

(仮称)町田市中学校給食センター（鶴川エリア）
リース事業
仕様書

2022年7月19日

2022年8月9日修正版



《目 次》

1. 概要	1
① 事業名称	1
② 事業概要	1
③ 基本的な考え方	1
④ 業務場所	2
⑤ 賃貸借の対象となる物件	2
⑥ 事業期間	2
2. 仕様	4
(1) 総則	4
① 施設概要	4
② 立地条件・敷地条件	4
③ 費用負担	6
④ 事業終了時の取扱い	6
⑤ 関係法令、要綱・基準類等	6
⑥ 運営事業者及び PFI 事業者との連携・協力体制の構築	10
⑦ その他	10
(2) 給食センター要求性能(仕様)	11
① 基本情報	11
② 実施体制	13
③ 衛生水準	14
④ 調理水準	15
⑤ 洗浄・廃棄物	18
⑥ 車両動線・配送計画	18
⑦ 耐久性・更新性等	19
⑧ 自然環境・地域への配慮	19
⑨ 防犯・防災・災害対応	20
⑩ 事務機能等	21
⑪ 外構等	21
⑫ 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)	22
⑬ 情報発信	23
⑭ 金井スポーツ広場との連携・協力	24
⑮ その他	24
(3) 留意事項	25
① 総則	25
② 調理設備等賃貸借	25
③ 食器食缶等及びコンテナ賃貸借	25
④ 施設備品等賃貸借	26

⑤	配送車両賃貸借	26
⑥	開業準備	26
⑦	維持管理	27
⑧	進捗・履行状況の確認(モニタリング)	27
⑨	解体	28
3.	添付資料一覧	29

1. 概要

① 事業名称

(仮称)町田市中学校給食センター(鶴川エリア)リース事業

② 事業概要

学校給食共同調理場の施設・設備等の賃貸借(維持管理及び解体を含む)

③ 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、長期にわたって安定的かつ効率的に、給食を提供できる施設の整備を行う。
 - 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ために、必要な機能を整備する。
 - 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構築し、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施設を整備する。
 - 4) 「食を通じた地域みんなの健康づくり拠点」として、学校給食事業及び事業者の自主事業の実施に必要な機能を備えた施設とする。
 - 5) 災害時において、炊き出し機能等、地域で食の面から活躍できる施設とする。
 - 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する。
 - 8) 周辺への環境影響に配慮した施設整備を行うとともに、周辺資源の調和に配慮した良好な景観形成を図る。
 - 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、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) 本施設の賃貸借に当たり、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(未定)と連携を図る。
 - a) (仮称)町田市中学校給食センター調理運営事業(鶴川エリア)(2023年度に選定予定)
 - 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)(2022年度中に選定予定)
- ※以下、a)の受託事業者を「運営事業者」、b)の受託事業者を「PFI事業者」という。

④ 業務場所

- 1) 事業用地所在地
町田市金井二丁目 28 番2、28 番3、28 番4、28 番5の一部及び 28 番6の一部
(【添付資料 1】「敷地図」に示す敷地範囲のとおり)
- 2) 配送対象学校数
中学校5校 (鶴川中学校、鶴川第二中学校、薬師中学校、真光寺中学校、金井中学校)
(参考:【添付資料 2】「配送対象となる中学校一覧」)

⑤ 賃貸借の対象となる物件

本事業が賃貸借の対象とする物件は、以下のとおりとし、その仕様は本仕様書に定めるとおりとする。

- 1) 上記の事業用地所在地に整備する学校給食共同調理場
- 2) 学校給食共同調理場の運営に必要な施設・設備・機器等
 - a) 建築設備
 - b) 附帯設備
 - c) 外構設備
 - d) 調理設備
 - e) 食器食缶等及びコンテナ
 - f) 施設備品等
 - g) 配送車両

⑥ 事業期間

- 1) リース準備期間 (施設整備期間)
本事業のリース準備期間は、市と事業者の間で締結する賃貸借契約の締結日(2022 年12 月を予定)から、2024 年 7 月 16 日までとする。なお、2024 年7月 16 日までに施設整備を完了するため、市は、建築に係る諸手続き等の進め方について、事業者からの提案を踏まえて庁内関係部署との必要な調整等を行うものとする。
- 2) 賃貸借契約期間
本事業の賃貸借契約期間は 2024 年7月 17 日から 2035 年7月 31 日までの 11 年1か月とする。賃貸借契約期間は次のように区分される。
 - a) 開業準備期間
本事業の開業準備期間は、2024 年 7 月 17 日から 2024 年 8 月 31 日までの 1.5 か月間とする。
 - b) 維持管理期間 (給食提供期間)
本事業の維持管理期間は 2024 年 9 月 1 日から 2035 年 7 月 31 日までとする。
- 3) 解体期間

本事業の解体期間は、2035年8月1日から2036年3月31日までとする。

2. 仕様

(1) 総則

事業者は、仕様書に定める水準を満たす学校給食共同調理場の施設・設備等を市へ賃貸借するとともに、その維持管理及び解体を行う。

① 施設概要

1) 供給能力

生徒数推計等を踏まえ、長期にわたって安定的・効率的に提供できる能力を備える。

食物アレルギー対応食は、最大 30 食とする。

(参考:【添付資料 3】「2025~2040 年度の生徒数及びクラス数の推移 (想定)」)

