

要求水準書(案)からの変更内容一覧

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	変更前		変更後									
											区分	期間	区分	期間								
1	11	第1	6	(2)	ウ					学校の日程 (長期休業期間)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>区分</th> <th>期間</th> </tr> <tr> <td>学年始め休業日</td> <td>4月1日から4月5日まで</td> </tr> </table>	区分	期間	学年始め休業日	4月1日から4月5日まで	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>区分</th> <th>期間</th> </tr> <tr> <td>学年始め休業日</td> <td>4月1日から4月6日*まで</td> </tr> </table>	区分	期間	学年始め休業日	4月1日から4月6日*まで	<p>※長崎市立小、中学校管理規則の改正に伴い、令和5年4月1日より学年始め休業日の期間が「4月5日」から「4月6日」に変更となっている。</p>	
区分	期間																					
学年始め休業日	4月1日から4月5日まで																					
区分	期間																					
学年始め休業日	4月1日から4月6日*まで																					
2	12	第1	6	(3)						配送校の提供食数	南部学校給食センターが給食を提供する配送校及び配食数等は、下表の「配送校及び配食数等」のとおりであり、配送校の児童生徒数等の推移については、「資料5児童生徒推計」を参考とすること。なお、事業期間中に調理能力の範囲内において、配送校を変更(追加)する予定としているため留意すること(「資料6 配送校の推移案」参照)。	南部学校給食センターが給食を提供する配送校及び配食数等は、下表の「配送校及び配食数等」のとおりであり、配送校の児童生徒数等の推移については、「資料5 児童生徒推計」を参考とすること。なお、事業期間中に調理能力の範囲内において、配送校を変更(追加)する予定としており、その際には事業者は協議に応じ、適切に対応すること(「資料6 配送校の推移案」参照)。										
3	12	第1	6	(3)						配送校の提供食数	大浦中 6学級 合計 144学級	大浦中 5学級 合計 142学級										
4	15	第2	1	(1)	イ	(ア)	g			給食エリア	可燃物庫・不燃物庫は、防虫防鼠のために、隔壁等により調理エリア(給食エリア内の調理に係るエリア。以下同様)から完全に隔離されていること。	可燃物庫・不燃物庫は、防虫防鼠のために、隔壁により食品を保存する各室及び各下処理室並びに非汚染作業区域から完全に隔離されていること。										
5	15	第2	1	(1)	イ	(イ)	d			一般エリア	-	一般の来訪者が利用する諸室、廊下及びトイレ等については、調理従事者と来訪者の動線が交差しないように計画すること。										
6	16	第2	1	(1)	ウ	(ア)				その他の区域	調理従事者用便所 備蓄倉庫	調理従事者用トイレ 防災用食糧備蓄庫										
7	17	第2	1	(1)	ウ	(ア)				市専用部分	市職員用便所	市職員用トイレ										
8	17	第2	1	(1)	ウ	(ア)				事業者専用部分	業者用更衣室 事業者用便所	事業者用更衣室 調理従事者用トイレ										
9	17	第2	1	(1)	ウ	(ア)				共用部分	来客用便所 多目的便所	来客用トイレ 多目的トイレ										

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	変更前	変更後
10	17	第2	1	(1)	ウ	(ア)				付帯施設	多目的広場(野外トイレ・水栓の設置)	外構(多目的広場を含む)
11	22	第2	1	(4)	ア	(ア)	f			電気設備	照明設備は、食材を検収する検収室では作業台面で750ルクス以上、調理に関する下処理室、煮炊き調理室、和え物室、揚げ物・焼物・蒸し物室、洗浄室では作業台面で500ルクス以上、これら以外の休憩室、トイレ及び廊下等では作業台面で200ルクス以上の照度を得ることができる設備とし、さらに、必要に応じて手元灯等を設置する等、十分な明るさが得られるよう計画すること。	照明設備は、食材を検収する検収室では作業台面で750ルクス以上、調理に関する下処理室、煮炊き調理室、和え物室、揚げ物・焼き物・蒸し物室、洗浄室では作業台面で500ルクス以上、これら以外の休憩室、トイレ及び廊下等では作業台面で200ルクス以上の照度を得ることができる設備とし、さらに、必要に応じて手元灯等を設置する等、十分な明るさが得られるよう計画すること。
