

鶴川エリア中学校給食センター  
運営等業務委託  
仕様書

2023年6月12日



## 《目 次》

<b>1. 概要</b> .....	<b>3</b>
(1) 基本事項.....	3
(2) 業務範囲.....	5
(3) 施設・備品等.....	7
(4) 提供食数・提供量等.....	9
(5) 実施体制.....	13
(6) 法令、要綱・基準類等.....	16
<b>2. 給食センター要求性能</b> .....	<b>19</b>
(1) 衛生水準.....	19
(2) 調理水準.....	20
(3) 洗浄・廃棄物.....	23
(4) 車両動線・配送計画.....	24
(5) 自然環境・地域への配慮.....	25
(6) 防犯・防災・災害対応.....	26
(7) 事務機能等.....	27
(8) 多目的室の管理・運営.....	27
(9) 外構等.....	28
(10) 給食センターの新たな価値形成に係る取組(自由提案事業・自主事業).....	29
(11) 情報発信・啓発等.....	30
(12) 金井スポーツ広場との連携・協力.....	31
(13) その他.....	31
<b>3. 業務別要求水準</b> .....	<b>32</b>
(1) 総則.....	32
(2) 配送車両調達業務.....	32
(3) 開業準備業務.....	32
(4) 維持管理業務.....	33
(5) 食材調達・調理・洗浄等業務.....	34
(6) 配送・回収・配膳業務.....	35
(7) 残渣等処理業務.....	37
(8) 給食運営支援業務.....	37
(9) 広報・災害対応・利用者対応等業務.....	38
(10) モニタリング業務.....	38
<b>4. 留意事項</b> .....	<b>40</b>
(1) 協力事項.....	40
(2) 運営業務従事者等の教育・研修.....	40
(3) 業務の確認・指示等.....	40

(4) 業務の責務.....	41
(5) 支払い.....	42
(6) 経費・リスク管理区分.....	42
(7) 守秘義務.....	44
(8) 委託契約の終了.....	44
(9) 特記事項.....	45
<b>5. 添付書類一覧.....</b>	<b>46</b>

# 1. 概要

---

## (1) 基本事項

---

### ① 事業名称

鶴川エリア中学校給食センター運営等業務

### ② 事業概要

学校給食共同調理場の運営等業務

### ③ 給食センターの基本的な考え方

- 1) 生徒数推計や、新たな学校づくりの進捗を踏まえ、安定的かつ効率的に、給食の提供を行う。
- 2) 食物アレルギーを有する生徒等に、主要アレルギー食材を使用しない専用献立による給食を提供する。
- 3) 供給食数、献立等に応じた機能的な作業空間及び食材動線を活用し、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）を始め、関係する衛生基準に則って、適切かつ確実な作業が遂行できるよう運営する。
- 4) 「食を通じた地域みんなの健康づくり拠点」として、学校給食事業及び自主事業を実施する。
- 5) 災害時において、炊き出し等、食の面から地域に貢献する。
- 6) 自然エネルギーの活用、省資源化、省エネルギー化を図り、地球環境の保護及びLCC（ライフサイクルコスト）、LCCO2（ライフサイクル二酸化炭素）の縮減に努める。
- 7) 給食センターで働く人、給食センターを利用する人等、すべての人に優しいユニバーサルデザインを重視した運営を行う。
- 8) 周辺への環境影響に配慮した運営を行う。
- 9) 金井スポーツ広場（南側グラウンド部分）と敷地出入口や通路等を共用する敷地利用となるため、運営事業者はスポーツ広場の円滑な運営に協力する。また、金井スポーツ広場運営委員会（以下、「広場運営委員会」という。）と連携・協力して、用地全体の安全確保や利便増進を図る。
- 10) 本施設の運営に当たり、町田市の「食を通じた地域みんなの健康づくり拠点」としての施設の役割を果たすため、以下の事業の受託事業者と連携を図る。
  - a) 鶴川エリア中学校給食センターリース事業
  - b) （仮称）町田市中学校給食センター整備・運営事業（町田忠生小山エリア・南エリア）
  - c) 堺エリア小・中学校給食調理運営等業務委託契約

※以下、a)の受託事業者を「リース事業者」、b)の受託事業者を「PFI事業者」という。

#### ④ 契約期間

契約締結日から2027年3月31日までとする。

1) 車両調達等期間

本事業の車両調達等期間は、契約締結日から2024年11月17日までとする。

2) 開業準備期間

本事業の開業準備期間は、2024年11月18日から2024年度3学期始業日の1営業日前（2025年1月7日を予定）までとする。

3) 運営期間（給食提供期間）

本事業の給食提供期間は2024年度3学期始業日（2025年1月8日を予定）から2027年3月31日までとする。

#### ⑤ 履行場所

履行場所は次のとおりとする。

1) 鶴川エリア中学校給食センター

建設予定地：町田市金井二丁目28番2、28番3、28番4、28番5、28番6の各一部

2) 配送対象校：中学校5校

##### ▼配送対象校

NO	学校名	所在地
1	鶴川中学校	町田市小野路町1905-1
2	鶴川第二中学校	町田市鶴川6-4
3	薬師中学校	町田市金井1-20-1
4	真光寺中学校	町田市真光寺3-8-1
5	金井中学校	町田市金井6-15-1

※「町田市新たな学校づくり推進計画」（2021年5月町田市）の推進に伴い、中学校の統合とその建設期間中の仮移転等が行われることにより、各センターが配送する学校及び提供食数変動する。

## (2) 業務範囲

---

### ① 運営事業者の業務範囲

運営事業者が実施する業務は、次に掲げるとおりとする。

- 1) 配送車両調達業務
- 2) 開業準備業務
- 3) 運営業務
  - a) 給食調理業務
  - b) 食材調達業務
  - c) 検収業務
  - d) 洗浄、消毒、保管、点検等業務
  - e) 配送及び回収業務
  - f) 学校における配膳業務（直接搬入品の受入れを含む）
  - g) 残渣等処理業務（直接搬入品及びその容器等の回収を含む）
  - h) 各業務に付随する日常の衛生管理業務
  - i) 学校給食運営支援業務（献立作成、食育等）
  - j) 広報・災害対応、利用者対応、多目的室の管理・運営等業務
- 4) 維持管理業務（参考：【添付資料 1】「維持管理の業務分担」）
  - a) 建築物維持管理業務
  - b) 建築設備維持管理業務
  - c) 附帯施設維持管理業務
  - d) 調理設備維持管理業務
  - e) 食器食缶等及びコンテナ維持管理
  - f) 施設備品等維持管理業務
  - g) 配送車両維持管理業務
  - h) 外構等維持管理業務
  - i) 環境衛生管理・清掃業務
  - j) 警備業務
- 5) 給食センターの新たな価値形成に係る取組（自由提案事業・自主事業等）

維持管理業務については、【添付資料 1】「維持管理の業務分担」に基づき、リース事業者と分担して行うこと。

## ② リース事業者が行う業務

本事業のうち、リース事業者が実施する業務は、次のとおりとする。

- 1) リース業務
  - a) 仕様書に示す建設予定地に整備する学校給食共同調理場
  - b) 学校給食共同調理場の運営に必要な施設・設備・機器等
    - ア) 建築設備
    - イ) 附帯設備
    - ウ) 外構設備
    - エ) 調理設備
    - オ) 食器食缶等及びコンテナ
    - カ) 施設備品等
- 2) 維持管理業務等（参考：【添付資料1】「維持管理の業務分担」）
  - a) 建築物維持管理
  - b) 建築設備維持管理
  - c) 附帯施設維持管理
  - d) 調理設備維持管理
  - e) 外構等維持管理
  - f) 環境衛生管理・清掃
  - g) 警備

## ③ リース事業者及びPFI事業者との連携・協力体制

- a) リース事業者との連携体制  
鶴川エリア中学校給食センターの円滑かつ効果的な施設運営を図るため、運営事業者決定後速やかに、運営事業者、リース事業者及び市の3者間で、協力協定を締結するものとする。  
なお、協力協定で締結する内容は、リース事業者を含めた3者間で協議を行い、決定するものとする。
- b) PFI事業者との協力体制  
中学校給食の安定的な実施を目的として、運営事業者はリース事業者とともに、町田忠生小山エリア・南エリア中学校給食センターのPFI事業者と協力体制を構築する。

### (3) 施設・備品等

#### ① 施設の基本情報

##### 1) 施設規模（予定）

##### ▼施設規模

敷地面積	計画敷地：3,554.73 m <sup>2</sup>
建築面積	給食センター：921.30 m <sup>2</sup> ブロワー室：8.40 m <sup>2</sup>
延床面積	給食センター：1,397.73 m <sup>2</sup> ブロワー室：8.40 m <sup>2</sup>
構造	給食センター：鉄骨造2階建て ブロワー室：鉄骨造平屋建て
運営方式	ドライシステム方式

##### 2) 主要機能

給食調理機能（多目的室・防災倉庫を含む）

##### 3) 施設概要

###### a) 給食センター（計画図面）

参考：【添付資料2】「給食センターの施設概要」（市貸与資料）

###### b) 配送対象中学校5校（現況図面・計画図面）

参考：【添付資料3】「配送対象となる中学校の現況図面」（市貸与資料）

参考：【添付資料4】「配送対象となる中学校の施設概要」（市貸与資料）

なお、給食センターの建設及び中学校の改修については、設計段階であるため、予定の図面であり、今後変更となる可能性がある。

#### ② 設備・備品

- 1) 施設の設定備、備品及び機器・器具等について、運営事業者が使用することができる。以下のリストに記載されている機器・備品等について、調達予定である。記載のない備品や消耗品等については、運営事業者が用意すること。

参考：【添付資料5】「調理機器リスト<予定>」（市貸与資料）

参考：【添付資料6】「各種備品リスト（調理備品含む）<予定>」（市貸与資料）

- 2) 施設の設定備、備品及び機器・器具等の貸付期間は、契約の開始から終了までの期間とする。
- 3) 運営事業者は、貸与を受けた施設の設定備、備品及び機器・器具等を学校給食調理及び自由提案事業・自主事業等給食センターに係る事業以外に使用してはならない。ただし、大規模災害の発生を含め緊急対応が必要となる場合など、市の指示がある場合この限りではない。
- 4) 運営事業者は、善良なる管理者としての注意義務をもって貸与された施設の設定備、備品



及び機器・器具等を管理、使用するとともに、日常的な点検等を必要に応じて行うこと。  
また、運営事業者の過失又は故意による破損・故障等については、運営事業者の責任において現状に戻すこと。

