

No	頁	第	1	(1)	①	ア	a	項目等	修正前	修正後
1								目次 添付資料	資料6 土壤汚染対策調査報告書(後日公表)	資料6 土壤汚染状況調査報告書
2								目次 添付資料	—	資料20 牛乳保冷库機器情報
3								目次 添付資料	—	資料23 飲み残し牛乳の量
4								目次 添付資料	—	資料31 見学者(試食会)の実績データ
5								目次 添付資料	閲覧資料2 現学校給食センターアスベスト分析調査結果報告書	閲覧資料2 現学校給食センターアスベスト調査結果報告書 ※資料の内容に変更はありません。
5								目次 添付資料	—	閲覧資料4 土壤汚染状況調査報告書
5								目次 添付資料	—	別添資料1~4
6	3	1	3	(1)				(1) 事業の対象となる公共施設等	本事業で対象とする施設は、以下の①~②に掲げるものとする。	本事業で対象とする施設は、以下の①~③に掲げるものとする。
7	8	1	6	(1)	①			① 立地条件	ア 地名地番：小平市小川東町1925番1 イ 敷地面積：約3,410㎡ ウ 用途地域：準工業地域(建ぺい率：60%/容積率：200%) エ 高度地区：第2種高度(絶対高さ25m) オ 日影規制：4時間/2.5時間(H=4m) カ 接続道路：北側市道A-59号線(幅員6.0m、法42条1項1号) キ 防火関係：準防火地域	ア 所在地：小平市小川東町5-17-10 イ 敷地面積：約3,411.43㎡ ウ 用途地域：準工業地域(建ぺい率：60%/容積率：200%) エ 高度地区：第2種高度(絶対高さ25m) オ 日影規制：4時間/2.5時間(H=4m) カ 接続道路：北側市道A-59号線(幅員6.0m、建築基準法42条1項1号道路) キ 防火関係：準防火地域

No	頁	第	1	(1)	①	ア	a	項目等	修正前	修正後
8	8	1	6	(1)	②	ア		ア 敷地の現況	※敷地の一部が都市計画道路用地となっているため、該当部分には建築物を配置しないこと。また、将来的に道路が供用された場合にも、各種法令等に適合するよう配慮し、本施設を計画すること。計画道路の整備位地は、「資料2 事業予定地位置図」を参照。	※敷地の一部が都市計画道路用地となっているため、該当部分には建築物を配置しないこと。また、将来的に道路が供用された場合にも、各種法令等に適合するよう配慮し、本施設を計画すること。計画道路の整備位地は、「資料2 事業予定地位置図」を参照（ <u>該当部分の面積は約120㎡</u> ）。
9	9	1	6	(1)	②	イ		イ 敷地の地質及び地盤	資料6 土壤汚染対策調査報告書（平成30年度に実施。調査完了後に公表する。）	資料6 土壤汚染対策調査報告書
10	9	1	6	(1)	②	ウ		ウ 設備インフラ	—	※給水：給水本管（市道第A-59号線下）150mmFCDT なお、事業予定地内では本管から引込むために給水管（センター内北側、呼び径75mm）が引かれている。 ※下水：下水本管（市道第A-59号線下）500mm なお、事業予定地内では汚水排水（内径150mm）と雨水排水（内径200mm）はセンター内北側の公設樹で合流し、合流管（内径200mm）を <u>通</u> って下水道配管に排水される。 ※都市ガス：低圧100mm（市道第A-59号線下）
11	9	1	6	(1)	②	エ		エ その他	本事業は開発事業には該当しないが、「小平市開発事業における手続及び基準等に関する条例」に準じて実施すること。	本事業は開発事業には該当しないが、「小平市開発事業における手続及び基準等に関する条例」に準じて実施すること。 小平市浸水予想区域図（平成30年3月28日更新）において、事業予定地は「 <u>浸水が0.2～0.5mの区域</u> 」に該当している。
12	10	1	6	(2)				表1 各月の延べ給食実施回数（平成31年度計画）	(別表1参照)	
13	11	1	6	(2)				表2 各校の給食実施回数（平成30年度）	(別表2参照)	
14	11	1	6	(3)				表3 給食実施数（生徒・教職員数等）（平成30年5月1日現在）	(別表3参照)	
15	44	3	3	(5)	⑤		a	⑤ 配送校配膳室の保冷庫の撤去及び保冷庫調達・設置業務	a 配送校配膳室の既存牛乳保冷庫を撤去・処分すること。撤去・処分に当たっては、本市と協議を行うこと。	a 配送校配膳室の既存牛乳保冷庫を撤去・処分すること。撤去・処分に当たっては、本市と協議を行うこと。 <u>既存牛乳保冷庫は、「資料20 牛乳保冷庫機器情報」を参照すること。</u>
16	53	4	3					3 建築設備・厨房機器等保守管理業務	本施設の建築設備・厨房機器等（配送校配膳室の保冷庫を含む）について、 <u>の</u> 完全な運用が可能となるように実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。	本施設の建築設備・厨房機器等（配送校配膳室の保冷庫を含む）について、完全な運用が可能となるように実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

