揚物、炒め物、煮物から1品)、③汁物、副菜(和え物、炒め物、煮物)、デザート等から2品程度と御座いますが、2品とはどのような意味ですか。	汁物、副菜(和え物、炒め物、煮物)から2品です。
57	要求水準書 P34 f 炊飯設備	(a) 洗米工程部分や盛付工程部分等、炊飯設備に直接米が触れる箇所(納米庫は除く)については、炊飯設備稼働日は毎日、分解洗浄を行うこととありますが、分解洗浄とは、ほぐし刃等機械的に分解できる部品は、分解洗浄を行い、分解できない部分は、その場所で洗浄することでよいですか。	御理解のとおりです。
	要求水準書 P42 食品の温度	卵は冷凍液卵の記載ですが、殻付き卵の入荷はないという理解で よいですか。	御理解のとおりです。

No	項目	対話の内容	回答
59	要求水準書 P42 調理の基本方針	g 生で食用する果物については、流水で十分洗浄し、必要に応じて消毒する場合は、次亜塩素酸ナトリウム等を使用し…と御座いますが、提供を予定している生とは、果物やプチトマトですか。	生野菜の提供は想定していません。次亜塩素酸ナトリウム等に よる消毒洗浄は果物のみを想定しています。
60	P44 (カ) 食材の温度管理	d 加熱調理〜冷凍冷蔵庫の庫内温度について、事業者用事務室で 常時温度管理ができる表示板を設置し、自動記録装置等により記 録すること。と御座いますが、加熱温度は、記録付き中心温度計 で管理することでよいですか。	御理解のとおりです。
61	要求水準書 P55 本施設の概要	上処理室が必要と記載がありますが、提案によっては調理室内に 上処理エリアを設ける計画でもよいでしょうか。	要求水準書(案)を修正し、提案に委ねます。
62	要求水準書 P56本施設の概要	給食エリアのうち、検収・下処理ゾーン及び調理ゾーンは、小学校3献立分(計9,000 食分)と中学校2献立分(計6,000 食分)を壁により区分し、各諸室をそれぞれ設けること。と御座いますが、洗浄ゾーンはその限りではないという理解でよいですか。	御理解のとおりです。
63	要求水準書 P56 荷受室	「野菜類」「調味料、乾物類、冷凍食品」「肉・魚・卵類」及び「米」に区別して、それぞれ専用の荷受室を設けること。とありますが、冷凍食品とは、どの食品を示しますか。	冷凍食品の内容については、要求水準書(案)の修正版と合わせて、後日提示します。
64	要求水準書 P56 検収室	「野菜類」「調味料、乾物類、冷凍食品」「肉・魚・卵類」に区別して、それぞれ専用の検収室を設けることとありますが、扉が多いことで作業性の低下が懸念されます。提案により検収室を1室にすることは可能でしょうか。	検収室は「野菜類・一般物資・調味料・冷凍食品」「肉・魚・卵・冷凍食品」の区分とします。要求水準書(案)を修正します。
65	要求水準書 P59 揚物・焼物・蒸し物室	小学校については揚物と焼物の割合が記載されていますが、中学校については揚物、焼物1献立ずつと考えてよろしいでしょうか。	御理解のとおりです。
66	要求水準書 P60 コンテナ室	コンテナの消毒方式は、提案でよいという理解でよいですか。	御理解のとおりです。