12	23	第2	1	(4)	イ	(ア)	b			空調設備	調理エリアには、温度(25℃以下)、湿度(80%以下)のコントロールができる空調設備を設けること。	調理エリア(給食エリア内の調理に係るエリア。以下同様)には、温度(25℃以下)、湿度(80%以下)のコントロールができる空調設備を設けること。
13	23	第2	1	(4)	イ	(イ)	a			換気設備	特に、揚げ物・焼物・蒸し物室には、臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。	特に、揚げ物・焼き物・蒸し物室には、臭気を低減するよう脱臭装置を設置すること。
14	29	第2	2	(1)						検収室	添物(ジャム、チーズ等)の荷受けを行うこと。なお、荷受室をコンテナ室側に設置する場合には、同様に仕分室も設置すること。	-
15	29	第2	2	(1)						調味料計量室	電動式缶切り機、高速ミキサーを設置すること。	電動式缶切り機を設置すること。
16	30	第2	2	(1)						油庫	揚げ物機等に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う室(庫)を設置すること。	揚げ物機等に使用する油の保管・保存及び廃油の保管を行う室(庫)を設置すること。
17	31	第2	2	(1)						野菜上処理(切裁)室	フードスライサー及びさいの目切り機を設置すること。	フードスライサー、さいの目切り機及び高速ミキサーを設置すること。
18	32	第2	2	(1)						煮炊き調理室	調理室は、調理する際に複数の釜での調理や配缶作業を同時に行うことから十分な作業スペースを確保すること。特に、回転釜については、2人の作業員が向き合って混ぜ合わせることができる配置とすること。	調理室は、調理する際に複数の釜での調理や配缶作業を同時に行うことから十分な作業スペースを確保すること。
19	33	第2	2	(1)						容器・器具洗浄室、運搬用カート等洗浄コーナー	容器・器具洗浄室は、各調理室用として、野菜類用と肉・魚・卵類用に区分して設置すること。	容器・器具洗浄室は、非汚染作業区域の各調理室用として設置すること。

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	変更前	変更後
20	34	第2	2	(1)						その他の区域	調理従事者用便所	調理従事者用トイレ
21	34	第2	2	(1)						その他の区域	備蓄倉庫	防災用食糧備蓄庫
22	34	第2	2	(1)						防災用食糧備蓄庫	本市で調達する防災用食糧(近隣避難所用)を備蓄可能な10㎡程度の防災用食糧備蓄庫を容易に搬入・搬出できる位置に設けること。なお、事業者の提案により給食が提供できない場合に備えて、備蓄物資(レトルト食品)を保管する場合は、当該備蓄倉庫と別に確保すること。	本市で調達する防災用食糧(近隣避難所用)を備蓄可能な10㎡程度の防災用食糧備蓄庫を容易に搬入・搬出できる位置に設けること。なお、事業者の提案により給食が提供できない場合に備えて、備蓄物資(レトルト食品)を保管する場合は、当該防災用食糧備蓄庫と別に確保すること。
23	35	第2	2	(2)						市職員用更衣室	事務室に隣接して、更衣室を男女別に設けること。なお、男女比の想定は男2:女8とし、将来の職員の男女比率の変化に対応しやすい計画とすること。	事務室に隣接して、更衣室を男女別に設けること。なお、男女比の想定は男1:女5とし、将来の職員の男女比率の変化に対応しやすい計画とすること。
24	35	第2	2	(2)						本市専用部分	市職員用便所	市職員用トイレ
25	35	第2	2	(2)						市職員用トイレ	市職員用トイレを男女比率に応じて男女別に設置すること(すべて洋式便器とする。)。また、便座は、温水洗浄便座及び暖房便座とし、擬音装置を設けること。なお、男女比の想定は男2:女8とする。	市職員用トイレを男女比率に応じて男女別に設置すること(すべて洋式便器とする。)。また、便座は、温水洗浄便座及び暖房便座とし、擬音装置を設けること。なお、男女比の想定は男1:女5とする。
26	35	第2	2	(2)						事業者専用部分	事業者利用部分	事業者専用部分
27	35	第2	2	(2)						事業者専用部分	事業者用便所 a. 事業者用トイレを男女比率に応じて男女別に設置すること。	調理従事者用トイレ a 調理従事者用トイレを男女比率に応じて男女別に設置すること。