2) 施設規模

立地条件・敷地条件を満たす範囲で、上記の供給能力を備えた施設規模とする。具体的な面積は事業者の提案による。

3) 主要機能

a) 給食機能

給食調理機能、事務機能、その他給食調理に必要な機能

b) その他機能

多目的室、一般開放用便所、防災機能

4) 給食の運営等業務開始時期

2024年9月1日

② 立地条件・敷地条件

事業用地(金井スポーツ広場の一部)の前提条件は、次のとおりである。

事業用地所在地	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 (【添付資料 1】「敷地図」を参照)	
敷地面積	約 3,557.17 m ² (金井スポーツ広場のうち市が指定した範囲)	
建築可能面積	建築面積 1,800 m ² 未満	
形態制限	用途地域	・ 第二種中高層住居専用地域 ・ 金井地区地区計画(地区整備計画なし)
	容積率	100%
	建ぺい率	50%
	防火・準防火地域	準防火地域
	日影規制	規制値(一) 3h,2h,4m
	高さの最高限度	有 31m ※31m第一種高度地区の指定による

	道路斜線制限	有 (1.25)
	隣地斜線制限	有 (20m + 1.25)
	北側斜線制限	有 (10m + 1.25)※31m第一種高度地区の指定あり
	建築物の敷地面積の最低限度	無
	壁面の位置の制限	無
	開発行為	無
インフラ	上水道	東京都水道局「水道管管理図」のとおり
	下水道	「地図情報まちだ」に掲載のとおり (https://machida.kukanjoho.jp/webgis/?bt=0&p=1)
	電力	供給事業者への確認、調整を行うこと。引込方法等は、事業者の提案による。
	電話・通信設備	通信事業者への確認、調整を行うこと。引込方法等は、事業者の提案による。
	ガス	供給事業者への確認、調整を行うこと。供給方法等については、事業者の提案による。
隣接道路	【添付資料4】「道路台帳資料」を参照。 西側道路 :市道鶴川 1180号線 認定幅員6m 建築基準法第42条第1項第1号適用 北側道路 :市道鶴川 257号線 認定幅員5.50~9.30m 建築基準法第42条第1項第1号適用	
地盤状況	【添付資料5】「地質調査資料」を参照。 ただし、本事業を実施する上で事業者が、更なる調査が必要と判断する場合は、事業者の負担で行う。	
埋蔵文化財関係	本事業用地は、埋蔵文化財関係の調査対象範囲外である。	
その他	【建築基準法の例外許可について】 ・事業用地への立地に当たり、特定行政庁と協議の上、建築基準法第48条第4項ただし書きによる許可を受けるものとする。 ・上記許可に当たり、建築基準法施行規則第10条の4の3表の二の規定(イを除く)を遵守するほか、良好な住居の環境を害するおそれを生じないための配慮策を講じる。 ・建築物の用途の制限及び建築物の最高高さの制限については、「町田市(仮称)教育環境整備地区特別用途地区」の規定を準用する予定である。 ・自動車車庫の用に供する床面積が50㎡を超えないこと。 ・工場立地法第6条第1項の規定による特定工場に該当しないこと。	

	<p>【金井スポーツ広場との共用】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・敷地北側の通路状部分は、スポーツ広場を利用する者と共用する。 ・当該通路のうち、28番3の水路敷は建築確認申請上の敷地に加えることができる。工事に際しては水路管理者(下水道部下水道管理課)と特定公共物占有許可について協議し、必要な手続きを行うこと。 <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業者は市が行う境界確定のための支援を行う。
--	---

※インフラについては、関係機関の定める規則等に従い、調整、手続き、負担金等は事業者が負担する。

③ 費用負担

本事業の実施にあたり発生する費用は、市の責めに帰すべき事由によるもの、仕様書等において市が負担することを明記しているものを除き、事業者の負担とする。

④ 事業終了時の取扱い

- 1) 本敷地は、本事業終了後に「町田市新たな学校づくり推進計画」(2021年町田市)に基づき新小学校に利用することが計画されている。当該新たな学校づくり事業に支障がないよう、給食提供終了後に速やかに施設を解体し、事業終了時に原則として更地の状態で市に敷地を返還する。
- 2) 賃貸借契約期間終了後、市が指定する調理設備等は市に無償で譲渡すること。なお、譲渡対象とする調理設備等の詳細は、事業者と協議により決定する。
- 3) 新たな学校づくり事業の進捗状況によって、市から本事業の事業期間を変更・延長するための協議を申し出る場合がある。

⑤ 関係法令、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)
- ・ 都市計画法(昭和43年法律第100号)
- ・ 宅地造成等規制法(昭和36年法律第191号)
- ・ 建築基準法(昭和25年法律第201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)
- ・ 河川法(昭和39年法律第167号)
- ・ 特定都市河川浸水被害対策法(平成15年法律第77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)
- ・ 建設業法(昭和24年法律第100号)
- ・ 建築士法(昭和25年法律第202号)
- ・ 警備業法(昭和47年法律第117号)
- ・ 労働安全衛生法(昭和47年法律第57号)
- ・ 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律(平成12年法律第104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)
- ・ 工場立地法(昭和34年法律第24号)
- ・ 景観法(平成16年法律第110号)
- ・ 都市公園法(昭和31年法律第79号)
- ・ 都市緑地法(昭和48年法律第72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)
- ・ 個人情報保護に関する法律(平成15年法律第57号)

東京都条例

- ・ 東京都建築安全条例(昭和25年条例第89号)
- ・ 火災予防条例(昭和37年条例第65号)
- ・ 東京都景観条例(平成18年条例第136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)
- ・ 東京における自然の保護と回復に関する条例(自然保護条例)(平成12年条例第216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