- 5) 貸与を受けた施設の設備、備品及び機器・器具等については、整理整頓、清掃等により衛生を保持すること。
- 6) 運営事業者は、電気・ガス・水道等の使用量の節減に努めるものとする。なお、過去の実績と比較し著しく使用量の増加が認められた場合、市は運営事業者の原因調査及び措置・改善について書面での報告を求めることができる。
- 7) 給食センターを退出するときは、窓・扉等の施錠、警備、消灯、ガス栓の停止、各種設備機器類の停止及び火気その他の異常の有無等を確認すること。貸与した鍵等は責任を持って管理し、紛失又は破損した場合は、速やかに市（センター栄養士）及びリース事業者に報告し、運営事業者の負担にて対応すること。
- 8) 運営事業者は、業務の履行にあたり、施設の設備、備品及び機器・器具等及び食材等を事前に点検し、業務に支障をきたすと判断される瑕疵を発見した場合は、直ちに市（センター栄養士）に報告し、その指示に従うこと。
- 9) 運営事業者は、施設の設備、備品及び機器・器具等について、事故が発生した場合は、速やかに市（センター栄養士）に報告し、その指示を受けるものとする。
- 10) 市は、施設の設備、備品及び機器・器具等の管理状況を必要に応じて調査する。運営事業者はこれに協力しなければならない。

### ③ 施設の管理

- 1) 給食センターの鍵は、施設責任者が責任をもって保管・管理すること。
- 2) 調理場内に関係者以外の者を立ち入らせないよう必ず施錠すること。
- 3) 給食センターの敷地内は毎日清掃し、常に整理整頓を行い清潔な状態を保つこと。
- 4) 給食センターの建物内に動物（介助犬等を除く）や土のついた植物等を入れないこと。
- 5) 手洗い設備は清潔に保ち、石鹸・爪ブラシ・消毒液等を常備すること。
- 6) 出入口を開放したまま調理業務を行わないこと。
- 7) 施設への鳥類、鼠族及び昆虫類の侵入及び棲み付きを防ぐこと。
- 8) 施設の設備、備品及び機器・器具等について、月1回定期的に、調理時間外において、日常的に実施できない清掃、消毒、点検等を行うこと。また、三季休業（春・夏・冬）の開始直後及び終了直前の数日並びに市の指定する日に、清掃・消毒・点検・整理整頓等の作業を行うこと。
- 9) リース事業者が実施する各種設備・機器の法定点検及び清掃に立ち会うなど、積極的に協力すること。
- 10) リース事業者の行う故障時の修繕・更新等の際には、協力すること。

## (4) 提供食数・提供量等

### ① 給食の運営等業務開始時期

2024年度3学期始業日（2025年1月8日を予定）

### ② 提供食数

以下の2024年度から2026年度までの生徒数及びクラス数の想定を踏まえ、市が食数を指定する。なお、教職員数については、2024年度から2026年度まで同数の想定とする。

#### ▼生徒数の推移（想定）

年 度	鶴川	鶴川第二	薬師	真光寺	金井
2024 年度	528	662	288	256	459
2025 年度	534	629	274	257	471
2026 年度	491	604	251	252	447

#### ▼クラス数の推移（想定）

年 度	鶴川	鶴川第二	薬師	真光寺	金井
2024 年度	14	19	9	7	14
2025 年度	15	17	8	8	14
2026 年度	15	17	8	8	13

#### ▼教職員数（想定）

鶴川	鶴川第二	薬師	真光寺	金井
39	42	27	26	28

### ③ 給食回数・提供量

- 1) 給食実施予定回数は、「町田市立学校の管理運営に関する規則」に規定する学校休業日を除いた日数分の回数とする。なお、2024年度から2026年度まで下記の回数を最大として想定する。

#### ▼給食実施予定回数

年 度	給食実施予定回数
2024 年度	(1月～3月) 51回
2025 年度	(年間) 201回
2026 年度	(年間) 199回

- 2) 給食1食当たりの食事の量は、次のとおり想定している。
  - a) 米飯調理：生米100 g 程度
  - b) 副食調理、和え物調理：60～70g程度（最大100g程度）
  - c) 汁物調理：230g程度（最大300 g 程度）

#### ④ 提供方法

- 1) 食器食缶等は、市で用意する学級用運搬車（L-3M）及び配膳台（BW-2S）に1学級分を積載すること。  
（参考：【添付資料7】「学級用運搬車・配膳台」）
- 2) 使用する食缶の数は、種類ごとに以下のとおりとする。

##### ▼食缶数量

学級等	数量
通常の学級	1学級1つ
特別支援学級	各校1つ
職員室用	各校1つ

- 3) コンテナは学校ごとに使用すること。
- 4) 配送は、食器類と食缶等を別々に配送する2段階配送を前提とする。
- 5) パン缶は町田忠生小山エリア中学校給食センターに配備するものを以下のとおり共用する。具体的な運用方法は、PFI事業者の提案に基づいて、市・運営事業者・PFI事業者の三者で協議し決定する。なお、町田忠生小山エリア中学校給食センターが稼働するまでの間に、パン缶を別途臨時で用意する必要はない。
  - ・パン缶はTA-40（530mm×350mm×高さ185mm）サイズとする。
  - ・鶴川エリア中学校給食センターにおいては、毎週木曜日の献立においてパンの提供を行う。パン製造業者がパンを学校に直接搬入する日（隔週程度）を除いて、鶴川エリア中学校給食センターで調理したパン（揚げパン、ピザパン、焼きカレーパン等）を配缶して各学校に配送する。
  - ・鶴川エリア中学校給食センターで調理したパンを提供する場合は、PFI事業者が鶴川エリア中学校給食センターに提供日の前日までにパン缶を配送する。
  - ・パン製造業者がパンを学校に直接搬入する場合は、PFI事業者が各学校に提供日の前日までにパン缶を配送する。

#### ⑤ 食物アレルギー対応食

- 1) 食物アレルギー対応食は、最大30食とする。
- 2) 食物アレルギー対応食用容器は、通常食と同等の水準の給食提供が行えること、異物混

入のリスクを排除すること、誤配が生じないことなどを考慮して、以下の条件を満たす種類の容器としている。

- a) 個別専用容器（調理後から喫食まで個人の食事が1セットで届く状態）
  - b) 食物アレルギー対応食用の容器であると誰でも判別可能
  - c) 通常食と混在しない配送方法に対応
- 3) 食物アレルギー対応食用食器は、通常食と材質・規格は同じで、色や絵柄等で判別できるようにしている。

## ⑥ 特別支援学級への給食提供

- 1) 今後、特別支援学級の配置を増設する見込みであることを踏まえて、当初から1校につき1学級分を配食できる体制を確保する。なお、2023年4月現在の配置状況については、以下のとおり。

▼特別支援学級

学校名	種別	生徒数
鶴川中学校	知的	17
薬師中学校	知的	22

- 2) 将来の配置の考え方については、以下のとおりとする。
- a) 就学・転学希望者の状況や学校施設の利用状況を踏まえて、未設置の学校に「新設」又は設置済の学校に「増設」する場合がある。
  - b) 新たな学校づくりによる再編後の各校には、情緒固定学級・知的固定学級をそれぞれ配置する想定とする。
- 3) 事業期間における特別支援学級（固定学級）の配置状況及び生徒の就学状況による、配送先・提供人数・提供学級数の追加等について、柔軟に対応すること。

## ⑦ 給食数の変動

- 1) 学級閉鎖・学年閉鎖

市は、各学校からの連絡を受け、学級閉鎖・学年閉鎖により、予定給食数の変更が必要となった場合には、原則として、給食提供日の1稼働日前の正午までに運営事業者に指示するので、発注量の変更等柔軟に対応すること。

（例：変更する給食提供日が月曜日の場合、前週の金曜日の正午までに指示）

- 2) 個人の変更（転出、転入、長期欠席等）

市は、各学校からの連絡を受け、予定給食数の変更が必要となった場合には、原則として、給食提供日の2稼働日前の正午までに運営事業者に指示するので、発注量の変更等柔軟に対応すること。

3) 緊急休校

学校が休校することに決定した場合、市は、各学校からの連絡を取りまとめ、原則として、給食提供日の1稼働日前の正午までに運営事業者に指示するので、発注量の変更等柔軟に対応すること。

緊急休校となった場合、翌日以降の献立を変更することがあるので、柔軟に対応すること。

## (5) 実施体制

- 1) 運営事業者は、下表に示す各責任者（以下、「運営責任者」という。）を常勤で配置し、各運営責任者と常時連絡をとることができる体制を整える。

### ▼各運営責任者の配置基準

役職	人数	担当業務内容	資格等
施設責任者	1名	<ul style="list-style-type: none"> <li>・担当施設の業務全般を掌握し、調理責任者その他の職員を指揮監督する。</li> <li>・維持管理業務に関する業務を指導・管理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務全般に関する相当の知識と経験を有する者とする。</li> </ul>
調理責任者	1名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務、衛生管理業務及びこれらに付随する業務を指導・管理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理施設(※1)での実務経験を10年以上有する者とする。</li> <li>・管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者とする。(栄養教諭等と綿密な打ち合わせを行うための食品科学、栄養学等の知識を有し、献立表を理解して調理員への確に指示をし、調理過程を管理できる知識・能力を有する者とする。)</li> <li>・施設責任者との兼任できないは不可とする。</li> </ul>
調理副責任者	1名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理責任者の不在時に当該職務を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理施設(※1)での実務経験を2年以上有すること。</li> <li>・管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者とする。</li> <li>・調理責任者との兼任は不可とする。</li> </ul>
食物アレルギー対応食責任者	1名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務のうち、特に食物アレルギー対応食の対応に関する業務を指導・管理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理施設(※1)での食物アレルギー対応食の実務経験を2年以上有すること。</li> <li>・管理栄養士又は栄養士の資格を有する者とする。</li> <li>・調理副責任者と兼任することができる。</li> </ul>
食品衛生責任者	1名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理業務のうち、特に給食調理従事者の衛生、施設・整備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者とする。</li> <li>・施設責任者以外の責任者との兼任も可とする。</li> <li>・衛生管理者(学校給食衛生管理基準第4.1.(1)に規定する衛生管理責任者又は、大量調理施設衛生管理マニュアルⅢ1(1)に規定する衛生管理者をいう。)との兼任も可とする。</li> </ul>
配送・配膳責任者	1名以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送・配膳業務全般を掌握し、運転手・配膳員を指揮監督する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設責任者以外の責任者との兼任は不可とする。</li> </ul>

※1 大量調理施設とは、1回2,000食以上を提供する学校給食施設又は集団調理施設をいう。

※2 運営責任者は、すべて運営事業者の正規職員とする。

※3 調理業務に関する運営責任者(調理責任者、調理副責任者、食物アレルギー対応食責任者及び食品衛生責任者)については、3つ以上の運営責任者を兼任することができない。