No	項目	対話の内容	回答
67	要求水準 P68移動式回転釜等保管室	移動式回転釜等保管室は、炊き出しを考慮し施設外に計画することも可能ですか。	移動式回転釜保管庫の設置位置は、施設外も可能とします。
68	要求水準 P68焼物機	iv 庫内温度や食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造とすること。と御座いますが、記録は記録付き中心温度計で管理することでよいですか。	御理解のとおりです。
69	要求水準書 P81 食缶	主菜・スープ用は丸型二重食缶と記載がありますが、8~10 リットル容量の食缶は提案によっては角型でもよろしいでしょう か。また、選定にあたり、クラス内訳と8~10リットルを想定 している1クラスあたりの人数をご教示下さい。	小学校は原則丸型とします。中学校は要求水準書(案)を修正 し、提案に委ねます。
70	要求水準書 P81 食缶	パン箱は、学校管理(センターでの洗浄・消毒保管なし)という 理解でよいですか。	揚げパンについてはセンターでの管理、他のパンについては学校管理を想定していますが、詳細は入札説明書等で示す予定です。
71	要求水準書 P81 食缶	直接搬入品(パン、麺、牛乳、一部デザート等)の各クラス用の 容器は不要という理解でよいですか	パン箱を除き御理解のとおりです。
72	資料3献立例等 献立例中学校	中学校の献立では1献立につき5品(牛乳除く)の記載がありますが、今後も5品を調理することを想定していますでしょうか。また、果物の食缶も必要との理解でよろしいでしょうか。	中学校の献立は4品を想定していますので、資料3-1の献立 を修正します。また、果物は副菜用の食缶に入れる想定です。
73	資料8 手作り献立(想定) まぐろと大豆のソース和え	大豆は前日に水につけておき、下ゆですることでよいですか。下ゆで後、どこで保管する想定ですか。大豆、まぐろ、調味料を和える場所は、煮炊き調理室の回転釜で行う想定でよいですか。	大豆については、前日浸漬し、当日ゆでることを想定しています。ざる揚げし、すぐに調理するため、保管は想定しておりません。調味料を加える場所は、事業者の提案に委ねます。
74	資料8 手作り献立 (想定) こふきいも	じゃがいもは、蒸す工程となっています。こふきいも献立の日 は、焼物・蒸物献立はないという理解でよいですか。	こふきいもの献立の日は、蒸し物は想定されませんが焼き物は 想定されます。

No	項目	対話の内容	回答
75	要求水準書(案)8ページ献立方式	「市が別途発注するパン、麺、牛乳及び冷蔵保管が必要なデザート等の配送・容器の回収は~事業範囲に含まないこととする」とございますが、揚げパンについても現在同様に別途発注されるパン業者が揚げパン調理後に配送・回収されるとの理解でよろしいでしょうか。	現状は、揚げパンは共同調理場で揚げたものをパンの納入業者が学校へ配送していますが、本事業における揚げパンの配送方法は入札説明書等で示します。
76	要求水準書(案)81ページ食缶等	81項ウ食缶等に記載のパン(揚げパン) 用パン箱は、8項に「市が 別途発注するパン、麺、牛乳及び冷蔵保管が必要なデザート等の 配送・容器の回収は〜事業範囲に含まないこととする。」とござ いますので、現在同様に別途発注されるパン業者が揚げパン配 送・回収される際に使用するための食缶との理解でよろしいで しょうか。	御理解のとおりです。
77	■ 十十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十	令和2年現在の配送校の生徒数等の状況が記載されていますが、事業費積算根拠とするのは、令和6年度以降が記載された児童・生徒及び教職員数並びに学級数の想定に記載の数値と考えてよろしいでしょうか?	御理解のとおりです。
78	資料3-1献立例、資料3-2献立組合せ例、資料 3-3既存調理場の献立指示書(参考)	献立関係資料を沢山公表いただきましたので、検討の際に使用するためにExcel等のデータで公表いただけないでしょうか。	要求水準書(案)の修正版と合わせて、可能な範囲で後日提示します。
79	資料3-2献立組合せ例	献立組合せ2コースの場合、他市事例だとAコースとBコースの献立を入れ替える組合せが多いが、資料3-2ではそうではない。どのような意図がございますか。※入替の方が、市側の食材発注や、事業者側の調理工程検討等、双方にとってメリットが多いと考えられるため。	1か月の基本献立をもとに、焼き物、揚げ物の調理能力を踏ま えて、並べ替えています。
80		資料後半の赤いベタ塗の資料はどういった意図がございますか? また献立名の数字はどういった意図がございますか?	特段の意図はありません。
81	<b></b>	炊き込みご飯全般(五目寿司、栗ごはん、とりごぼうごはん、ふきよせごはん、枝豆ごはん、手作り「中華風炊き込みおこわ」) 炊飯前の具材の準備が明け方からか、前日に準備しないと炊飯に間に合わない懸念がございます。炊飯1釜分の調味料と具材がセットになったレトルトをご使用される予定はございますでしょうか?または調味料のみ炊き込み、具材は炊飯後に混ぜる後混ぜではだめでしょうか?	レトルトの使用は現時点では想定していません。調理工程については、献立作成の時に栄養士との協議になります。