28	36	第2	2	(2)						共有部分	来客用便所、多目的便所	来客用トイレ、多目的トイレ
29	37	第2	2	(2)						付帯施設	多目的広場(野外トイレ・水栓の設置) a. 大規模災害時の炊き出し場所として敷地内に多目的広場を整備(屋外トイレ及び水栓の設置を含む。)すること。なお、多目的広場は、運営業務に支障のない範囲で地域行事や臨時駐車場として地域に開放することを想定しているため、可能な限り広く確保できるような提案を期待する。なお、敷地西側に設けることとし、駐車場と兼用可とする。	-

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	変更前	変更後
30	37	第2	2	(2)						付帯施設	外構 a～d (略)	外構(多目的広場を含む) a～d (略) e 大規模災害時の炊き出し場所として敷地内に多目的広場を整備(屋外トイレ及び水栓の設置を含む。)すること。なお、多目的広場は、運営業務に支障のない範囲で地域行事や臨時駐車場として地域に開放することを想定しているため、可能な限り広く確保できるような提案を期待する。なお、敷地西側に設けることとし、駐車場と兼用可とする。
31	45	第3	3	(4)	工	(イ)	b	(a)	vii	冷機器	保存食用冷凍庫は、3献立の原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保管できる容量と機能を有していること。	保存食用冷凍庫は、1献立の原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保管できる容量と機能を有していること。
32	56	第5	1	(4)						維持管理業務計画書	なお、維持管理業務計画書は、当該業務実施年度の前年度の1月末日(最初の業務実施年度に係る維持管理業務計画書については南部学校給食センターを本市へ引き渡す予定日の2ヶ月前の日)までに本市へ提出すること。	なお、維持管理業務計画書は、当該業務実施年度の前年度の1月末日(最初の業務実施年度に係る維持管理業務計画書については南部学校給食センターの引き渡し予定日の2ヶ月前の日)までに本市へ提出すること。
33	57	第5	1	(7)	イ					業務実施体制の届出	事業者は、維持管理業務の実施に当たって、その実施体制(業務責任者及び業務担当者の経歴を明示した履歴書並びに名簿等を含む。)を維持管理業務の開始2ヶ月前までに本市に届け出ること。	事業者は、維持管理業務の実施に当たって、その実施体制(業務責任者及び業務担当者の経歴を明示した履歴書並びに名簿等を含む。)を南部学校給食センターの引き渡し予定日の2ヶ月前の日までに本市に届け出ること。
34	59	第5	4	(1)						什器・備品等の管理業務	事業者は、南部学校給食センターの運営に支障をきたさないよう施設運営上必要な什器・備品等を適切に整備し、管理を行うこと。なお、ここでいう什器・備品等とは、比較的長期間(概ね3年以上)にわたって、その性質、形状を変えることなく使用に耐えうるもので、一品又は一組の価格(消費税及び地方消費税相当額を含めた額)が5万円以上の物品をいう。	事業者は、南部学校給食センターの運営に支障をきたさないよう施設運営上必要な什器・備品等を適切に整備し、管理を行うこと。
35	60	第5	4	(2)						什器・備品等台帳の整備業務	事業者は、南部学校給食センターの什器・備品等に関する台帳(品名、規格、金額(単価)、数量、設置場所等)を作成し、適切に管理すること。	事業者は、南部学校給食センターの什器・備品等に関する台帳(品名、規格、金額(単価)、数量、設置場所等)を作成し、適切に管理すること。なお、台帳の作成が必要な什器・備品等とは、比較的長期間(概ね3年以上)にわたって、その性質、形状を変えることなく使用に耐えうるもので、一品又は一組の価格(消費税及び地方消費税相当額を含めた額)が5万円以上の物品をいう。ただし、机(演台等を含む。)、椅子、書棚(ロッカー、金庫等を含む。)及びパソコンは価格に関わらず備品として台帳を作成すること。

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	変更前	変更後
36	63	第5	9	(1)	ア					長期修繕計画	事業者は、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(保全)計画を作成し、本市に提出すること。初年度の長期修繕(保全)計画は、施設引渡し予定日の2ヶ月前の日までに提出すること。長期修繕(保全)計画において、大規模修繕に係る見込額も提案すること。	事業者は、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(保全)計画を作成し、本市に提出すること。初年度の長期修繕(保全)計画は、南部学校給食センターの引き渡し予定日の2ヶ月前の日までに提出すること。