- 2) 各運営責任者の指導・管理の下に、本事業の各業務を給食センター要求性能、業務別要求水準及び事業提案書に従って確実に遂行することができる人員を配置する。
- 3) 人員の配置に当たっては、高齢者や障がい者の雇用を含めた、幅広い世代の地域雇用の創出について考慮する。
- 4) 設備機器の故障、災害の発生等により、運営事業者が作成する運営業務仕様書及び運営マニュアル（以下「運営業務仕様書等」という。）の内容に従った運営業務に支障が生じた際に、速やかに対応できる体制を整える。
- 5) 運営事業者は、PFI事業者が主導する給食センター2施設と本件給食センターの連携を促進するための取組を実施する。
- 6) 運営事業者は、各運営責任者及び運営業務従事者の配置・変更について、届出ること。
  - a) 運営事業者は、運営業務従事者を契約期間の年度内は継続して従事させることを原則とする。やむを得ず運営業務従事者の異動、運営業務従事者の都合による退職等により運営業務従事者を変更する場合は、事前に変更の旨を市へ連絡し、届出すること。また、業務の質を低下させないように配慮すること。
  - b) 一時的に運営業務従事者の代替職員を配置し又は運営業務従事者を増員する場合は、事前その旨を市へ連絡し、届出すること。ただし、臨時運営業務従事者を継続して従事させられる期間は14日未満とする。
  - c) 市は運営事業者に対し、委託業務に支障を来たす者又は不適切と認められる者については、変更を求めることができる。
- 7) 運営業務従事者が交通混乱、病気や衛生上問題が生じる等の理由で、やむを得ず業務に従事できない場合は、速やかに市へ連絡するとともに、運営事業者の責任において、業務が完全に履行されるよう代替策を講じること。
- 8) 運営事業者は、運営業務従事者に業務に適した服装をさせるとともに、次の方法で身分が明確になるようにすること。
  - a) 給食センター及び配送対象校内では白衣等に直接名前を書き、名札等の異物混入や汚染の原因となるものは使用させないこと。
  - b) 白衣を着用していないときは、名札等を着用させること。
- 9) 健康管理について、以下のとおり対応すること。
  - a) 運営事業者は、新規に運営業務従事者を業務に従事させる場合は、従事させる日を含め4か月以内に健康診断及び2週間以内に腸管系細菌検査（赤痢菌・サルモネラ菌・病原性大腸菌0-157の細菌検査をいい、以下「細菌検査」という。）を実施し、業務に従事する前に市へ結果報告すること。
  - b) 運営業務従事者を変更する場合又は急な事情により新たに運営業務従事者を充てる場合も同様の取扱いとする。  
なお、各学期の給食開始前は、事前に直前の細菌検査結果を提出すること。

- c) 運営事業者は、運營業務従事者の細菌検査を月2回以上(2週間に1回程度)、健康診断を年1回以上実施すること。
- d) 運営事業者は、a)からc)までの検査の結果、衛生上支障があると認められる者、その他下痢、腹痛、嘔吐、発熱、せき、化膿性疾患、手指等の外傷及び皮膚病等感染症疾患の恐れがある者を業務に従事させないこと。また、運營業務従事者の同居人に同様の症状がある場合は、食品衛生責任者に報告し、指示を仰ぐこと。



## (6) 法令、要綱・基準類等

---

### ① 遵守すべき法令等

本事業の実施に当たっては、次に示す法令等を遵守し、すべての関連施行令・規則等も含むものとする。また、本事業を実施するに当たり、必要とされるその他の法令等（条例を含む）についても、最新のものを参照し、遵守する。

#### 法律

- ・ 学校教育法（昭和22年法律第26号）
- ・ 学校保健安全法（昭和33年法律第56号）
- ・ 学校給食法（昭和29年法律第160号）
- ・ 食育基本法（平成17年法律第63号）
- ・ 地方自治法（昭和22年法律第67号）
- ・ 食品安全基本法（平成15年法律第48号）
- ・ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- ・ 食品循環資源の再利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号）
- ・ 消防法（昭和23年法律第186号）
- ・ 災害対策基本法（昭和36年法律第223号）
- ・ 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成18年法律第91号）
- ・ 下水道法（昭和33年法律第79号）
- ・ 水道法（昭和32年法律第177号）
- ・ 健康増進法（平成14年法律第103号）
- ・ 建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和45年法律第20号）
- ・ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和45年法律第137号）
- ・ 水質汚濁防止法（昭和45年法律第138号）
- ・ 大気汚染防止法（昭和43年法律第97号）
- ・ 土壌汚染対策法（平成14年法律第53号）
- ・ 騒音規制法（昭和43年法律第98号）
- ・ 振動規制法（昭和51年法律第64号）
- ・ 警備業法（昭和47年法律第117号）
- ・ 労働基準法（昭和22年法律第49号）
- ・ 労働安全衛生法（昭和47年法律第57号）
- ・ 環境基本法（平成5年法律第91号）
- ・ 循環型社会形成推進基本法（平成12年法律第110号）
- ・ 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成3年法律第48号）
- ・ エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和54年法律第49号）
- ・ 建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律（平成27年法律第53号）
- ・ 国等における温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（平成19年法律第56号）
- ・ 悪臭防止法（昭和46年法律第91号）

- ・ 屋外広告物法（昭和24年法律第189号）
- ・ 国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律（平成12年法律第100号）
- ・ 電気事業法（昭和39年法律第170号）
- ・ 高圧ガス保安法（昭和26年法律第204号）
- ・ 貨物自動車運送事業法（平成元年法律第83号）
- ・ 自動車から排出される窒素酸化物及び粒子状物質の特定地域における総量の削減等に関する特別措置法（平成4年法律第70号）
- ・ フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律（平成13年法律第64号）
- ・ 会社法（平成17年法律第86号）
- ・ 個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第57号）

#### 東京都条例

- ・ 火災予防条例（昭和37年条例第65号）
- ・ 東京都駐車場条例（昭和33年条例第77号）
- ・ 東京都環境基本条例（平成6年条例第92号）
- ・ 高齢者、障害者等が利用しやすい建築物の整備に関する条例（東京都建築物バリアフリー条例）（平成15年条例第155号）
- ・ 東京都福祉のまちづくり条例（平成7年条例第33号）
- ・ 東京都給水条例（昭和33年条例第41号）
- ・ 東京都下水道条例（昭和34年条例第89号）
- ・ 都民の健康と安全を確保する環境に関する条例（環境確保条例）（平成12年条例第215号）
- ・ 東京都食品安全条例（平成16年条例第67号）

#### 町田市条例

- ・ 町田市自転車等の放置防止に関する条例（昭和58年条例第1号）
- ・ 町田市福祉のまちづくり総合推進条例（平成5年条例第42号）
- ・ 町田市行政財産使用料条例（昭和58年条例第25号）
- ・ 町田市環境基本条例（平成12年条例第68号）
- ・ 町田市廃棄物の処理及び再利用の促進に関する条例（平成5年条例第28号）
- ・ 町田市下水道条例（平成6年条例第26号）

#### その他関係法令等

### ② 適用すべき要綱・基準、仕様等

本事業の実施に当たっては、以下の要綱・基準（最新版）等を適用し、関係するすべての基準等についても含むものとする。

また、手続等を規定している項目にあっては、これらを参考仕様として準用することとし、市がこれらと同等の効果があると認める場合においては、事業者の提案によることがで

きるものとする。

- ・ 学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）
- ・ 学校給食実施基準（平成21年文部科学省告示第61号）
- ・ 学校環境衛生基準（平成21年文部科学省告示第60号）
- ・ 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年厚生省生活衛生局長通知第85号）
- ・ 学校給食事業における安全衛生管理要綱（昭和48年労働基準局長通知基発第107号）
- ・ 学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年3月文部科学省）
- ・ 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I（平成21年3月文部科学省）
- ・ 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II（平成22年3月文部科学省）
- ・ 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成23年3月文部科学省）
- ・ 学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月文部科学省）
- ・ 学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月文部科学省）
- ・ 学校における新型コロナウイルス感染症に関する管理衛生マニュアル（令和2年文部科学省）
- ・ 栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育（平成29年文部科学省）
- ・ 食に関する指導の手引き（平成31年文部科学省）
- ・ 東京都福祉のまちづくり条例施設整備マニュアル 平成31年版（平成31年3月東京都）
- ・ 産業廃棄物適正処理ガイドブック（令和元年東京都）
- ・ 都立建築物のユニバーサルデザイン導入ガイドライン令和2年版（令和2年4月東京都）

その他関係する要綱・基準等

## 2. 給食センター要求性能

### (1) 衛生水準

- 1) HACCP及び学校給食衛生管理基準に沿った各種の衛生基準を遵守した、安全で衛生的かつ機能的な施設として、運営する。
- 2) 給食エリアにおいては、作業動線の交差による二次汚染を防止するため、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、食材の搬入、調理済食品の配送並びに食器食缶等の回収までの一連の作業工程及び作業動線を考慮し、運営する。
- 3) 清浄度区分別諸室は、下表のとおり予定している。

#### ▼清浄度区分別諸室

該当する機能	
汚染作業区域	肉魚荷受・検収室、肉魚下処理室、野菜荷受・検収室、野菜下処理室、食物アレルギー荷受・検収室、食物アレルギー対応食下処理室、皮剥き室、調味料庫・計量室、米庫、洗米室、汚染作業区域用冷蔵庫・冷凍庫、洗浄室（投入側）、風除室、廃材庫、油庫、残菜庫、器具洗浄室
非汚染作業区域	上処理コーナー、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸し物室、和え物前処理コーナー、和え物室、食物アレルギー対応食調理室、食物アレルギー対応食盛付室、炊飯室、非汚染作業区域用冷蔵庫、コンテナ室、洗浄室（受取り側）、器具洗浄室

※卵類については、肉魚荷受・検収室、肉魚下処理室で対応するものとする。

- 4) 食物アレルギーに対応する作業を行う区域は、空調・換気設備も独立した系統として計画している。
- 5) 給食エリア、事務エリア及びその他のエリアを明確に区分し、一般利用者が給食調理従事者の利用するエリアに立ち入らないようにする。
- 6) 給食調理従事者が非汚染作業区域に入る際に、衛生管理対策の徹底を図ることとする。
- 7) 廃棄物の搬出動線は、清浄度の低い区域から高い区域への搬出ルートは避ける。
- 8) 給食エリアはドライ仕様とし、翌日の使用時までには、下処理室、上処理室、各調理室、洗浄室等、湿気の発生が想定される諸室の床を乾燥させる。
- 9) 衛生的な施設環境を維持する。
- 10) 施設で使用するすべての設備・機器・器具等について、その種類や使用箇所に応じて、材質の非毒性・耐水性・耐油性・耐熱性・抗菌性・耐食性・耐摩耗性・防滑性等を総合的に考慮し、適切に使用する。
- 11) 施設で使用する設備・機器・器具等について、その種類・使用箇所に応じて、適切に破

損防止措置や漏電対策、耐震措置等を行う。

- 12) 給水・給湯・給蒸気設備では、地下水は使用しない。
- 13) 蒸気型の調理設備を使用する場合には、蒸気に化合物の残留がないよう対策を施す。
- 14) 施設への鳥類、鼠族及び昆虫類の侵入及び棲み付きを防ぐ措置を適切に施す。
- 15) 調理場及び洗浄室と便所に関して、水漏れ等による汚染防止を図ること。