- ・ 町田市景観条例(平成21年条例第23号)
- ・ 町田市住みよい街づくり条例(平成15年条例第49号)
- ・ 町田市立公園条例(昭和45年条例第38号)
- ・ 町田市立公園における移動等円滑化の基準に関する条例(平成25年条例第19号)
- ・ 町田市宅地開発事業に関する条例(平成16年条例第40号)
- ・ 町田市土砂等による埋め立て等の規制に関する条例(平成26年条例第14号)
- ・ 町田市地区計画の区域内における建築物の制限に関する条例(昭和60年条例第36号)
- ・ 町田市(仮称)教育環境整備地区特別用途地区建築条例
- ・ 町田市斜面地における建築物の建築の制限に関する条例(平成17年条例第50号)
- ・ 町田市中高層建築物等の建築に係る紛争の予防と調整に関する条例(平成7年条例第34号)
- ・ 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)
- ・ 町田市宅地開発事業に関する条例(平成16年条例第40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つては、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)
- ・ 建設工事公衆災害防止対策要綱(平成5年建設省経建発第1号)
- ・ 建設副産物適正処理推進要綱(平成5年建設省経建発第3号)
- ・ 建築構造設計基準及び同解説 平成16年版(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修)
- ・ 建築鉄骨設計基準及び同解説 平成10年版(建設大臣官房官庁営繕部監修)
- ・ 官庁施設の総合耐震・耐津波計画基準 平成8年版(建設大臣官房官庁営繕部監修)
- ・ 建築設備設計基準 平成21年版(国土交通省大臣官房官庁営繕部監修)
- ・ 公共建築工事標準仕様書(建築工事編、電気設備工事編、機械設備工事編)(国

土交通省大臣官房官庁営繕部 監修)

- ・ 建築工事監理指針(上巻下巻)(国土交通省大臣官房官庁営繕部 監修)
- ・ 建築工事標準詳細図(国土交通省大臣官房官庁営繕部 監修)
- ・ 電気設備工事監理指針(国土交通省官房官庁営繕部 監修)
- ・ 公共建築設備工事標準図(電気設備工事編、機械設備工事編)(国土交通省官房官庁営繕部 監修)
- ・ 機械設備工事監理指針(国土交通省大臣官房官庁営繕部 監修)
- ・ 建築物修繕措置判定手法 平成5年版(建設大臣官房官庁営繕部 監修)
- ・ 東京都建築工事標準仕様書 令和2年版(令和2年7月東京都)
- ・ 東京都土木工事標準仕様書 令和4年版(令和4年4月東京都)
- ・ 東京都電気設備工事標準仕様書 令和2年版(令和2年7月東京都)
- ・ 東京都機械設備工事標準仕様書 令和2年版(令和2年7月東京都)
- ・ 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)
- ・ 東京都排水設備要綱 令和2年版(令和2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)
- ・ 指定給水装置工事事業者工事施工要領 令和3年版(令和3年10月東京都)
- ・ 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)
- ・ 町田市中高層建築物等に関する指導要綱(平成30年町田市)
- ・ 町田市建築指導要綱(昭和50年町田市)
- ・ 町田市測量標等管理要綱(平成15年町田市)

その他関係する要綱・基準等

⑥ 運営事業者及びPFI事業者との連携・協力体制の構築

1) 運営事業者との連携体制

鶴川エリア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、事業者、運営事業者及び市の3者の間で、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、運営事業者を含めた3者間で協議を行い決定する。

2) 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、事業者は、PFI事業として実施する町田忠生小山エリア・南エリア給食センターの整備・運営事業者との間で、協力体制を構築する。

⑦ その他

- 1) この仕様書に定めがない事項、又はこの仕様書に疑義が生じた事項については、市と事業者が協議の上、決定するものとする。
- 2) 施設整備の品質が契約内容に適合しないものであった場合、対応に要する費用は事業者

負担とする。

(2) 給食センター要求性能(仕様)

① 基本情報

1) 給食回数・提供量

a) 給食実施予定回数は下表のとおりとする。

▼給食実施予定回数

年度	給食実施予定回数
2024年度	(9月～3月)129回
2025年度	(年間)201回

※2027年度以降については、事業者が、町田市立学校の管理運営に関する規則に基づく学校休業日以外の平日の日数から、給食実施予定回数を見込むこと。

給食1食当たりの食事の量は、次のとおり想定している。

ア) 米飯調理：生米 100g 程度

イ) 副食調理、和え物調理：60～70g 程度（最大 100g 程度）

ウ) 汁物調理：230g 程度（最大 300g 程度）

2) 食器食缶等

a) 本事業では、下表に示す食器類及び食缶等を使用する。事業者は、生徒数推計等を踏まえて必要数を調達し、市に貸与すること。食器かご等についても、必要なものを調達・貸与すること。

なお、食器食缶等は、市で用意する配膳台（BW-2S）及び学級用運搬車（L-3M）（【添付資料10-2】「配膳業務の流れについて（配膳台・学級用運搬車）」を参照。）に1学級分を積載できるものを選定すること。