No	項目	対話の内容	回答
82	汁物全般	汁物に入れる、ほうれん草、小松菜など、「ゆでる」と記載がございますが、別窯で下茹でしたものを最後に入れるということでしょうか?	御理解のとおりです。
83		一人70gとありますが、手作業で70gに切り分けるのでしょうか?また、加熱方法はスチコンを想定されているのでしょうか?それとも回転釜でボイルでもよろしいのでしょうか?	切り分けについてはご理解のとおりです。加熱については、ス チームコンベクションを想定しています。
84		調理作業工程表でお示しいただいたほとんどが、手作り(から揚げ、スパーシーチキン、さんまのかば焼き等冷凍不使用)とお見受けいたしますが、資料8で別に手作りと公表されている意図をご教授ねがいます。	他市事例を踏まえて、手作りとして公表しています。
85			にくずれを防ぐため、ニンジンとジャガイモは蒸す想定です。 蒸す工程はスチームコンベクションを想定していますが、調理工 程については栄養士との協議となります。
86	資料8「手作り給食献立例」	「大豆カレーグラタン」でバットに配食して焼くとございますが、食器食缶一覧には焼きに使用可能なバットはございませんし、焼きに対応可能なバットでは保温・保冷食缶としては対応できないと考えられます。スチームコンベクションオーブンで加熱調理後に角型保温食缶に配食としてもよろしいでしょうか?	御理解のとおりです。
87	5献立別の炊き込みご飯 炊き込みご飯の具材は、小中学校の分離、炊 飯設備。	5献立別に炊き込みご飯となる想定はありますか。また、炊き込みご飯の具材はどこで作る想定でしょうか。	炊飯については最大3種類を想定しています。炊き込みご飯の 具材の調理場所は、事業者の提案に委ねます。
88	審査方法	平塚市「総合評価方式に関する運用ガイドライン」では、価格点の算定式が「除算方式」となっていますが、当該方式では入札価格の影響が大きく、価格競争となることが想定されるため、「加算方式」の採用をお願いします。	入札説明書等で示します。
89	給食エリア	給食エリアは、小学校3献立分と中学校2献立分は、壁を隔てて区分することになっていますが、必ず壁を隔てて区分する必要があるのでしょうか。	一部諸室を見直したうえで、要求水準書(案)のとおりとしま す。

No	項目	対話の内容	回答
90	浸水対策	浸水高さ2.39mとありますが、建物内の浸水に対して対策をすればよく、配送車や付帯施設の浸水はやむを得ないとの理解でしょうか。	
91	災害時の対応	災害時は本施設にて炊き出しを行うと記載がありますが、防災拠 点等の位置づけとなるのでしょうか。	避難所や物資拠点等の防災拠点としての位置付けは想定しておりません。 既存の共同調理場と同様、避難部給食班が所管する炊き出し等の調理施設として、地域防災計画に位置づけます。 本市の被災状況等により必要があれば、炊き出しを行うことを想定しています。 本市の備蓄食料の払出、国や協定企業等からの食料支援、発災時における当センターの状況を考慮し、災害対策本部で炊き出しの必要性を検討します。
92	SPC	株式会社と合同会社では審査のうえで評価が異なるのでしょうか。	会社形態の違いのみで評価をすることは想定しておりません。
93	資料1 建設予定地 敷地図	高低差の分かる図面はありますでしょうか。また、測量は実施される予定でしょうか。 (リスク分担表(案) 記載有り)	調査の予定はありません。今年度予定する解体工事の施工前であれば敷地内に調査に入ることは可能としますので、調査が必要な場合は学校給食課へ事前に問い合わせてください。 なお、敷地周辺の高低情報に関しては、平塚市ウェブサイトのわくヤップの公共基準点を参照してください。
94	伐採・伐根計画図	伐採・伐根計画図を頂きたいです。	敷地内に現存する樹木は伐採・伐根する予定です。ただし、河 川保全区域内に樹木がある場合については、河川管理者と協議の 上、決定します。
95	計画地 地壓	計画地の地歴調査の資料を頂きたいです。	資料等を開示する予定はございません。旧植竹住宅跡地は市営 住宅以外の地歴はなく、また現田村自転車等保管場は、それ以外 では消防訓練所としての地歴と確認しています。
96	表 リスク分担表(案)	物価変動リスクですが、一定範囲までは事業者負担、それ以上は 市負担とありますが、率はありますでしょうか。	入札説明書等で示す予定です。