## (2) 調理水準

---

### ① 基本事項

- 1) 仕様書、関係法令、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアル（以下、「基準」という。）に基づいて調理を行う。
- 2) 「美しく味良く」、「温もり」を感じて「四季を愉しむ」町田市ならではの学校給食を、丁寧につくり届ける。
- 3) 献立は1献立とする。
- 4) 給食は以下に示す考え方にに基づき提供するものとし、献立例と調理における留意点・市が重視する点を、【添付資料8】「想定献立とそのポイント（器具表含む）」に示す。
  - a) 主食、主菜、副菜（2品、うち1品は汁物）の4品程度とする。
  - b) 可能な限り加工品を使用せず、素材から調理する。
  - c) 野菜は生鮮野菜を中心に使用する。地場産野菜を積極的に使用する。
  - d) 素材の味を活かすため、削り節、昆布、煮干し等それぞれの料理に合った食材から出汁をとる。
  - e) 素材本来の味を損なわないよう塩分や糖分は控え、薄味に仕上げる。
- 5) 食材・調理済み食品の適切な温度管理を行い、衛生的な取扱いに注意するとともに、鮮度を保つ。

### ② 食材調達・荷受け・検収・保存・保管

- 1) 食材調達において、市が作成した献立及び指定した食数を基に、運営事業者は、調達する食材の数量を検討する。
- 2) 市が給食用食材納入業者を審査し指定するために設置・運営する委員会（以下、「選定委員会」という。）において定めた、食材納入業者のリストに基づき、運営事業者は、食材発注事務を行う。なお、食材費は市が負担する。
- 3) 選定委員会には運営事業者も委員として参画するものとし、運営事業者から選定委員会に対して、高品質で多彩な食材を納入できる調達先について提案することができる。
- 4) 運営事業者は、2)で発注した食材の荷受け・検収を行い、問題がある場合はセンター栄

養士と協議し対応する。また、納品書は納品日ごとに市に提出する。

- 5) 納品時間は、下表の時間内において、運営事業者が食材納入業者と調整を行う。

▼食材等の納品時間

食材	納品時間の制限
調味料・乾物・缶詰・油類・添加物	調理前日の 15:00 まで（近隣小中学校の登下校時間帯を可能な限り避けること） ※週 1 回等、適宜まとめて納入
上記以外	調理当日 6:30 ～ 7:30 ※ただし、地場農産品はこの限りではない。

- 6) 調味料・乾物・缶詰・油類・添加物については、週 1 回等適宜まとめて調達し、毎月末日に在庫の点検・整理を行うこと。また、1 週間に一度「受払食品出庫票」（様式任意）を記録すること。
- 7) 検収を受けた食材は、食材ごとに衛生的かつ適切な温度帯で管理、保管する。保存用冷機器においては時間・温度管理を行い、適切に記録すること。
- 8) 食物アレルギー対応食用の食材は、通常食用の食材とは別のスペースで荷受け、検収、保管を行う。ただし、食材の誤混入が生じない措置を施した場合（蓋つき容器に収納した納品等）は、食物アレルギー対応食用の食材が通常食用の野菜の荷受け及び検収スペースを通過することを認める。なお、食物アレルギー対応食用の食材を扱う給食調理従事者が通常食用の検収スペース（野菜の検収スペースを除く）を通過することは不可とする。
- 9) 飲用牛乳、既製品のデザート等は学校へ直接搬入する。
- 10) 鶏卵は冷凍液卵を使用する。また、里芋、ごぼう、じゃがいも、人参等は泥付き野菜を使用する場合があるので、保管室及び下処理室に泥を落とさない工夫を施すこと。
- 11) 豆腐は、センター栄養士の指示の下、生と冷凍を献立ごとに使い分ける。
- 12) 地場産野菜を頻度高く積極的に活用する観点から、生産者が納品（当日以外の納品を含む）するのに負担が少なくなるよう協力し、その方法等について、運営事業者から提案できるものとする。なお、使用する地場産野菜の種類・量（想定）は下表に示すとおりとし、当日以外に納品される場合の最大保管量は1日に使用する野菜量の20%程度を想定する。

▼地場産野菜の種類と想定量

使用を予定している地場農産品の種類	使用量（想定）
人参、大根、長ネギ、里芋、じゃがいも、さつまいも、玉ねぎ、キャベツ、白菜、なす、ピーマン、きゅうり、トマト など	週 1 回、一人当たり 10～100 g 程度 ※使用量と頻度は増やしていく想定

### ③ 食材の上下処理

- 1) 汚れや異物の混入なく、「美しく味良く」調理できるよう、丁寧に上下処理を行う。なお、上処理では食品の手切りに対応できるようにする。
- 2) 生食とする果物野菜は、電解次亜水を用いて下処理・洗浄・殺菌した後に、食べやすい大きさにカットする。

### ④ 加熱・和え物調理

- 1) 調理釜は、多様な献立に対応でき、下ごしらえ以外は複数回使用しなくても良い台数としている。なお、攪拌装置付きの釜の利用は不可とする。
- 2) 揚げ物機は、揚げパンや小物食材（大豆等）に対応できる機器としている。
- 3) 和え物調理を行う前の食品の加熱については、「美しく味良く」仕上げられる方法とすること。
- 4) 食肉、魚介類及び卵を扱った給食調理従事者は、配缶作業及び和え物調理には従事しない取扱いを徹底する。

### ⑤ 炊飯

- 1) 白ご飯のほか、雑穀ご飯、炊き込みご飯、混ぜご飯を提供するものとし、必要な調理スペース・機器を確保している。
- 2) 不測の事態に備えて、衛生的な管理が可能な必要最低限の量（3日分程度。災害用備蓄は含まない）の米を貯蔵するものとし、米は入荷した順に使用する。また、保存中の米からの虫の発生や異物混入を防止する策を施すこと。
- 3) 炊飯釜や食缶等のテフロン加工が剥離し給食に混入することを防ぐため、適切な時期にリース事業者が修繕を行う予定である。

### ⑥ 食物アレルギー対応食の提供

- 1) 食物アレルギー対応食については、特定原材料7品目の一括除去・代替調理を基本とする。食物アレルギー対応食の提供対象生徒の決定は市が行うものとし、除去する品目は市と学校との協議により変更する場合がある。
- 2) 運営事業者は、食物アレルギー対応食の業務マニュアルに従い、除去すべき原因食品が混入しないよう調理を行う。
- 3) 食材検収から盛付けまで通常食から独立して作業を行うことができ、かつ汚染・非汚染作業区域を明確に区画している。また、通常食用とは別に、専用の前室又は前室からの専用出入口（汚染・非汚染別）を設けているので、除去すべき原因食品が給食調理従事者を通じて混入することがないようにする。

- 4) 食物アレルギー対応食の提供対象生徒に対する給食は、除去の対象とする食品が含まれない献立の場合であっても、食物アレルギー対応食調理室で調理する。
- 5) 食物アレルギー対応食責任者は、市の要請がある場合に、学校と生徒及び保護者との面談時に同席する。
- 6) 炊飯調理は通常食と分けて、食物アレルギー対応食調理室内で行う。

## ⑦ 保存食業務

- 1) 基準に従い、保存食を採取し保存する。
- 2) 食物アレルギー対応食についても、原材料、加工食品及び調理済み食品を通常食とは分けて保存食を採取し、保存する。

## ⑧ 配缶・配食業務

- 1) 配缶を行う際には、調理設備ごとに配食された学校及び学級を特定できるようにする。
- 2) 和え物や果物の食缶は、配缶時に予め冷えた状態とする。
- 3) 予備食として、各校につき2食分を、職員室用食缶に配缶する。
- 4) 食物アレルギー対応食は、専用容器に対象生徒一人分ずつ配缶するとともに、対象の学校・学級・対象生徒を特定できるようにするなど、誤って配送・配食することがないように十分注意する。

参考：【添付資料6】「各種備品リスト（調理備品含む）＜予定＞」 （市貸与資料）

## (3) 洗浄・廃棄物

---

### ① 食器食缶等及びコンテナ等洗浄・消毒保管業務

- 1) 食器食缶等・コンテナ及び調理設備は、使用后、当日中に洗浄・消毒し、清潔な状態で保管する。
- 2) 食缶食器等の洗浄は、予備洗いを行う浸漬工程とし、汚れや細菌を残さないよう分解できる食器食缶等及び調理設備は、パッキンを外すなど分解して洗浄・消毒する。
- 3) 天吊式コンテナ消毒装置は6台設置する予定なので、すべてのコンテナを消毒するため、1度稼働させた後、コンテナの入れ替え作業を行い、再度稼働させること。
- 4) 食器食缶等は乾燥、殺菌を行い、翌日の使用時に確実に乾いた状態とする。
- 5) 食物アレルギー対応食用容器は、通常食用の食器類と分けて洗浄・消毒を行う。
- 6) 環境に配慮した洗剤を使用する。
- 7) 洗浄作業時の騒音及び室温の上昇対策を考慮する。
- 8) 下処理室及び調理室では、すべての食材が搬出されるまで、調理設備、調理用器具、容



器等の洗浄・消毒は行わない。

- 9) 給食提供を連続して5日以上行わなかった場合には、食器食缶等・コンテナ及び調理設備を使用する前に、洗浄と消毒を再度行う。
- 10) 食器食缶等は、破損なく耐用年数にわたって利用できるように、丁寧に取り扱う。なお、運営事業者の利用状況によって破損等生じた場合は、市が更新・修繕を求める場合がある。

## ② 調理場内清掃洗浄業務

- 1) HACCP及び学校給食衛生管理基準に沿った各種の衛生基準を遵守した、安全で衛生的な状態を常に保つことができる周期・頻度にて、清掃を行う。

## ③ 廃棄物・食品残渣

- 1) 本事業に伴い発生する廃棄物（食品残渣や直接搬入品を含む）の収集運搬・一時保管・処理を行う。
- 2) 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律及び同法に定める基本方針に基づき、食べ残しや調理過程で発生する廃棄物（食品残渣）の減量に努める。
- 3) 食品残渣等について、たい肥化など廃棄物を再資源化する等の資源循環に取り組むものとする。具体的な内容を運営事業者から提案することができる。

## ④ 牛乳パック処理

- 1) 牛乳パックの洗浄・リサイクル処理は、町田忠生小山エリア中学校給食センターにおいてPFI事業者が行う予定である。運営事業者は鶴川エリアの配送対象中学校（5校）から牛乳パックを回収し、町田忠生小山エリア中学校給食センターに運搬する。詳細は運営事業者決定後に協議するものとする。運営事業者は、PFI事業者に協力すること。
- 2) 町田忠生小山エリア中学校給食センターが開業するまでの間については、市が鶴川エリアの配送対象中学校（5校）から牛乳パックの回収を行う予定である。

# (4) 車両動線・配送計画

---

## ① 車両動線

- 1) 給食センターの車両の入出庫は、計画図面に示す位置から行う。

参考：【添付資料2】「給食センターの施設概要」 (市貸与資料)