▼使用する食器類

種類	材質	規格
飯椀	PEN樹脂	Φ140mm×高さ58mm(465ml)
汁椀	PEN樹脂	Φ145mm×高さ61mm(520ml)
平皿兼丼	PEN樹脂	Φ200mm×高さ38mm(700ml)
小深皿	PEN樹脂	Φ130mm×高さ32mm(210ml)
トレイ	FRP	380mm×290mm×高さ18mm
箸	京華木	長さ210mm
スプーン(大)	ステンレス	事業者の提案による
スプーン(小)	ステンレス	事業者の提案による
フォーク(大)	ステンレス	事業者の提案による
食物アレルギー対応食用食器	通常食と材質・規格は同じで、色や絵柄等で判別できるもの。	

※教育委員会及び関係者間で 2022 年度以降に詳細検討するため、変更になる場合がある。

▼使用する食缶

種類	材質・規格	仕様	数量
汁物用	ステンレス 容量:14L	断熱 クリップ:有 パッキン:有	①通常の学級:1 学級 1 つ ②特別支援学級:各校 1 つ ③職員室用:各校1つ
焼物・揚物用	ステンレス 容量:7L(高さ 120mm 程度のも の)	断熱、敷き網付き クリップ:有 パッキン:有	
米飯用	ステンレス 容量:14L	断熱、テフロン加工 クリップ:無 パッキン:無	
和え物用	ステンレス 容量:7L	断熱 クリップ:無 パッキン:無	
井の具・煮も の・果物・フル ーツポンチ用	ステンレス 容量:10L	断熱 クリップ:有 パッキン:有	
ソース缶	ステンレス 容量:2~4L	断熱 クリップ:提案による パッキン:提案による ※生徒が安全に扱いやす く、水分がこぼれにくい形状 とする。 ※揚げた豆やふりかけ、果物 を入れる場合がある。	
配膳用具 (想定献立に 必要な種類)	耐久性・操作性の 良いもの(事業者 の提案による)	生徒が使いやすく、簡易 に洗浄でき、バネなど異 物混入の恐れがあるもの がついていないもの。	上欄①~③ごとに必要数
食物アレルギー 対応食用容 器	ステンレス	断熱 クリップ:提案による パッキン:提案による ※その他の仕様は c)を参照 すること。	食物アレルギー対応食の提 供食数と同数

- b) パン缶は町田忠生小山エリア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。
 - ・パン缶は TA-40 (530mm×350mm×高さ 185mm) サイズとする。
 - ・毎週木曜日の献立においてパンの提供を行うものとし、学校に直接搬入する日(隔週程度)を除いて、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。
 - ・鶴川エリアで使用するパン缶は、PFI 事業者が、調理パンを提供する場合は鶴川エリア給食センターに、調理しないパンの場合は各学校に、提供日の前日までに配送する。
- c) 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を、事業者が選定して調達し、市に貸与する。
 - ア) 個別専用容器であること(調理後から喫食まで個人の食事が1セットで届く状態)
 - イ) 食物アレルギー対応食用の容器であると誰でも判別できること
 - ウ) 通常食と混在しない配送方法に対応できること
- 3) コンテナ
 - a) コンテナは、食器類と食缶等を別々に配送する2段階配送を前提とし、学校の施設状況を踏まえて、配送時の安全確保が十分に図られる材質・形状・サイズを、事業者が提案するものとする。ただし、コンテナの高さは155cm以下とする。
(参考:【添付資料6】「配送対象となる中学校の施設概要」(市貸与資料))
 - b) コンテナは、学校毎に使用する。数量は、外形サイズ、学級数、配送計画に合わせて必要分調達し、市に貸与する。
- 4) 特別支援学級への給食提供
 - a) 今後、特別支援学級の配置を増設する見込みを踏まえて、当初から1校につき1学級分を配食できる施設計画とする。なお、2022年4月現在の配置状況及び将来の配置の考え方については、【添付資料7】「特別支援学級の配置について」に示す。
 - b) 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。

② 実施体制

- 1) 事業者は、維持管理責任者を事業者の正社員から1名以上配置し、常時連絡が可能な体制を整える。
- 2) 維持管理責任者の指導・管理の下に、維持管理を仕様書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、事業者が作成する維持管理仕様書及び維持管理マニュアル（以下、「維持管理仕様書等」という。）の内容に従った維持管理に支障が生ずる状況が生じた際に、速やかに対応できる体制を整える。
- 5) 事業者は、PFI事業者が主導する給食センター3施設間の連携を促進するための取組に協力し、参画する。

③ 衛生水準

- 1) HACCP及び学校給食衛生基準に沿った各種衛生基準を遵守した、安全で衛生的かつ機能的な施設とする。
- 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た計画とする。
- 3) 諸室の清浄度区分は、下表のとおりとする。ただし、表に記載するすべての諸室の設置を求めるものではない。

▼清浄度区分

該当する機能	
汚染作業区域	肉魚卵類荷受・検収室、肉魚卵類処理室、野菜類荷受・検収室、野菜類下処理室、食物アレルギー対応食荷受・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(室)、冷凍庫(室)、洗浄室(投入側)、風除室、廃棄庫、油庫、残渣処理室等、器具洗浄室 等
非汚染作業区域	上処理室(コーナー)、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸し物調理室、和え物前処理室(コーナー)、和え物調理室、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(室)、コンテナ室、洗浄室(受取り側)、器具洗浄室 等