37	64	第5	9	(2)	ウ					修繕業務	供用開始に合わせた配送校の整備(スロープ若しくはプラットホームの設置又は建具の取替等)は本市で実施するが、供用開始後の本事業の業務による配送校の損害等の補修は事業者で実施すること。また、軽微な段差を越えるための簡易的なスロープ及びタイル・レール等を保護するためのマット・鉄板等は事業者で用意すること。	-
38	66	第6	1	(4)						運營業務計画書	なお、運營業務計画書は、当該業務実施年度の前年度の1月末日(最初の業務実施年度に係る運營業務計画書については南部学校給食センターを本市へ引き渡し予定日の2ヶ月前の日)までに本市へ提出すること。	なお、運營業務計画書は、当該業務実施年度の前年度の1月末日(最初の業務実施年度に係る運營業務計画書については南部学校給食センターの引き渡し予定日の2ヶ月前の日)までに本市へ提出すること。
39	67	第6	1	(7)	イ					業務実施体制の届出	事業者は、運營業務の実施に当たって、常時、業務実施に必要な人員を配置し、その実施体制(業務従事者の経歴を明示した履歴書及び資格証書(有資格者の場合)等を含む。)を開業準備期間の開始2ヶ月前までに本市に届け出ること。	事業者は、運營業務の実施に当たって、常時、業務実施に必要な人員を配置し、その実施体制(業務従事者の経歴を明示した履歴書及び資格証書(有資格者の場合)等を含む。)を南部学校給食センターの引き渡し予定日の2ヶ月前の日までに本市に届け出ること。
40	67	第6	1	(7)	ウ	(ア)				業務従事者	事業者は、適切な業務を実施できるよう、運營業務の総括責任者、運營業務責任者、検収責任者、食物アレルギー対応食調理主任、配送責任者及び食品衛生責任者(以上を総称して「業務責任者」という。)、並びにその他業務遂行に最適と思われる業務担当者を選任し、報告すること。	事業者は、適切な業務を実施できるよう、運營業務の総括責任者、運營業務責任者、運營業務副責任者、検収責任者、食物アレルギー対応食調理主任、配送責任者及び食品衛生責任者(以上を総称して「業務責任者」という。)、並びにその他業務遂行に最適と思われる業務担当者を選任し、報告すること。
41	68	第6	1	(7)	ウ	(ク)				業務従事者	事業者は、配送責任者として、学校給食に係る配送・回収業務の実務経験が2年以上の者を、当該配送・回収業務を実際に行う企業の正規職員として1名配置させること。	事業者は、配送責任者として、学校給食に係る配送・回収業務の実務経験が2年以上の者を、当該配送・回収業務を実際に行う企業の正規職員として1名配置させること。ただし、学校給食の衛生管理やコンテナの取り扱いに関する研修等を行い、十分な理解を得ていると認められる場合には、学校給食以外の配送・回収業務の実務経験が2年以上の者を配置することも可能とする。

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	変更前	変更後															
42	70	第6	2	(2)						食材保管 食材は、給食で使用する日の前日や土日・祝日前に納入されることを想定し、数日分の食材を保管するための容器(プラスチック等)及び保管場所(冷蔵庫・冷凍庫等)を十分に準備する <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>食品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>前日</td> <td>生鮮青果物・冷凍及び冷蔵品等</td> </tr> <tr> <td>当日</td> <td>肉・生鮮青果物等</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>乾物・調味料・米等</td> </tr> </tbody> </table> ※上記内容は参考であり、供用開始時には変更となっている場合がある。また、納品時間帯は今後納入業者と協議のうえ決定する予定である。 ※冷凍品を極力使用せず、地元産の食材を優先して調達するため、同一の食材であっても複数の納入業者から調達する場合がある。また、 <u>当日納品される豆腐、こんにゃく及びかまぼこ等は、カットが必要な状態で納品される。</u>	項目	食品	前日	生鮮青果物・冷凍及び冷蔵品等	当日	肉・生鮮青果物等	その他	乾物・調味料・米等	検収後の食材を保管するにあたり、数日分の食材を保管するための容器(プラスチック等)及び保管場所(冷蔵庫・冷凍庫等)を十分に準備すること。 