- 2) 施設・外構等のハード面及び動線・構内の通行ルール等のソフト面の両面において、交通安全対策を十分に図る。

## ② 配送・配膳計画

- 1) 運営事業者は、2)以下に示す条件を踏まえて、最も安全かつ効率的に給食の配送及び食後の回収ができる配送計画を定める。なお、配送は、食器類と食缶等を別々に配送する2段階配送を前提とする。
- 2) 下表に示す給食開始時間の30分前までに各学校への配送を完了すること。また、下表に示す給食終了時間から30分程度経過した後、速やかにコンテナ・食器食缶等の回収を行うこと。配送計画を立てる際には、下表の給食開始時間及び給食終了時間の前後10分を含めて、配送計画を立てること。なお、下表に示す給食開始時間及び給食終了時間は、現在の弁当併用外注給食方式での時間であり、実際の時間は変更となる可能性がある。学校行事等により給食開始時間等が変更となる場合がある。

### ▼給食開始・終了時間

NO	学校名	給食開始時間	給食終了時間
1	鶴川中学校	12:50	13:30
2	鶴川第二中学校	12:40	13:20
3	薬師中学校	12:40	13:20
4	真光寺中学校	12:40	13:25
5	金井中学校	12:45	13:20

- 3) 給食センター周辺の住環境に配慮する点から、車両出入の台数・頻度を最小限に留めるとともに、車両出入の際の安全配慮及び騒音対策を講じる。
- 4) 運営事業者は配送・回収における安全確保を徹底するものとし、車両サイズについては、給食センター及び学校周辺の道路状況に鑑みて、原則としてロング車両を用いない。
- 5) 各学校の配膳室等の状況を確認し、安全に十分配慮しながら配送・配膳を行う。配膳作業については、給食時間の開始15分前までに、市が指定する位置にクラス毎に配膳を完了する。なお、牛乳用食缶には保冷機能がないため、牛乳は最後に配膳作業を行うこととし、20分以上常温状態で置いておくことのないようにする。

参考：【添付資料4】「配送対象となる中学校の施設概要」(市貸与資料)

参考：【添付資料9】「配膳業務の流れ」

## (5) 自然環境・地域への配慮

### ① 自然環境への配慮

- 1) 省資源化、省エネルギー化、エネルギー創出を図り、地球環境の保護に配慮する。また、LCCO2の縮減に十分配慮する。

- 2) リース事業者が行うZEB化の取組に協力し、推進する。
- 3) 国等による環境物品等の調達等の推進等に関する法律の規定に基づき、環境負荷の少ない環境物品等の調達を積極的に行う。
- 4) 運営事業者は、本事業の実施に当たって生じた環境負荷（例えば、使用したエネルギー量や排出したCO2量、廃棄物の量）や運営事業者・リース事業者の取組によって低減した環境負荷（例えば、発電したエネルギー量や運営事業者・リース事業者の取組によって削減したCO2量）に関する定量データの測定・集計、本事業における資源循環の態様の調査を行うとともに、取組内容や成果に関する情報発信を行う。測定・集計によるデータや情報発信の態様、整理の方法については、運営事業者の提案による。
- 5) 運営・維持管理段階において、ペーパーレス化の工夫を図るなど、環境に配慮した事業実施に取り組む。

## ② 地域への配慮

- 1) 周辺環境、景観資源、眺望等の地域特性に配慮し、地域の方々が気軽に利用しやすい施設運営を行う。
- 2) 近隣の住民や地域団体、企業等と積極的にコミュニケーションを図り、事業期間にわたって良好な関係を構築する。
- 3) 「町田市トライアル発注認定制度」に基づく認定商品を積極的に活用すること。
- 4) 事業の推進状況に応じて、積極的に周辺地域の住民や関係団体等への事業説明、情報提供、意見交換等を実施する。
- 5) 事業期間を通じて、近隣地域への騒音・振動・臭気・粉塵等の影響を防止するよう考慮し、近隣地域への影響が確認された場合には迅速に対応を行う。

## (6) 防犯・防災・災害対応

---

### ① 防災・災害対応

- 1) 災害時においても食の面から地域を支える施設となるよう、運営事業者は、リース事業者とともに地域と連携して平時・災害時の対応を講じるものとする。具体的な取組は、運営事業者の提案による。市は、地域の周辺資源や関係施設等と積極的に協力・連携した取組を期待している。
- 2) 災害が発生した場合、速やかな施設・設備の復旧及び災害対応を行う。

### ② 防犯機能

- 1) 敷地内の安全を確保するため、異常の発生に際して、速やかに現場状況の確認（緊急時に30分以内に現場に到着する）及び対処並びに関係者への通報を行えるようにリース事業者と協力して体制を整える。

- 2) 敷地及び施設内のセキュリティを十分に確保する。

## **(7) 事務機能等**

---

- 1) 施設運営に必要となる設備、機器、備品等を調達する。効率的な運営を行えるよう選定・配置すること。
- 2) バリアフリーやダイバーシティの観点から、誰もが働きやすい職場環境とすることに留意する。
- 3) 市職員の常駐について
  - a) センター栄養士は、3名の予定である。
  - b) 玄関、トイレ等は運営事業者と共用するものとする。
- 4) 運営事業者は、以下の設備、機器、備品等を調達すること。なお、調達した設備、機器、備品等については、契約期間終了後に、市に無償譲渡を行う。運営事業者は、契約期間中において設備、機器、備品等を良好な状態で維持管理できるよう努めること。
  - a) 運営事業者用事務室・更衣室に、事務机、椅子、キャビネット、複合機、更衣ロッカー等必要なものを調達すること。
  - b) 調理員用の休憩室・更衣室に、テーブル、椅子、ロッカー等必要なものを調達すること。
  - c) 玄関に、郵便受け、下足箱、傘立て、掲示板等必要なものを調達すること。
  - d) 多目的室に、テーブル、椅子、来客用スリッパ、スクリーン、プロジェクター等必要なものを調達すること。

## **(8) 多目的室の管理・運営**

---

- 1) 施設の2階に面積約50㎡の多目的室を設置する予定である。多目的室内に、献立の試作調理等ができる設備を設置する予定である。
- 2) 運営事業者は、多目的室の管理・運営を行うこと。多目的室の開設日は土・日・祝日を含む毎日とする（年末年始を除く）。開設時間は、概ね9時から19時までを予定している。
- 3) 運営事業者は、多目的室の利用受付、利用状況の管理や設備、機器、備品等の管理などを行う。必要に応じて、利用者に利用方法や設備、機器、備品等の使い方を教えるなど利用者の対応を行うこと。
- 4) 多目的室の具体的な運用方法は、市及びリース事業者と協議の上、決定する。

## (9) 外構等

---

### ① 総則

- 1) 敷地内の施設等を利用する一般利用者が、安全かつ快適に利用できるよう運営すること。
- 2) 外構・構内通路等建物外部においては、敷地形状や周辺状況を考慮して、良好な景観形成に資するものとし、運営期間中、適正な状態を保つこと。また、安全性、防犯性等に考慮するとともに、周辺環境への影響を低減する措置を講じること。

### ② 駐車場・駐輪場

- 1) 敷地内に車いす用駐車スペース及び思いやり区画を各1台ずつ設ける予定である。また、その他に市職員用の車両が1台常駐予定である。
- 2) 敷地内に、運營業務従事者用駐車場は設けていない。
- 3) 本事業の運營業務従事者用の駐輪スペースを敷地内に数台分設ける予定である。
- 4) 本事業の運營業務従事者は、金井スポーツ広場内に駐車・駐輪をしてはならない。

### ③ 配送車両・構内通路

- 1) 配送車両を衛生的に保つこと。
- 2) 敷地内に洗車スペースは設けていないので、洗車を行う場合は外部の専用施設・設備を利用すること。なお、汚れを落とす程度の水洗いを行えるよう水栓の設置を予定している。
- 3) 構内の車路を効率的に運用するとともに、車両が道路に出入りする際は、周辺の安全確認を十分行うこと。北側通路部分の安全確保については、特段の配慮をすること。
- 4) 周辺の道路状況等に鑑み、一般利用者や金井スポーツ広場の利用者、運營業務従事者が安全に利用できるよう運営すること。
- 5) 給食センターの食材搬入口及び配送・回収口は、雨や雪等により食材搬入や配送・回収に支障を来さないよう運営すること。

### ④ 植栽

- 1) 環境負荷を低減し、良好な景観を維持できるよう日常清掃等を行うこと。
- 2) 給食センターに鳥類及び虫が寄り付かないように配慮する。

## (10) 給食センターの新たな価値形成に係る取組(自由提案事業・自主事業)

- 1) 運営事業者は、基本計画に定めた「食を通した地域みんなの健康づくり拠点」の形成を具現化する取組を提案することができる。
  - a) 市は、事業期間にわたって取組を成長させていくことを期待しており、運営事業者は提案する取組について、これに必要な計画を策定し、体制を整える。
  - b) 給食センターの新たな価値形成に係る取組は、自由提案事業と自主事業に大別する。それぞれの事業の定義や実施条件等については、以下のとおりとする。

### ▼自由提案事業・自主事業

	自由提案事業	自主事業
内容	リース事業者・運営事業者からの提案を受け、市とリース事業者・運営事業者が三者協議により実施を決定し、市が対価を支払うもの	運営事業者の提案により、運営事業者が独自に実施するもの
業務の位置付け	市とリース事業者・運営事業者の間で本体契約とは別に業務委託契約を締結する	本事業に関連して運営事業者が独自に実施する
費用負担	市が業務委託契約に基づき対価を支払う	運営事業者の負担
市への収益還元	事業による収益は、全額市に属する	事業による収益は、全額運営事業者に属する。ただし、市への収益の一部還元を提案できる。

なお、以下の条件を満たさないと市が認めた場合には、市は自由提案事業及び自主事業の中止を指示することがある。

- ・自主事業の運営において、主体事業である本施設の運営業務及び維持管理業務に影響を及ぼさないこと。
  - ・学校給食法を始めとする各種法令、指針、基準等の趣旨に反することのない事業であること。
  - ・市から許可を受けた内容と異なる自由提案事業及び自主事業を実施しないこと。
  - ・自主事業実施に伴うすべての費用及びリスクは、運営事業者の負担であること。
- c) 自由提案事業及び自主事業の内容は、運営事業者・リース事業者の提案によるものとする。自由提案事業及び自主事業の実施や内容の詳細については、市と運営事業者・リース事業者の協議により決定する。市は、地域の周辺資源や関係施設、地域の活動団体等と積極的に協力・連携した取組とすることを期待する。
  - d) 事業期間中に、市が運営事業者・リース事業者に、地域連携や食育、情報発信・啓発等に関する先進的な取組を行っている者を紹介する場合がある。運営事業者は、市が紹介した者との連携・協力について検討すること。
  - e) 給食センターの新たな価値形成に係る取組は、運営事業者が独自で実施するほか、