※成型等の作業を伴う献立の調理スペースを、汚染作業区域・非汚染作業区域のいずれとするかは事業者の提案によるが、衛生管理を徹底すること。

- 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する。
- 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) 調理員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ができる計画とする。
- 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、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ことができる計画とする。
- 9) 清掃作業が容易に行え、衛生状態を維持しやすく、かつ、確認しやすい施設計画とする等、衛生的な施設環境を維持できる施設とする。
- 10) 施設で使用するすべての建材・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、適切に選択する。
- 11) 施設で使用する建材・設備・機器・器具等について、その種類や使用箇所に応じて、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計画とする。
- 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、鼠類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の離隔距離に関して、水漏れ等による汚染防止を図ることで、調理場及び洗浄室の直上部に便所を設けることを妨げない。

④ 調理水準

市は、以下に示す水準での給食提供を運営事業者に委託することを予定している。事業者はこれに対応することが可能な施設とすること。

- 1) 基本事項
 - a) 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。
 - b) 「美しく味良く」、「温もり」を感じて「四季を愉しむ」町田市ならではの給食を、丁寧につくり届けることが可能な施設とする。
 - c) 市が指定する調理設備・機器は、賃貸借契約期間終了後は市に譲渡することを予定しているため、調理設備・機器の選定について市と協議を行うこと。
 - d) 献立は1献立とする。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」に示す。
 - ・ 主食、主菜、副菜(2品、うち1品は汁物)の4品程度とする。
 - ・ 可能な限り加工品を使用せず、素材から調理する。
 - ・ 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。
 - ・ 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。
 - ・ 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。
 - e) 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

- a) 食材調達は、市が作成した献立及び指定した食数を基に、運営事業者が、調達する食材の数量を検討し、食材を発注・荷受け・検収する。
- b) 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。

- c) 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。
- d) 食物アレルギー対応食用の食材は、通常食用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、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ができる。
- e) 飲用牛乳、既製品のデザート等は学校へ直接搬入するものとし、本事業においてこれらに関連する調理設備を設置する必要はない。
- f) 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。
- g) 豆腐は、センター栄養士の指示のもと、生と冷凍を献立ごとに使い分ける。
- h) 地場産野菜を頻度高く積極的に活用する観点から、生産者が納品するのに負担が少ない方法及び設備（当日以外の納品を含む）について、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

- a) 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。
 - b) 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
- a) 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を設置する。なお、攪拌装置付きの釜の設置・利用は不可とする。
 - b) 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する。
 - c) 和え物調理を行う前の食品の加熱方法及び使用する機器については、事業者の提案による。「美しく味良く」仕上げられる方法・機器を選定すること。
 - d) 食肉、魚介類及び卵を扱った従事者は、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
- a) 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・機器を確保する。
 - b) 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、米は入荷した順から使用する。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。
 - c) 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、適切な時期に修繕を行う。
 - d) 連続式炊飯器を使用してはならない。
- 6) 食物アレルギー対応食の提供
- a) 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。
 - b) 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。
 - c) 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する計画とする。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、除去すべき原因食品が従事者を通じて混入することを防止する。
 - d) 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。
 - e) 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) 保存食の保存

- a) 基準に従い、保存食を採取し保存する。
 - b) 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
- a) 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が特定できるようにする。
 - b) 和え物や果物の食缶は、配缶時に予め冷えた状態とする。
 - c) 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。
 - d) 食物アレルギー対応食は、①2)に指定する専用容器に対象生徒一人分ずつを配缶するとともに、対象の学校・学級・対象生徒を特定できるようにする等して、誤って配食・配送することがないように十分注意する。

⑤ 洗浄・廃棄物

- 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、清潔な状態で保管できる計画とする。
- 2) 食缶食器等の洗浄には予備洗いを行う浸漬工程を設けるとともに、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・消毒することができるようにする。
- 3) 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ことができるようにする。
- 4) 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・消毒を行うことができるようにする。
- 5) 洗浄作業時の騒音及び室温の上昇対策を考慮する。
- 6) 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・処理を行うことができる施設を計画する。その際、食品残渣等のたい肥化など、廃棄物の再資源化に関する取組は、事業者からの提案による。
- 7) 牛乳パックは、町田忠生小山エリア給食センターにおいて、洗浄・リサイクル処理を行うため、本施設に関連設備を設ける必要はない。

⑥ 車両動線・配送計画

- 1) 給食センターの車両の入出庫は、基本計画に示す位置から行う。
- 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ことができる計画とする。
- 3) 事業者は、配送車両調達のため、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。

- 1) 給食開始時間の30分前までに各学校への配送を完了し、給食終了時間30分程度経過後、速やかにコンテナ・食器食缶等の回収を行うものとする。学校の給食開始・終了時間及び配膳業務の流れは、【添付資料9】「給食開始時間及び後片付け終了時間の想定」、【添付資料10】「配膳業務の流れ」を参考とする。

⑦ 耐久性・更新性等

- 1) 給食センターに求める耐震性能
 - a) 給食センターに求める耐震安全性能は下表のとおりとする。

▼給食センターに求める耐震性能

	「官庁施設の総合耐震・耐津波計画基準」における分類
構造体	Ⅱ類
非構造部材	B類
設備	乙類

- 2) 給食センターに求める耐久性能等
 - b) 仕様書や事業提案書等に記載された施設性能を事業期間にわたって維持する。
 - c) 非構造部材や設備機器など耐用年数が短いものは、合理的かつ経済的に維持管理できる材料、設備、機材等を選定し、更新性、メンテナンス性及び保全性を十分考慮する。
- 3) 経済性・LCCの削減等
 - a) LCCの削減に十分配慮し、資材、部材、機器を選定する。
 - b) 時限的な施設の利用であることを念頭におき、安全かつ経済的な工法・部材・設備等を採用する。
 - c) 「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。