No	頁	第	1	(1)	①	ア	a	項目等	修正前	修正後
17	57	4	7	(2)	①			① 日常清掃業務	c 配送校配膳室は、適切に日常清掃を行い、衛生環境・美観を保つこと。	c 配送校配膳室は、適切に日常清掃を行い、衛生環境・美観を保つこと。 <u>なお、壁は、概ね1,200mmまでを清掃すること。</u>
18	59	4	9					9 修繕業務	事業者は、事業期間中、本施設が要求水準に示す性能及び機能を保つため、また、安全・衛生的な環境を維持し、劣化に伴う機能低下を防止するため、 <u>什器・備品を含め</u> 必要な修繕を行うこと。	事業者は、事業期間中、本施設が要求水準に示す性能及び機能を保つため、また、安全・衛生的な環境を維持し、劣化に伴う機能低下を防止するため、 <u>必要な修繕・更新</u> を行うこと。
19	59	4	9				a	9 修繕業務	a <u>事業期間中に予測される修繕・更新時期や内容を把握し、事業期間終了後の大規模修繕を見据えた事業期間全体の長期修繕計画を作成し、本施設を本市へ引渡す予定日の1か月前の日までに本市へ提出すること。</u>	a <u>本施設の引渡し以後に予測される修繕・更新の内容や時期を把握し、事業期間全体及び事業期間終了後の15年間を対象に長期修繕計画を作成し、本施設の引渡し予定日の1か月前の日までに本市へ提出すること。長期修繕計画には、事業者にて実施する修繕・更新に加え、市にて実施する大規模修繕も含めること。</u>
20	59	4	9				c	9 修繕業務	c <u>長期修繕計画に基づき、施設の運営に支障をきたさないよう、計画的に修繕を行うこと。破損や不具合等が生じた場合、本市に報告するとともに、速やかに修繕を行うこと。具体的な修繕方法については、事業者が提案し、本市が承諾するものとする。ただし、事業者が実施する修繕には、大規模修繕を含まないものとする。</u>	c <u>事業者は、長期修繕計画に基づき、施設の運営に支障をきたさないよう、計画的に修繕を行うこと。また、破損や不具合等が生じた場合、本市に報告するとともに、速やかに修繕を行うこと。具体的な修繕方法については、事業者が提案し、本市が承諾するものとする。</u>
21	59	4	9				e	9 修繕業務	e <u>大規模修繕については、事業者が作成する長期修繕計画の内容を踏まえ、本市が直接実施する。事業者は、大規模修繕計画(案)も含めて長期修繕計画を作成すること。</u>	e <u>大規模修繕については、事業者が作成する長期修繕計画の内容を踏まえ、本市が直接実施するが、事業者は、事業期間中に大規模修繕が発生しないよう、計画的に修繕を行い、予防保全に努めること。</u>
22	66	5	3				a	3 検収補助業務	a <u>事業者は、本市が購入した食材の納入時には本市が行う検収に立ち会うこととし、本市からの食材入荷の連絡を受け、速やかに対応すること。</u>	a <u>事業者は、本市が購入した食材の納入時における納入食材の積み替え、運搬、開封及び移し替え作業、数量確認及び計量作業、原材料に関する保存食の保存作業等の検収を本市の指示に従い行うものとする。</u>
22	66	5	3				b	3 検収補助業務	b <u>本市職員が食材を検収する際に、事業者は積み替え、運搬、開封及び移し替え作業、数量確認及び計量補助作業、原材料に関する保存食の保存補助作業等を行うこと。</u>	b <u>事業者は、納入食材の検収及び記録業務を行うため、検収責任者を配置し報告すること。</u>
23	71	5	6	(2)			g	(2) 配膳業務の流れ	g <u>給食終了後の給食配膳ワゴンは、不織布により大きな汚れの付着を拭き取り、ペーパータオルでアルコール洗浄等を行うこと。</u>	g <u>給食終了後の給食配膳ワゴンは、不織布により大きな汚れの付着を拭き取り、ペーパータオルでアルコール洗浄等を行うこと。また、牛乳函、デザート用入れ物についても、不織布により汚れの付着を拭き取り、ペーパータオル等でアルコール消毒等を行うなど衛生的に管理すること。</u>
24	71	5	6	(2)			h	(2) 配膳業務の流れ	h <u>コンテナ回収後、配膳室の床、壁(概ね1,200mmまで)を清掃すること。</u>	—
25	72	5	7	(2)			b	(2) 残滓処理	b <u>学校から回収される残滓等は、生徒が献立内容毎に分別し、返却される。なお、飲用牛乳等の飲み物については、専用の回収容器を用意して回収すること。</u>	b <u>学校から回収される残滓等は、生徒が献立内容毎に分別し、各学校の各階の配膳室に返却される。また、飲用牛乳等の飲み物の飲み残しについても、学級毎に専用の回収容器にて回収され、配膳室に返却される。</u>

No	頁	第	1	(1)	①	ア	a	項目等	修正前	修正後
26	72	5	7	(2)			c	(2) 残滓処理	c 残滓等は、衛生管理面に十分配慮して集中管理し、事業者にて適切に回収・処分すること。	c 残滓等は、衛生管理面に十分配慮して集中管理し、事業者にて適切に回収・処分すること。 <u>現学校給食センターでの残滓等処分量、飲み残し牛乳の量は、「資料22 現学校給食センター残滓等処分量」、「資料23 飲み残し牛乳の量」に示す。</u>
27	74	5	8	(4)				(4) 試食会の実施支援	事業者は、本市が行う試食会の実施について協力をを行うこと。試食会の実施日については、事前に本市より連絡を行う。 なお、現状の試食会の実績は、 <u>表5</u> に示す。	事業者は、本市が行う試食会の実施について協力をを行うこと。試食会の実施日については、事前に本市より連絡を行う。 なお、現状の試食会の実績は <u>表5</u> に、 <u>現学校給食センターで開催した試食会の各回の参加人数は「資料31 見学会（試食会）の実績データ」に示す。</u>