リース事業者が独自で実施するもの、リース事業者と運営事業者が連携・協力して実施するものもあるため、詳細は市・リース事業者・運営事業者の三者で協議し、決定する。

2) 多目的室について

- a) 施設内の多目的室については、市職員及びリース事業者・運営事業者、自由提案事業・自主事業の参加者等が使用でき、会議のほか、研修・試食会・自由提案事業・自主事業等に使用することができる。
- b) 多目的室を活用して、基本計画に示した、給食を食べる、食を知る・学ぶ、身体を動かす、など多面的な健康づくり活動を実施する。活動内容や提供するサービスについてはリース事業者と連携・協力し、実施することとする。
- c) 多目的室は、新たな価値形成に係る取組の実施場所として使用することを主たる目的・使用用途とするが、それらに使用していない時間については、貸し出すことも想定している。多目的室の貸し出しを行う場合、運営事業者は、貸し出し業務(受付・予約等)を行うこととする。具体的な運用方法は、市及びリース事業者と協議の上、決定する。

3) 便所等について

- a) 屋内トイレのほか、外構部から直接入退出できる屋外トイレを設置予定である。
- b) バリアフリー関係基準に適合した「だれでもトイレ」を施設内に1室設置し、屋外空間利用者も利用できるバリアフリー動線を確保する計画としている。
- c) 運営事業者は、土・日・祝日を含む毎日(年末年始を除く)、9時に屋外トイレの開錠をし、19時に施錠すること。

## (11) 情報発信・啓発等

---

- 1) 生徒や地域住民が、給食センター及び学校給食について興味を持って学ぶことができるように情報発信や啓発活動を積極的に行う。具体的な取組内容は運営事業者の提案によるが、施設紹介パンフレットや給食情報を掲載するホームページ、見学者用DVDに限らず、次に掲げるような取組を歓迎する。
  - a) ICTを活用したオンラインでの取組
  - b) 同時性・双方向性・臨場感のある取組
  - c) 生徒や地域住民が主体的に参加・提案することができる取組
  - d) 環境教育に資する取組
- 2) 運営事業者が本事業に係る情報発信を行う場合は、発信する内容について、市と事前に協議を行う。また、ホームページ等で文書又は図画等を公表する場合には、公表物について市の確認を得てから公表する。
- 3) 情報発信や文書等の公表を行う際には、個人情報取扱いに細心の注意を払うこと。

## (12) 金井スポーツ広場との連携・協力

---

- 1) 事業期間を通じて、広場運営委員会との連絡調整を密に図り、給食センター事業及びスポーツ広場運営の双方が滞りなく実施されるよう努めること。
- 2) 事業用地の安全管理は、リース事業者が行うが、利用開始・終了時の門扉の開錠・施錠等については、広場運営委員会との協議の上、運営事業者が主体となって実施すること。
- 3) 土日・祝日のスポーツ広場利用における門扉の開錠・施錠等について、広場運営委員会と協議すること。
- 4) 運営期間中における金井スポーツ広場全体の安全管理についても、広場運営委員会と協力して、取り組むこと。

## (13) その他

---

- 1) 「町田市新たな学校づくり推進計画」（2021年5月 町田市）の推進に伴い、中学校の統合とその建設期間中の仮移転等が行われることにより、配送する学校及び提供食数に変動する。新たな学校づくりの進捗状況に応じて、配送対象校及び提供食数の変更への対応について、都度、市と協議するものとする。



### 3. 業務別要求水準

---

#### (1) 総則

---

- 1) 本章では、各業務の実施に当たっての留意事項を示す。本章に記載のない業務や留意事項については、市と協議を行い決定する。
- 2) 各業務における提出書類・図書等及びその提出期日については、特段の記載がない限り、【添付資料10】「提出書類一覧」のとおりとし、提出した内容について市の確認又は承諾を得ること。提出書類一覧に記載のないものについては、市と協議を行い決定する。

#### (2) 配送車両調達業務

---

- 1) 運営事業者は、本事業の配送業務で用いる車両の調達を行う。配送車両の調達は、購入やリースなど手法を問わず、運営事業者の提案による。
- 2) 給食センターのドックシェルターの仕様については、地面からの高さが90cm、開口部の大きさ（縦横の寸法）が縦220cm×横160cmであるため、適合する車両とすること。
- 3) 配送対象校ごとに状況が異なるため、昇降可能な車両とすること。【添付資料4】「配送対象となる中学校の施設概要」（市貸与資料）を確認し、各学校の状況に応じた対応を行う。
- 4) 都民の健康と安全を確保する環境に関する条例に基づき、排出ガス等の規制・基準に適合した車両を配送に用い、安全運行に必要な設備を搭載する。
- 5) 荷台は、配送時の衛生管理に配慮したものとする。保冷機能設置の必要はない。
- 6) 配送車両は、配送・回収業務に支障を来さないように、適切に維持管理を行う。
- 7) 配送車両の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で、「町田市中学校給食センター」と明示する。デザインについては、市と協議して決定する。

#### (3) 開業準備業務

---

- 1) 給食センターの運営業務を開業日から滞りなく遂行できるよう、市及びリース事業者と連携・協力して、開業準備を行う。
- 2) 運営事業者は、以下の業務を行う。
  - a) 各種申請等  
食品衛生法第52条による営業許可等、給食センターの運営に関する業務を実施する上で必要となる関係官公署への許認可申請、届出等は、運営事業者の負担で実施する。また、市からの給食センターに対する調査、照会等についても協力する。

- b) 設備等の試稼働  
設備等を試稼働させ、仕様書に示す水準で施設が正常に稼働することを確認する。  
必要に応じて不具合の調整を行う。
- c) 運營業務従事者等の研修  
運營業務従事者等に衛生管理、設備機器の操作方法、作業手順等の指導教育を行い、  
取扱いについて習熟を図る。その他、給食センターの維持管理に関する業務及び給  
食センターの運営に関する業務の遂行に必要な、運營業務従事者等に対する  
研修を行う。
- d) 食器食缶等の洗浄等  
使用する食器食缶等・コンテナ及び調理設備、配送車等をすべて洗浄・消毒し、清  
掃を行うこと。
- e) 調理リハーサル  
市と協議し、対象とする献立を決定した上で、調理リハーサルを2回以上行う。調  
理リハーサルを実施する際には、調理食数・リハーサルで調理した給食の教職員等  
への提供有無等について、予め市と協議を行う。調理リハーサルに係る費用は、食  
材費を除きすべて運営事業者負担とする（残渣処理費用を含む）。
- f) 配送リハーサル  
1日の一連の配送工程を踏まえた配送業務に係るリハーサルを3回以上行う。3  
回のうち、少なくとも1回は、調理リハーサル及び教員が参加する学校側の配膳リ  
ハーサルを同時に実施し、一連の業務内容を通したリハーサルを行う。配送リハー  
サルを実施する際には、予め市と協議を行う。
- g) 関係機関との連携に係る協議  
運営事業者は、開業準備期間中に、給食センターの維持管理に関する業務の連携に  
係る打合せ、調整等を市及びリース事業者と実施する。また、運営事業者は、開業  
準備期間中に、給食センターの運営に関する業務の連携に係る打合せ、調整等を市  
と実施する。さらに、運営事業者は、市職員に給食センターの維持管理に関する業  
務及び給食センターの運営に関する業務の全般に関わる説明を行う。
- h) 竣工式支援  
市が行う竣工式の支援・協力を行う。内容は、市と協議する。
- i) 開業準備期間中における施設の維持管理  
開業準備期間中に必要な維持管理を行う。

#### (4) 維持管理業務

---

- 1) 維持管理業務については、【添付資料1】「維持管理の業務分担」に基づき、行うこと。
- 2) 運営事業者は、事業の目的を達成するため、仕様書、事業提案書等に記載された性能を  
事業期間にわたって発揮し続けるために必要な維持管理を行う。

- 3) 仕様書、関係法令、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づくほか、建築保全業務共通仕様書の最新版の点検項目を運営事業者の判断で参考にして、建物・設備等の日常清掃・日常点検、保守を行う。
- 4) 災害備蓄倉庫も維持管理の対象とする。
- 5) 事業期間内における給食センターの機能を維持するため、必要に応じ建物・設備等の修繕を行う。給食センターの運営に支障を来さないよう計画的に実施するほか、緊急に修繕・更新等が必要となった場合は、速やかに実施し、仕様書上支障のない状態に回復する。
- 6) 事業期間中に発生する修繕は、市・運営事業者の帰責事由、不可抗力を除き、すべてリース事業者の事業範囲とする。
- 7) 運営事業者が、施設・設備の不具合、故障等を発見した場合、又は第三者から施設・設備の不具合、故障等に関する指摘を受けた場合、運営事業者は、直ちに市（センター栄養士）に報告し、協議を行う。緊急に対処する必要があると判断した場合は、速やかに適切な応急処置を行う。ただし、軽微なものは、後日、月報等の提出をもって報告に代えることができる。
- 8) 事故が発生した際には、事故発生後直ちに市（センター栄養士）へ口頭又は文書による報告を行う。

## **(5) 食材調達・調理・洗浄等業務**

---

- 1) 運営事業者は、関係法令、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに従い、仕様書、事業提案書等に記載された性能に沿って、食材調達、調理業務及び洗浄等業務を行う。
- 2) センター栄養士が行う調理指示に従って、正確に調理を行う。
- 3) 市は、献立表及び食器食缶等の種別を実施月の2週間前までに運営事業者に指示する。運営事業者は、市から献立を受領後、作業工程表、調理作業動線図を作成し、調理作業5稼働日前までに市に提出し、市の確認を得る。
- 4) 学期毎に食器類のでんぷん、油脂、たんぱく質等の残留検査を行い、市に報告する。
- 5) 胃腸炎等の感染症の疑いがある吐しゃ物等が付着した食器食缶等は、学校職員が学校において消毒処理を行い、翌日（翌日に給食の提供が無い場合には、次の給食提供日）の回収業務時に返却する。運営事業者は、給食センターにおいて通常の食器食缶等とは分けて再度消毒を行った上で、洗浄を行う。

## (6) 配送・回収・配膳業務

### ① 配送業務

- 1) 給食センターから各学校まで、配送車両により給食を配送し、配膳室にコンテナを収納する。

#### ▼配膳方法

NO	学校名	エレベーター	配膳方法
1	鶴川中学校	あり	1F 配膳室でクラス別に配膳 ⇒EV で各階指定場所（1 箇所）まで運ぶ
2	鶴川第二中学校	あり	1F 配膳室でクラス別に配膳 ⇒EV で各階指定場所（1 箇所）まで運ぶ
3	薬師中学校	なし	コンテナを 1F 配膳室に搬入 ⇒上階配膳室にて食缶を配膳
4	真光寺中学校	あり	1F 配膳室でクラス別に配膳 ⇒EV で各階指定場所（1 箇所）まで運ぶ
5	金井中学校	なし	1F 配膳室から各階指定場所（1 箇所）で配膳 （学級用配膳車は各階指定場所に保管）