⑧ 自然環境・地域への配慮

- 4) 自然環境への配慮
 - a) 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の削減に十分配慮する。
 - b) 施設計画にあたって、ZEB化の取組を推進する。
 - c) 国等による環境物品等の調達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。

- d) 事業者の提案に基づき、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の量や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・集計ができる設備を設置する。
 - e) 施設整備段階、維持管理段階ともに、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。
- 5) 地域への配慮
- a) 周辺環境、景観資源、眺望等の地域特性に配慮し、それらと調和した建築計画とするとともに、地域の方々が気軽に利用しやすい施設として、施設配置やランドスケープ、歩行者ネットワークなどを総合的に計画する。
 - b) 豊かな景観形成と地球温暖化防止の両面から、積極的に敷地内を緑化する。
 - c) 周辺市街地に対して、日照の確保や圧迫感の低減に配慮した施設配置とする。
 - d) 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。
 - e) 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。
 - f) 事業期間を通じて、近隣地域への騒音・振動・臭気・粉塵・地盤地下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。
 - g) 施設計画について、町田市景観条例及び「町田市景観みちしるべ（景観づくりガイドライン）」、「町田市公共事業景観形成指針（町田市景観指南書）」等に基づき、景観担当課及び景観アドバイザーとの協議を行う。

⑨ 防犯・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、事業者は、運営事業者と連携して平時・災害時の対応を講じるものとする。具体的な設備・取組は、事業者の提案による。参考として、食を中心とした食糧・資機材を備蓄する場合の備蓄量（参考値）を、【添付資料11】「防災機能関係（食に関する物資の備蓄量）」に示す。
- 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への施設・設備の使用について市に協力する。対象とする災害や協力の具体的内容については、事業者の提案に基づき、設計期間中に市と協議の上、決定する。
- 3) 商用電力停電対策としての保安用自家発電の設備は、事業者の提案による。
- 4) 敷地内の安全を確保するため、24時間体制による警備を実施するとともに、異常の発生に際して、速やかに現場の状況を確認（緊急時に30分以内で現場に到着する）及び対処並びに関係者への通報を行える体制を運営事業者とも調整したうえで整える。
- 5) 施設利用者の別に合わせて、敷地及び施設内のセキュリティラインを適切に形成する。

- 6) 事業用地内の防犯体制については、広場運営委員会と協議し決定する。

⑩ 事務機能等

- 1) 施設運営に必要な諸室、設備、機器等を整備・調達する。効率的な運営に資する配置・選定を行うものとし、以下に示す事項以外については、事業者の提案による。
- 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3名が、施設内に常駐する。
 - b) 玄関、事務スペース、トイレ、更衣室等は事業者と共用するものとし、市職員専用には設ける必要はない。
 - c) 事務スペースに市職員用の袖机付きの机・椅子（人数+1人分）及び3段引き出し式キャビネット（書類用：W90cm×D45cm×H110cm程度）2つを用意し、パーティションで運営事業者用の空間と区画する。
 - d) 市職員専用の情報インフラ（ネットワーク構築・プリンター設置等）は市が別途行う。プリンター（W75cm×D100cm程度）とネットワーク関係装置（W100cm×D100cm程度）が置けるスペースを予め確保しておくこと。
- 4) 施設内は、安全性の高いセキュリティの施されたWi-Fi環境とするほか、有線LAN環境も整備すること。
- 5) AED（自動体外式除細動器）を、1台以上設置する。

⑪ 外構等

- 1) 総則
 - a) 外構部に、給食センターの安全で衛生的な運営に必要な、配送車両置場、車路通路、駐車場、囲障等を適切に配置する。
 - b) 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計画とすること。
 - c) 外構計画においては、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、維持管理期間中も適正な状態を保つこと。また、安全性、耐久性、防犯性等に考慮するとともに、適切な雨水処理、粉塵抑制等、周辺環境への影響を低減する措置を講じること。
 - d) 2) 以降に示す事項以外については、事業者の提案による。
- 2) 駐車場・駐輪場
 - a) 来客・市職員用の駐車場を1台ずつ設ける。敷地内に、運営事業者の従事者用駐車場は設けないものとするが、駐輪場を設けることは妨げない。

- b) 本事業の従事者は、金井スポーツ広場内に駐車・駐輪をしてはならない。
- 3) 配送車両置場・構内通路・囲障
- a) 配送計画に基づいた必要台数分の配送車両の駐車場、及び車両を衛生的に保つ設備を配置する。
 - b) 構内の車路を効率的な運営が可能ないように配置するとともに、車両が道路及び北側通路に見通しよく出入できるようにフェンス・門扉等の位置及び構造を決定する。北側通路部分の舗装修繕・囲障築造については、広場運営委員会と詳細を協議し決定すること。
 - c) 周辺の道路状況等を鑑み、一般利用者や広場利用者、運営事業者の従事者が安全に利用できる歩行者空間を構築すること。
 - d) 構内通路等に面した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・回収に支障を生じないように対策を講じる。
 - e) 南側のグラウンドとの間に存する法面の処理について、擁壁等を築造することは妨げないが、法上に存する樹木の生育に影響を及ぼさないように計画すること。
- 4) 植栽
- a) 環境負荷を低減し良好な景観を形成するため、敷地内緑化を積極的に行う。植栽計画においては、給食センターへの鳥類及び虫の寄り付きに配慮する。
 - b) 既存の植栽を出来るだけ活かす計画とし、敷地内に存する既存の樹木や低木植栽等の剪定・伐採は、市と協議の上で行うこと。