No	項目	対話の内容	回答
97	備品	要求水準書P.78(ア)市職員用事務室の備品は市が調達し、(イ)事業者用事務室、(ウ)市職員用玄関、(ェ)事業者用玄関、(ォ)試作調理室、(ヵ)研修会議室及び見学通路は事業者にて用意で宜しいでしょうか。	事業者負担とします。要求水準書(案)を修正します。
98	概算事業費	いる内容をお教えください。建設工事費、備品、伐採、浸水対策 費(盛土等)、防火水槽撤去、新設費等	基本構想・基本計画において算定した市が直接実施した場合の整備費は、調査・設計費、工事監理費、建設費、厨房設備の購入・設置費、食器・食缶の購入費等を見込んでいます。
99	最低制限価格・調査基準価格	本件は最低制限価格・調査基準価格の設定する予定でしょうか。	予定はありません。
100	事業スケジュールの設計	実施方針P.4事業の実施スケジュールですが、河川法、浸水対策費 (盛土等)等のスケジュールも考慮されているのでしょうか。設計・建設(約2年3か月)	考慮しています。
101	入札参加者の備えるべき参加資格要件 入札参加者の構成等	実施方針P.9代表企業、構成企業又は協力企業のいずれかにおいて、市内に本店を有する者を2者以上含むように努めること。とございますが、必須になりますでしょうか。	実施方針に記載のとおりです。
102	建設企業参加の資格	実施方針P.11建設業務に当たる者は、市内に本店を有する者を1者以上含むこと。構成企業、協力企業の参加ということでしょうか。元請企業の下請けでも可能でしょうか。	構成企業又は協力企業での参加とします。
103	要求水準書P 6 5 環境負荷への配慮等	要求水準書に「平塚市総合計画等に示しているSDGsの目標への貢献に資する提案を期待する」と記載してあるが、環境負荷への配慮等の該当する重点施策が見当たらないため、期待する提案内容を具体にお示しいただきたい。	平塚市総合計画に加え、平塚市環境基本計画、平塚市地球温暖 化対策実行計画(事務事業編)等を参考に、環境負荷への配慮に ついて、提案に委ねます。なお、要求水準書(案)を修正しま す。
104	土砂の利用	要求水準書(案)P70 敷地内の整備にあたり、土砂の利用を想定する場合、市の土地区画整理事業により発生した土砂を利用することも可能とする。と記載がありますが、土砂の利用方法や費用については考えをお教え下さい。また、土質等のデータ開示を頂きたいです。	現在、平塚市大神地内のツインシティ大神地区で、平塚市ツインシティ大神地区土地区画整理組合により土地区画整理事業による公共施設整備が進んでいます。土砂の発生状況などは、時期などによっても大きく変化するため、まずは、市都市整備課にお問い合わせください。

No	項目	対話の内容	回答
105	採点方法について	提案点と価格点の比率について現状どのように考えておりますで しょうか。	入札説明書等で示す予定です。
106	敷地の概要	インフラ状況につきましては事業者にて必要な調査等の記載がありますが、提案段階から協議を行って問題ないでしょうか。	問題ありません。
107	敷地について	敷地のCAD データをいただくことは可能でしょうか。	要求水準書の配付資料1のCADデータは後日提示します。
108		資料5計画地における浸水深さの確認について確認させてください。	資料5に記載の「地点別浸水シミュレーション検索システム」 でご確認ください。
109	n .	田村25号線の平塚市まちづくり条例第45条に基づく、道路の拡幅 について確認させてください。	条例では、事業内容等により道路幅員が異なりますが、今回は 配送する車の出入り等を鑑みて、9mとなるよう拡幅してください。
110	荷受室について	砂塵の巻上げ防止のための床スリット等について確認させてくだ さい。	エアーカーテン下部に砂塵等の堆積を防ぐためスリットを設けることを想定しています。
111	試作調理室について	食材見本品を置くスペースのイメージを教えていただけますで しょうか。	食材見本品を置くスペースは不要とし、要求水準書(案)を修 正します。
112		基本構想、基本計画を参考に提案いたしますが、その他ご希望等 があれば教えていただけますでしょうか。	特にございません。
113		基本構想、基本計画を参考に提案いたしますが、その他ご希望等 があれば教えていただけますでしょうか。	特にございません。
114	近隣対応・周辺対策について	近隣対応・周辺対策については最善を尽くしますが、何か懸念事 項等があれば教えていただけますでしょうか。	敷地西側及び南側等の車両や人の通行の安全や交通量等に留意 する必要があります。