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>納品日</th> <th>食品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>前日</td> <td>生鮮青果物・冷凍及び冷蔵品等</td> </tr> <tr> <td>当日</td> <td>肉・生鮮青果物等</td> </tr> <tr> <td><u>週1～2回程度</u></td> <td>乾物・調味料・米・冷凍品等</td> </tr> </tbody> </table> ※上記内容は参考であり、供用開始時には変更となっている場合がある。また、 <u>前日納品としている食品でも土日・祝日前や連休を挟む場合には当日納品とする場合がある。</u> なお、納品時間帯は今後納入業者と協議のうえ決定する予定である。 ※冷凍品を極力使用せず、地元産の食材を優先して調達するため、同一の食材であっても複数の納入業者から調達する場合がある。また、 <u>豆腐、こんにゃく及びかまぼこ等は、カットが必要な状態で納品される。</u>	納品日	食品	前日	生鮮青果物・冷凍及び冷蔵品等	当日	肉・生鮮青果物等	<u>週1～2回程度</u>	乾物・調味料・米・冷凍品等
項目	食品																										
前日	生鮮青果物・冷凍及び冷蔵品等																										
当日	肉・生鮮青果物等																										
その他	乾物・調味料・米等																										
納品日	食品																										
前日	生鮮青果物・冷凍及び冷蔵品等																										
当日	肉・生鮮青果物等																										
<u>週1～2回程度</u>	乾物・調味料・米・冷凍品等																										
43	71	第6	3	(4)	ア					釜調理	小学校と中学校では、可能な限り別の釜を使用して調理すること。調理の最終段階で釜の中心温度を測定する場合は、最も熱が通りにくい具材を選び測定し、中心温度が75℃以上で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)加熱されたことを確認し、記録すること。	小学校と中学校では、可能な限り別の釜を使用して調理すること。調理の最終段階で釜の中心温度を測定する場合は、最も熱が通りにくい具材を選び測定し、中心温度が75℃以上で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)加熱されたことを確認し、記録すること。															
44	71	第6	3	(5)						揚げ物・焼き物・蒸し物調理	揚げ物・焼物・蒸し物調理	揚げ物・焼き物・蒸し物調理															
45	71	第6	3	(5)	ア					揚げ物・焼き物・蒸し物調理	調理中の食品の中心温度を常時計測し、75℃以上で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)加熱したことを確認し記録すること。	調理中の食品の中心温度を常時計測し、75℃以上で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)加熱したことを確認し記録すること。															
46	71	第6	3	(5)	イ					揚げ物・焼き物・蒸し物調理	揚げ物調理に使用する食油は、調理当日に揚げ物機に入れ、設定温度に達してから調理を行うこと	揚げ物調理に使用する食油は、調理当日に揚げ物機に入れ、設定温度に達してから調理を行うこと。															
47	71	第6	3	(6)	ア					和え物調理	食品加熱時の中心温度に留意し、75℃以上で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)加熱したことを確認し記録すること。	食品加熱時の中心温度に留意し、75℃以上で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)加熱したことを確認し記録すること。															

No	頁	第1	1.	(1)	ア	(ア)	a	a)	i)	項目等	変更前	変更後																					