- 2) 配送は、各学校の給食開始時間の30分前までに完了する。なお、配送計画を立てる際には、給食開始時間の前10分を見込むこと。
- 3) 食物アレルギー対応食を各学校の配膳室へ配送するとともに、回収を行う。配送に際して、通常食と同等の温度管理等を実施する。
- 4) 配送・配膳時に混同が生じないように、コンテナには学校、学年、学級名を明記する。
- 5) 食物アレルギー対応食の誤配を防止するため、各容器に学校、学年、学級及び生徒氏名、献立名、日付を明記する。
- 6) パン缶を以下のとおり配送・回収する。
  - a) 各学校へパンが直接搬入される場合、町田忠生小山エリア中学校給食センターから各学校に提供前日までにパン缶が運搬され、給食終了後に回収に来る。
  - b) 献立に調理するパンが含まれる場合、町田忠生小山エリア中学校給食センターから鶴川エリア中学校給食センターに提供前日までにパン缶が運搬されてくる。また、給食終了後に鶴川エリア中学校給食センターに回収に来る。
- 7) 給食の配送時には、運営事業者が各学校に配置する配膳員の立会いのもとに受け渡しを行う。各学校での受渡時間等を記録する。
- 8) 各学校の配膳室等の状況については、【添付資料4】「配送対象となる中学校の施設概要」（市貸与資料）を参考とする。
- 9) 各学校の配膳室にコンテナを収納する際には、以下の点を徹底する。コンテナの回収時

も同様とする。

- a) 配送車両が学校敷地内を走行・停車する際には、安全確保を徹底する。
  - b) 学校敷地内にてコンテナの積み下ろしや配膳室まで運搬する際、生徒等の安全確保のため、2人以上の人員で作業を行う。
- 10) 学校での喫食管理及び食育業務等のため、配送時及び回収時に市職員が学校まで配送車両に同乗する場合がある。その場合には、市は事前に運営事業者に連絡する。
  - 11) 給食開始時間及び終了時間に変更がある場合、市は、給食提供日の2か月前までに運営事業者へ指示する。
  - 12) 学校等での行事その他の理由により、給食配送時間・回収時間の変更が必要となった場合、市は、給食提供日の5稼働日前の正午までに運営事業者へ指示する。

## ② 配膳業務

- 1) 運営事業者は、各学校に適切な人数の配膳員を配置し、【添付資料9】「配膳業務の流れ」に沿って、学校における配膳業務を円滑に行う。
- 2) 学校給食衛生管理基準を遵守して配膳を行い、配膳員は、業務中、調理員と同等の作業着・帽子等を着用すること。また、各学校の配膳室内では上履きを使用する。
- 3) 配膳の準備として、配膳室内の清掃、学級用運搬車及び作業台のアルコール消毒等を行い、配膳室の換気を行う。
- 4) 直送搬入品（牛乳、パン等）の検収（数量確認、品温測定）を行い、記録する。また、直接搬入品を学級毎に仕分ける。
- 5) コンテナ内の積載物を確認し、各階配膳及び教室前配膳等、学校・学級別による配膳方法に合わせ、食器食缶等を学級用運搬車に積み替え等を行い、学校指定場所に配置する。配置場所の施錠を行わない配膳方法の学校については、異物混入等を防ぐため、配膳員を配置して受渡までの間、監視する。
- 6) コンテナ収納や配膳時に、配膳室や学校の廊下等を汚したままにしたり、水滴で濡らしたままにしたりしないこと。また、移送前にエレベーターの消毒を行う。
- 7) 食物アレルギー対応食は、対象生徒へ確実に渡すよう、各学校において受け渡し方法について調整を行う。
- 8) 検食用の給食を30分前に配膳し、学校指定場所へ運搬する。
- 9) 給食終了後は学校指定場所から食器食缶等及び学級用運搬車を回収し、配膳室に集約する。食器食缶等を確認後、コンテナへ格納し、配送車両に受け渡す。牛乳パックは、飲み残しの牛乳の本数を数えて記録する。
- 10) コンテナ回収後、学級用運搬車を清拭し、アルコール消毒を行う。また、配膳室の床、壁（床からの高さ：概ね1mまで）の清掃を行う。
- 11) 配膳業務で発生したごみの適切な処理を行う。また、衛生消耗品の補充や衛生機器の洗

浄等を行う。

- 12) 給食準備・片付け時間以外に生徒が配膳室に不要に立ち入らないように施錠し、配膳室の衛生管理に努める。

### ③ 回収業務

- 1) 各学校の配膳室でコンテナごと回収し、配送車両に積み込んで、給食センターに戻す。ただし、パンが直接搬入される日は、町田忠生小山エリア給食センターがパン缶を回収しに来るので、受け渡ししやすいようにパン缶をまとめておくこと。
- 2) 回収は、各学校の給食終了時間から30分程度経過した後、速やかに行う。なお、配送計画を立てる際には、給食終了時間の後10分を見込むこと。
- 3) 学校で感染症（ノロウイルス等）の発生の疑いがある場合は、配膳室、回収した車両からの病原ウイルスの拡散防止策を徹底する。

## (7) 残渣等処理業務

---

- 1) 破碎・脱水等を行った残渣の保管は専用容器等を用い、害虫等の発生や誘引に注意する。
- 2) 各学校から回収した食品残渣については、給食実施日の毎日、献立の種類ごとに計量及び記録を行う。なお、調査対象は、市が指定する数校とするが、同一の学校を調査し続けるのではなく、調査対象校を変更することがある。

## (8) 給食運営支援業務

---

- 1) 多様な献立を提供できるよう、センター栄養士との意見交換や情報提供等、市の献立作成の支援を行う。
- 2) 食品関係企業や市内企業等の情報を常に収集し、献立や食育での連携について、市に逐次提案を行う。また、その実現に向けて市とともに取り組む。
- 3) 市が行う保護者向けの試食会について協力する。
  - a) 学校で試食会を実施する場合は、調理、配送、回収、洗浄までの一連の業務を行う。試食会の開催については、1回あたり80名・年1回（初年度は2回）程度を想定する。
  - b) センターで試食会を実施する場合は、調理、配膳、洗浄までの一連の業務及び会場設営を行う。
  - c) 市が要請した際には、試食会等に立会い、必要な説明や質疑応答などを行う。
- 4) 運営事業者は、市が依頼した際には、栄養士実習等及び中学生の職業体験（年2回程度各3～10日間程度）について、市の支援を行う。

## (9) 広報・災害対応・利用者対応等業務

---

### ① 広報業務

- 1) 運営事業者が本事業に係る情報発信を行う場合は、発信する内容について、市と事前に協議を行う。また、ホームページ等で文書又は図画等を公表する場合には、公表物について市の確認を得てから公表する。
- 2) 情報発信や文書等の公表を行う際には、個人情報の取扱いに細心の注意を払うこと。

### ② 災害対応業務

- 1) 運営事業者は、事業提案書において記載した内容に基づき、以下の事項について市及びリース事業者と協議を行う。協議は、契約締結時から開始し、開業準備開始までに完了する。
  - a) 災害対応の対象とする災害
  - b) 取組内容
  - c) 実施体制
  - d) スケジュール（提案する取組の内容に応じて、訓練を含めた平時・災害時の対応スケジュールを作成すること）
- 2) 給食センターの防災倉庫内に炊き出し釜1台を市が配置するので、日常的な維持管理を行う。
- 3) 災害時には、炊き出し釜を使用し、地域や近隣施設に炊き出しを行う。
- 4) 炊き出し釜を使用した災害訓練を行う。回数や訓練内容などの詳細は、運営事業者決定後に市と協議を行い、決定する。

### ③ 利用者対応等業務

- 1) 運営事業者は、給食センター見学者の受付・対応、自由提案事業や自主事業等での施設利用者の受付・対応を行う。また、給食センターの運用に関する近隣からの苦情や相談等に対して、市と対応方針を協議しつつ事業者が窓口となって主導的に対応を行う。
- 2) 運営事業者は救命講習を受講するなどし、AEDを使えるようにすること。

## (10) モニタリング業務

---

### ① セルフモニタリングの実施

- 1) 運営事業者は、サービス水準を維持・改善するよう、セルフモニタリングを実施する。
- 2) 運営事業者は、仕様書・事業提案書の各項目に対応して、サービスが仕様書や事業提案書に合致しているかを確認する基準を作成する。すべての基準について、充足しているか否かを判断できるよう設定する。

- 3) 運営事業者は、基準ごとにセルフモニタリングを行う頻度及び方法を設定する。
- 4) セルフモニタリングの報告内容は運営事業者の提案によるものとし、頻度は支払時期に合わせ、四半期ごととする。

## ② 市によるモニタリングの実施

- 1) 市は、運営事業者の実施する運営業務及び維持管理業務等について、仕様書を満たしていることの確認を定期的に行うとともに、運営事業者の財務状況についても確認する。
- 2) 運営事業者の実施する業務の内容が、仕様書や事業提案書を満たしていないことが判明した場合、市は業務内容の速やかな改善を求めるとともに、委託料の支払延期や減額、債務不履行による損害賠償請求、契約解除等の必要な措置を講ずる。
- 3) 運営事業者は、市の改善要求に対し、自らの費用負担により改善措置を講ずるものとする。
- 4) 減額等の考え方は、以下のとおりとする。
  - a) 減額の対象となる事象の種類とその割合は、下表のとおりとする。

▼減額の対象となる事象の種類と割合

	減額の対象となる事象の種類	減額割合
1	市に対して虚偽の報告を行った場合 (報告書及び提出書類の種類を問わない)	5%
2	人身事故が発生した場合	5%
3	異物混入により傷病者が発生した場合	10%
4	アレルギー対応食の誤りにより傷病者が発生した場合	10%
5	食中毒事故が発生した場合	20%

- b) 減額割合は、支払時期に合わせ四半期ごとに蓄積するものとする。
- c) 蓄積期間と同一期間の委託料に対して減額を適用する。
- d) 減額割合を四半期ごとに確定し、委託料の減額金額を算出する。
- e) 減額割合は次の四半期以降に持ち越さない。
- f) 減額に該当した場合、市から運営事業者に対して書面により通知する。
- g) 運営事業者は、減額の対象となった業務について、市に説明を行うことができる。
- h) 減額について異議がある場合、書面にて申し立てを行うことができる。
- i) 減額割合については、四半期において、20%を上限とする。



## 4. 留意事項

---

### (1) 協力事項

---

- 1) 地産地消等、食育の推進に協力すること。各学校で行う食指導への調理員の同行及び生徒の教育面についても協力すること。
- 2) 学校等からの視察や試食会及び給食センターからの学校訪問等、必要に応じて調理責任者や食品衛生責任者等の出席について協力すること。
- 3) 保健所等の立入検査等に協力すること。
- 4) 市が各種調査資料等を求めたときは協力すること。
- 5) 市が業務に関連し、必要と認めた会議に出席すること。
- 6) 災害が発生した場合、速やかな施設・設備の復旧及び災害対応を行う。
- 7) 給食が提供できない等不測の事態が生じた場合は、学校給食の確保に協力すること。