⑫ 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) 事業者は、基本計画に定めた「食を通じた地域みんなの健康づくり拠点」の形成を具現化するための取組（以下、「本取組」という。）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、事業者はこれに必要な計画を策定し、体制を整える。
 - b) 本取組は、自由提案事業と、事業者の提案による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、募集要項に定めるとおりとする。
 - c) 自由提案事業及び自主事業の内容は、事業者の提案によるものとする。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。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。
- 2) 本取組は、事業者独自で実施するほか、事業者からの提案に基づき、運営事業者と連携・協力しての実施することも可能とするものとし、詳細については市・事業者・運営事業

者の三者で協議して決定する。

3) 多目的室について

- a) 市職員及び事業者、見学者、自由提案事業・自主事業参加者等が使用でき、会議のほか、研修・試食会・自主事業等に使用する多目的室を設ける。
- b) 多目的室は、50㎡以上とし、献立の試作調理等ができる設備を設置する。
- c) 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事業者の提案による（自主事業として実施することも可とする）。
- d) 多目的室利用者等の受入れ及び対応（受付を含む。）や自主事業等での施設利用者の対応を、運営事業者と連携して実施する。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、市及び運営事業者と協力して対応する。

4) 一般開放用便所について

- 1) スポーツ広場との関係を考慮し、外構部から直接入退出できる構造で、男性用につき小便器を2基以上、大便器を1基以上、女性用便房を2室以上、それぞれ設置すること。
- 2) バリアフリー関係基準に適合した多目的便所（みんなのトイレ）を施設内に1室設置するものとし、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。

- 5) 上記3)・4)の施設構成においては、スポーツ広場とのつながりや連携を考慮して計画する。

⑬ 情報発信

- 1) 本施設において、生徒や地域住民が給食センター・学校給食について興味を持って学ぶことができる情報発信や啓発活動を積極的に行うため、事業者の提案に基づき、これに必要な設備等を設置する。なお、情報発信は、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に限るものではなく、次に掲げるような取組を歓迎する。
 - a) IT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) 施設整備段階における参加型の取組
 - d) 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
 - e) 環境教育に資する取組
- 2) 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。

⑭ 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) 整備工事に際して、市及び広場運営委員会と協議の上、スポーツ広場内の既存設備・資機材の移設・撤去に協力すること。移設・撤去の範囲は、事業者決定後に市及び広場運営委員会と協議を行うこととし、移設・撤去に係る費用は事業者負担とする。
- 3) 工事期間中及び工事期間後における事業用地の安全管理(利用終了時の門扉施錠等)は、広場運営委員会との協議の上、原則として、事業者が主体となって実施する。
- 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。

⑮ 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方について、都度、市と協議するものとする。

(3) 留意事項

① 総則

- 1) 本章では、本施設の賃貸借の実施に当たっての留意事項を示す。本章に記載のない留意事項については、事業者の提案に基づき、市と協議を行い決定する。
- 2) 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 1 2】「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。

② 調理設備等賃貸借

- 1) 事業者は、事業の目的を達成するために必要な調理設備等の市への賃貸借を行う。
- 2) 調理設備等の選定は、仕様書、事業提案書等に沿って、安全性、運用のしやすさ、経済性を総合的に考慮して行う。
- 3) 事業者は、調理設備等の調達に先立ち、調達する設備、物品等の種類・量等について、市の承諾を得ること。
- 4) 本事業の給食提供終了後、市は調理設備の無償譲渡を受け、その一部を小学校の給食調理施設において活用することを予定している。そのため、調理設備等の選定は、2)の事項に加え、小学校の給食調理施設（単独校方式）において利用することが可能なものかつ維持管理・補修における汎用性が高いものを考慮して行う。

③ 食器食缶等及びコンテナ賃貸借

- 1) 事業者は、事業の目的を達成するために必要な食器食缶等及びコンテナの市への賃貸借を行う。
- 2) 食器食缶等及びコンテナの調達は、仕様書、事業提案書等に沿って、安全性、運用のしやすさ、経済性を総合的に考慮して行う。
- 3) 事業者は、食器食缶等及びコンテナの調達に先立ち、調達する種類・量等について、市の承諾を得ること。
- 4) 食器食缶等は、耐用年数を考慮し、生徒が常に清潔かつ安全な状態で使用できるように適切に管理する。なお、すべての種類において予備の食器食缶等を準備し、汚れや傷みのひどいものは随時交換を行う。準備する予備数量は事業者の提案による。
- 5) 食器類の絵柄は、生徒と市とで検討することを想定しているため、事業者は市と協議を行い決定する。
- 6) コンテナは、学校内の配送ルートを踏まえて、学校運営に支障を来しにくい部材を選択する。また、故障・破損が生じないように丁寧に扱うとともに、消耗品等の修繕や部品交換など適切に維持管理を行う。
- 7) 配送・配膳時に混同が生じないように、コンテナには学校名・学年学級名を明示する。

- 8) 食物アレルギー食専用容器には、生徒名・献立名・日付を併記する。

④ 施設備品等賃貸借

- 1) 事業者は、給食センターの運営・維持管理に関する業務を実施するために必要な施設備品等の市への賃貸借を行う。
- 2) 施設備品等の調達には、仕様書や事業提案書等に沿って、安全性、運用のしやすさ、経済性を総合的に考慮して行う。
- 3) 事業者は、施設備品等の調達に先立ち、調達する種類・量等について、市の承諾を得ること。また、本事業と別途に並行して行われる学校の配膳室等改修事業において、学校の配膳室で使用しなくなる施設備品等が生ずることが見込まれるため、調達を行う施設備品の選定に当たって、市と調整を行う。
- 4) 調理用器具の調達に当たっては、運営事業者とも調整を行うこと。
- 5) 給食センターの維持管理に関する業務の実施に必要となる、管球、ヒューズ等設備に係る消耗品を含むすべての消耗品等を、事業者が調達する。