48	76	第6	6	(1)	ア					給食配送・回収業務	事業者は、調理後2時間以内の喫食を実現しつつ、衛生状態が低下しないよう、また、交通渋滞も考慮の上、本市の小・中学校への配送・回収計画を作成し、運用開始の2ヶ月前までに本市の承認を得ること。	事業者は、調理後2時間以内の喫食を実現しつつ、衛生状態が低下しないよう、また、交通渋滞も考慮の上、本市の小・中学校への配送・回収計画を作成し、南部学校給食センターの引き渡し予定日の2ヶ月前の日までに本市の承認を得ること。																					
49	77	第6	6	(1)	エ					給食配送・回収業務	学校敷地内における配送車の誘導やコンテナの搬入搬出時は、安全確保のための補助員を配置し、2名以上の体制とすること。	配送車の誘導やコンテナの搬入搬出時の安全確保のため、補助員を配置して配送員2名以上の体制とすること。																					
50	77	第6	6	(3)	イ					配送車の調達	南部学校給食センターの供用開始時点で配送校に該当しない学校(既存の給食施設を活用する学校)が運営期間において配送校に加わることも踏まえ、必要な台数の配送車を適切に調達すること。	南部学校給食センターの供用開始時点で配送校に該当しない学校(既存の給食施設を活用する学校)が運営期間において配送校に加わることを想定している。その際に配送車の台数が増加する場合は、必要な台数の配送車を適切に調達すること。なお、追加費用については本市が負担する。																					
51	78	第6	6	(3)	カ					配送車の調達	配送車の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で南部学校給食センターの正式名称を明示すること。	配送車の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で南部学校給食センターの正式名称を明示することとし、明示場所については本市と協議すること。なお、車両の余白部分を利用した食育の啓発や本市の魅力を効果的に発信する方法について積極的な提案を期待する。																					
52	79	第6	6	(4)						各小・中学校への到着時間	<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">5</td> <td rowspan="3">戸町中学校</td> <td>通常</td> <td>12:35</td> <td>13:10</td> <td rowspan="3">有</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>12:25</td> <td>13:00</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>12:40</td> <td>13:15</td> </tr> </table>	5	戸町中学校	通常	12:35	13:10	有	その他	12:25	13:00	その他	12:40	13:15	<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">5</td> <td rowspan="2">戸町中学校</td> <td>通常</td> <td>12:35</td> <td>13:10</td> <td rowspan="2">有</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>12:25</td> <td>13:00</td> </tr> </table>	5	戸町中学校	通常	12:35	13:10	有	その他	12:25	13:00
5	戸町中学校	通常	12:35	13:10	有																												
		その他	12:25	13:00																													
		その他	12:40	13:15																													
5	戸町中学校	通常	12:35	13:10	有																												
		その他	12:25	13:00																													
53	80	第6	6	(5)	ク					その他	-	供用開始に合わせた配送校の整備(スロープ若しくはプラットホームの設置又は建具の取替等)は本市で実施するが、供用開始後の本事業の業務による配送校の損害等の補修は事業者で実施すること。また、軽微な段差を越えるための簡易的なスロープ及びタイル・レール等を保護するためのマット・鉄板等は事業者で用意すること。																					