### (2) 運営業務従事者等の教育・研修

---

- 1) 調理、食品の取扱い等が適正かつ円滑に行われるよう運営業務従事者に対して、運営マニュアルに沿った研修を実施し、資質の向上を図ること。新規に調理業務に従事する者については、必ず研修を実施した上で、業務に従事させること。
- 2) 市が必要と認めた場合には、市や第三者が実施する研修等に運営業務従事者を参加させること。
- 3) 研修等に係る各種費用（食材料費含む）については、運営事業者の負担とする。
- 4) 研修を行った場合には、教育・研修報告書を10日以内に市へ提出すること。
- 5) 注意事項等を徹底させるため、朝礼等で業務確認を行うこと。
- 6) 施設の設備・機器等について、厨房メーカーの指導のもと、開業準備期間中に操作方法を習得・習熟すること。
- 7) 情報セキュリティ確保・個人情報保護のため、運営業務従事者に対し適宜、研修等を行うこと。

### (3) 業務の確認・指示等

---

#### ① 業務マニュアル

- 1) 業務区分ごとにマニュアルを作成し、開業準備期間の開始日までに市に提出し、承認を得ること。
- 2) マニュアルの作成にあたっては、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管

理マニュアル等」、各関係法令等を遵守して作成するものとする。

- 3) 市の承認を受けたマニュアル等は、必要に応じて使用できるように、すべての運営業務従事者等に周知しておくものとする。また、必要に応じて随時見直しを行い、市に報告するものとする。

## ② 調理業務の指示・確認等

- 1) 不測の事態により調理内容に変更の理由が生じた場合は、センター栄養士に報告し指示を仰ぐこと。また、調理途中にセンター栄養士から確認の依頼があった場合は、これを受けなければならない。
- 2) 調理業務が終了したときは、直ちにセンター栄養士に申し出て、調理した給食の確認を受けること。確認の結果、手直し又はやり直しの指示があった場合は、その指示に従うこと。
- 3) 手直し又はやり直しを終えたときは、再度、センター栄養士に申し出て、調理した給食の確認を受けること。
- 4) 運営事業者の瑕疵による手直し又はやり直しにより増加した経費は、運営事業者の負担とする。

## (4) 業務の責務

---

### ① 損害賠償責任

- 1) 運営事業者の故意又は過失により市、学校関係者、リース事業者又は第三者に損害を与えた場合は、その賠償の一切の責任を負うものとする。ただし、その損害が市、学校関係者、リース事業者又は第三者の故意若しくは過失により生じた場合又は天災その他の避けることができない事由による場合はこの限りではない。
- 2) 市が、学校関係者、リース事業者又は第三者に対し損害を賠償したときは、運営事業者は、運営事業者の負担すべき損害額を市に弁償しなければならない。

### ② 代行保証

- 1) 運営事業者は、労働争議その他の事情により業務の遂行が困難となった場合の危険を回避するため、運営事業者の責任として代行保証制度へ加入し、業務を代行できる体制を確保するとともに市に加入の事実を証明できる書類を提出すること。

### ③ 事故の責任

- 1) 運営事業者の責めに帰すべき事由により発生した事故に対しては、市は何らの責任を負わないものとする。
- 2) 運営業務従事者に労働災害が起こった場合には、運営事業者の負担と責任により労働

保険の適用を行うものとする。

#### ④ 不測の事態への対応

- 1) 運營業務従事者が交通混乱、病気等で業務に従事できない場合は、運営事業者の責任において業務が完全に履行できるように代替策を講じること。
- 2) 火災・自然災害等が発生した場合の対応については、あらかじめ市、学校、リース事業者と協議して対応を整えておくこと。また、天変地異が起きた場合は誠意を持って対応すること。
- 3) 不測の事態に備えて、運営事業者は運營業務従事者の緊急連絡網を整備しておくこと。
- 4) 不測の事態が発生し、業務の履行が不可能となるおそれがあると認められる場合は、直ちに市、学校及びリース事業者に報告し、その指示を受け正常な業務の履行を確保すること。
- 5) 緊急時等は、相互に協力し合い業務を履行すること。

#### ⑤ 履行上の注意

- 1) 運営事業者は、本業務が「学校給食法」に基づき実施する学校給食であり、その意義を十分認識し、安全衛生管理に努めるとともに、継続的・安定的に実施しなければならない。

### (5) 支払い

---

- 1) センターにおいて給食を喫食する人数が決定したら、「学校給食等申込書」（給食調理業務受託事業者用）に必要事項を記載し、2024年9月末までに担当課へ提出をすること。
- 2) 月ごとに喫食人数の変更をすることができる。変更月の2週間前までに「学校給食等申込内容変更届出書」（給食調理業務受託事業者用）を担当課に提出すること。
- 3) 1食単価（別途案内予定）×喫食人数×喫食日数分の納入通知書を担当課から運営事業者あてに郵送するので、期限内に納入すること。

### (6) 経費・リスク管理区分

---

- 1) 市、リース事業者及び運営事業者の経費負担区分における区分は、下表のとおりとする。表に記載のないその他の経費については、市、リース事業者及び運営事業者の三者協議とする。

▼経費区分

	経費の内容	負担者		
		市	リース事業者	運営事業者
1	光熱水費（電気料、ガス代、水道料、下水道使用料）	○		
2	施設、設備、器具等の補修、修繕、補充に要する経費		※	※
3	調理器具		※	※
4	生徒に個々に供する食器等の物品		※	※
5	洗浄・消毒作業に必要な消毒薬・洗浄剤等			○
6	業務連絡用携帯電話及び通信経費			○
7	業務に必要な運營業務従事者の被服等			○
8	清掃作業及び日常点検に必要な消毒薬・洗浄剤等			○
9	業務に必要な消耗品類及び清掃用具			○
10	運營業務従事者の使用する雑貨、文具、救急薬品、備品等			○
11	運營業務従事者の健康管理に要する経費			○
12	機械試運転		○	
13	調理練習用食材料費			○

※【添付資料1】「維持管理の業務分担」による。

- 2) 市、リース事業者及び運営事業者のリスク管理区分は、下表のとおりとする。表に記載のないその他のリスクについては、市、リース事業者及び運営事業者の三者協議とする。

▼リスク管理区分

	リスクの種類	リスクの内容	負担者		
			市	リース事業者	運営事業者
1	事業の中止・延期	市の指示によるもの	○		
		リース事業者の事業放棄・破綻		○	
		運営事業者の事業放棄・破綻			○
2	不可抗力による中止	大規模な天災等による事業中止	○		

3	許認可等	施設整備に必要な許認可取得等の遅延等		○	
		運營業務の実施に必要な許認可取得等の遅延等			○
4	計画変更	市の指示による変更	○		
		リース事業者の要求による変更		○	
		運営事業者の要求による変更			○
5	運営経費	計画変更以外の要因による運営経費の増大			○
6	施設損傷	リース事業者の責めに帰すべき事由による場合		○	
		運営事業者の責めに帰すべき事由による場合			○
		上記以外	○		
7	性能	要求物と成果物の不適合			○
8	調理事故・異物混入	リース事業者の責めに帰すべき事由による場合		○	
		運営事業者の責めに帰すべき事由による場合			○
		上記以外	○		

## (7) 守秘義務

- 1) 運営事業者は、業務上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。この契約の解除及び期間満了後においても同様とする。また、個人情報の全部又は一部を許可なく複写し、又は複製してはならない。
- 2) 運営事業者は、市から個人情報を受領し、業務を履行するときは、個人情報の漏えい、紛失、破壊又は改ざん等の事故防止その他個人情報を適切に管理するための措置を講じなくてはならない。
- 3) 運営事業者は、法令等を遵守するとともに、個人情報を取り扱う業務を適正に履行しなくてはならない。

## (8) 委託契約の終了

- 1) 運営事業者は、契約期間が満了したとき又は契約を解除されたときは、市の指示に従い、市に無償譲渡するものを除き、速やかに施設内にある運営事業者の所有物を撤去の上、持ち帰ること。運営等業務の遂行のため借り受けた施設の設備、備品及び機器・器

具等は原状回復の上、市に返還すること。また、十分に清掃等を行うこと。

- 2) 運営事業者は、契約期間が満了したとき又は契約解除となったときは、市及び次の運営事業者に協力して、円滑な業務の引継ぎにあたること。契約期間内に2週間程度の移行期間をもって、調理・配送等の現場において、運営等業務の全般について十分に業務引継ぎを行うこと。このときセンター栄養士の立会いを受けるものとする。

## (9) 特記事項

---

- 1) 本仕様書は、業務の大要を示すもので、明記していない業務でも他との関連から判断して市が必要と認めた業務は、運営事業者の負担で実施しなければならない。
- 2) 業務上必要なセンターへの配送車以外の車両の乗り入れについては、事前に市の許可を得ること。
- 3) 業務上必要な学校への配送車以外の車両の乗り入れについても、事前に学校の許可を得ること。
- 4) 給食センター及び学校の敷地内での喫煙はしないこと。
- 5) 生徒・保護者・教職員、地域住民との協調、コミュニケーションに心がけ、学校や地域住民の信頼を損なう対応や態度は慎むこと。
- 6) 仕様書に定めのない事項及び不明の点は、市・リース事業者・運営事業者が三者協議の上決定すること。
- 7) 本契約の履行にあたって自動車を利用し、又は利用させる場合は、「都民の健康と安全を確保する条例」（平成12年東京都条例第215号）の規定に基づき、次の事項を遵守すること。
  - a) ディーゼル車規制に適合する自動車であること。
  - b) 「自動車から排出される窒素酸化物及び粒子状物質の特定地域における総量の削減等に関する特別措置法」（平成4年法律第70号）の対策地域内で登録可能な自動車利用に努めること。
  - c) 低公害・低燃費な自動車利用に努めること。その他各県条例に規定するディーゼル車規制に適合すること。なお、適合の確認のために、当該自動車検査証（車検証）、粒子状物質減少装置装着証明書等の提示又は写しを求められた場合は、速やかに提示し、又は提出すること。
- 8) その他不明点は市と相談すること。

## 5. 添付書類一覧

---

- 【添付資料 1】 維持管理の業務分担
- 【添付資料 2】 給食センターの施設概要（市貸与資料）
- 【添付資料 3】 配送対象となる中学校の現況図面（市貸与資料）
- 【添付資料 4】 配送対象となる中学校の施設概要（市貸与資料）
- 【添付資料 5】 調理機器リスト＜予定＞（市貸与資料）
- 【添付資料 6】 各種備品リスト（調理備品含む）＜予定＞（市貸与資料）
- 【添付資料 7】 学級用運搬車・配膳台
- 【添付資料 8】 想定献立とポイント（器具表含む）
- 【添付資料 9】 配膳業務の流れ
- 【添付資料 10】 提出書類一覧