⑤ 配送車両賃貸借

- 1) 事業者は、本事業の配送で用いる車両の市への賃貸借を行う。
- 2) 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。
- 3) 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。
- 4) 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。
- 5) 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。
- 6) 配送車両の維持管理は、日常的な清掃・点検を除き、事業者が行う。

⑥ 開業準備

- 1) 給食センターの運営を開業日から滞りなく遂行できるよう、運営事業者と連携・協力して、開業準備を行う。
- 2) 内容
 - a) 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。
 - b) 給食センターの維持管理に関する業務の遂行に必要となる従事者等に対する研修を行う。
 - c) 事業者は、開業準備期間中に市及び運営事業者と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、調整等を実施する。また、事業者は、市及び運営事業者に給食センターの維持管理に関する業務全般に関わる説明を行う。

- d) 維持管理と調理運営との連携体制(日常連絡体制、緊急時の対応等)を、運営事業者と調整の上で構築し、市に報告する。
- e) 市が行う竣工式の支援・協力を行う。内容は、市と協議する。
- f) 開業準備期間中に必要な維持管理を行う。

⑦ 維持管理

- 1) 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。
- 2) 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事業者の判断で参考にして、建物・設備等の日常・定期点検、法定点検、保守等を行う。事業者と運営事業者との業務分担は、【添付資料13】「維持管理の業務分担」を参照すること。
- 3) 災害備蓄倉庫を設ける場合には、その維持管理も事業者の事業範囲とする。ただし、災害用備蓄倉庫の備蓄品の調達・管理・更新の方法は、市との協議のうえ決定する。
- 4) 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。
- 5) 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、すべて事業者の事業範囲とする。
- 6) 施設・設備の不具合、故障等により給食提供に支障が生ずる恐れが生じた場合、速やかに市に報告し、対応につき協議を行う。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。
- 7) 運営・維持管理期間において修繕・更新を行った施設・設備は、完成図面等の修正を随時行い、市に報告し、確認を得る。
- 8) 事故が発生した際には、事故発生後直ちに市へ口頭又は文書による報告を行う。

⑧ 進捗・履行状況の確認(モニタリング)

- 1) 事業者による履行状況の確認
 - a) 事業者は、本施設が仕様書及び事業提案書に定める水準を維持できているか、定期的に履行状況を確認する。
 - b) 事業者は、施設整備段階、開業準備段階、維持管理段階の段階ごとに、履行状況を

確認するための基準を設定した上で、その確認の方法並びに頻度及び市への報告方法（賃貸借契約期間開始後は概ね四半期ごとに実施）について、事前に市の確認を受ける。

2) 市による履行状況の確認

- a) 市は、事業者から賃借する本施設について、賃貸借の対象たる物件及びその維持管理について仕様書・事業提案書の水準を満たしていることの確認を定期的に行う。
- b) 市は、開業後3年ごとを目途に、事業者及び運営事業者の事業遂行状況を合わせた給食センター及び給食提供についての総合的な検証・評価を外部機関等を交えて行う予定である。事業者は、市や外部コンサルタントによる調査・検証に協力すること。
- c) 本施設の賃貸借に当たって事業者が維持すべき水準を満たしていないことが判明した場合、市は速やかな改善を求めるとともに、賃借料の支払延期、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。
- d) この場合、事業者は、市の改善要求に対し、自らの費用負担による修補、代替物の引渡し、不足分の引渡しによる履行の追完又はこれに代えて若しくは併せて損害賠償の責めを負うものとする。

⑨ 解体

- 1) 事業期間終了に伴い、事業者は本事業で設置した建築物・工作物を撤去し、更地の状態とする。
- 2) 解体工事開始の半年以上前に市・事業者で協議を行い、解体撤去するもの、存置するもの及び市に無償譲渡するものについて整理する。
- 3) 機器や消耗品等（以下、「機器等」という。）を有効活用する観点から、事業終了時に小学校の給食調理施設において機器等を利用することを予定している。そのため、事業期間にわたって、機器等を良好な状態に維持管理することに努めるとともに、市の指定する機器等については、給食提供終了後に市に無償譲渡を行う。機器等の移設・設置に係る費用は賃借料に含まない。

3. 添付資料一覧

- 【添付資料 1】 敷地図
- 【添付資料 2】 配送対象となる中学校一覧
- 【添付資料 3】 2024～2040 年度の生徒数及びクラス数の推移（想定）
- 【添付資料 4】 道路台帳資料
- 【添付資料 5】 地質調査資料
- 【添付資料 6】 配送対象となる中学校の施設概要 （市貸与資料）
- 【添付資料 7】 特別支援学級の配置について
- 【添付資料 8】 想定献立とそのポイント
- 【添付資料 9】 給食開始時間及び後片付け終了時間の想定
- 【添付資料 10】 配膳業務の流れ
- 【添付資料 11】 防災機能関係（食に関する物資の備蓄量）
- 【添付資料 12】 提出書類一覧
- 【添付資料 13】 維持管理の業務分担