

## 文京シビックセンター25階レストラン運営に関する仕様書

事業者は、文京区（以下「区」という。）が定める貸し付け条件のもと、レストラン店舗を運営すること。

### 1 賃貸借物件

所在地：文京区春日一丁目16番21号

場所：文京シビックセンター（以下「シビックセンター」という。）25階南側及び26階一部

貸付面積：456.1 m<sup>2</sup>

内訳

25階レストラン 411.9 m<sup>2</sup>

26階スカイホールパントリー 31.6 m<sup>2</sup>

26階更衣室 12.6 m<sup>2</sup>

用途：飲食店運営

設備：別紙1「平面図」、別紙2「設備容量表」及び別紙3「工事負担区分表」参照

### 2 契約に関する条件

#### (1) 契約方法

地方自治法（昭和22年法律第67号）第238条の4第2項第4号の規定に基づき、行政財産の貸付により契約を締結する。契約方法は借地借家法第38条の規定に基づき、定期建物賃貸借契約とする。

#### (2) 契約期間

ア 契約期間は、契約締結日より5年間とし、2回まで再契約に応じるものとする。

※ 契約期間には開店前の事業者による工事及び開店準備ならびに原状回復（閉店による撤去等）に要する期間を含み、その期間の貸付料の減額措置は行わない。

※ 契約期間満了後も運営業務を継続したい場合は、当初文京区が設定した条件を変更しないことを条件として再契約を行うことにより、さらに5年間運営することができる。ただし、契約内容に違反した場合を除く。

※ 再契約にあたっては、物価変動等を踏まえ貸付料の改定を行う。

イ 事業者の工事・開店準備等は、契約期間初日より開始できるものとする。ただし、当該物件のある階は、区が別工事（以下「区工事」という。）を施工するため、契約締結は令和8年4月1日を想定しているが、区工事の進捗状況により前後する可能性もあるため、具体的な時期は、今後区と事業者で協議して決めるものとする。なお、契約締結までの間は、区と事業者で本案件に関する覚書を締結するものとする。

ウ 令和 6 年 4 月から 9 月まで、区が区工事の実施設計を行う予定である。当該実施設計において、運営事業者の工事内容について区と運営事業者間で確認・調整を行う場合は、協力すること。

### (3) 貸付料

ア 貸付料は、契約締結日より発生するものとする。このため、開店に係る工事・準備等の期間も貸付料は発生する。

イ 貸付料は、3 月毎に区の発行する納入通知書により、納期限までに支払うものとする。

ウ 区において賃貸借物件を使用するときを除き、既納の貸付料は還付しない。

エ 貸付料の改定は原則として行わないが、賃貸借物件の価格の著しい変動、その他正当な理由があるときは、区と事業者との協議により改定をする場合がある。

オ 貸付料の消費税相当分について、契約期間中に消費税及び地方消費税の改定があった場合は、改定後の消費税率により算出した額とする。

カ 契約期間に 1 年未満の期間があるときは、1 年を 365 日とする日割により貸付料を計算し、1 円未満の端数は切り捨てる。

### (4) 敷金

ア 敷金については、貸付料の 2 月分に相当する金額とし、区の発行する納入通知書により、納期限までに支払うものとする。

イ 敷金は貸付料等の納入が一定期間、遅延した場合においてこれを充当するほか、定期建物賃貸借契約に伴う一切の損害賠償に充当する。

ウ 前項の充当により敷金に不足が生じたとき又は充当によっても不足額がある場合は追納しなければならない。

エ 敷金は、事業者が本仕様書「2 契約に関する条件（9）原状回復」の規定により現状に回復した後、還付する。

オ 敷金に利息は付さない。

### (5) 店舗の制限

ア 事業者は、貸付物件を常に良好な状態で使用するとともに、賃貸借物件をレストラン営業以外の用途に供してはならない。

イ 事業者は、レストランの営業を直接行うものとし、他の者にその運営を再委託してはならない。ただし、事業者の責任の基にフランチャイズ契約に基づき第三者に運営を任せることができる。

ウ 貸付物件の原状を変更しようとする場合は、事前に書面をもって区と協議しなければならない。

### (6) 契約の解除

区は、次のいずれかに該当するときは、契約を解除することができる。その場合において、事業者は区に対して違約金として貸付料の 6 か月分を支払うものとする。なお、

事業者が損害又は損失が生じて、区は、その賠償又は補償の責めを負わないものとする。

ア 事業者が契約条項に違反したとき。

イ 事業者が応募資格の詐称その他不正な手段により契約を締結したとき。

ウ 貸付料の支払いの有無に関わらず、休業状態が1か月間継続しているとき。

(7) 事業者からの解約

ア 事業者は、区に対して6か月前までに解約の申し入れを行い、違約金として貸付料の6か月分を支払うことで、本契約を解約することができる。

イ やむを得ない理由により、店舗開店前に解約する場合は、違約金として貸付料の3か月分を支払うことで、本契約を解約することができる。

(8) 原状回復

ア 事業者は契約期間が満了するときは満了日までに、又は定期建物賃貸借契約を取り消したときは、区が指定する期日までに、事業者の負担で、賃貸借物件を原状に回復した上で返還しなければならない。ただし、区が特に承認したときはこの限りではない。

イ 事業者が前項の期日までに原状回復の義務を履行しないときは、区が原状回復のための措置を行い、その費用の支払いを事業者に請求することができるものとする。この場合において事業者は、何らの異議を申し立てることはできない。

(9) 損害賠償

ア 事業者は、その責に帰すべき理由により、賃貸借物件の全部又は一部を滅失又は毀損したときは、当該滅失又は毀損による賃貸借物件の損害額に相当する金額を損害賠償として支払わなければならない。ただし、賃貸借物件を原状に回復した場合は、この限りではない。

イ 事業者は、賃貸借物件の使用にあたり区又は第三者に損害を与えたときは、すべて事業者の責任でその損害を賠償しなければならない。

(10) 有益費等の請求権の放棄

事業者は、賃貸借物件に投じた改良のための有益費、修繕費等を区に請求しないものとする。

(11) 定期報告

事業者は、毎年度終了後、速やかに前年度の営業の売上金額、来店客数等営業の状況に関する報告書を作成し、区に提出するものとする。

(12) 実施調査等

区は、賃貸借物件について随時に実施調査し、又は所定の報告を求め、その維持又は使用に関し指示することができるものとする。

(13) 法令遵守

賃貸借物件の使用にあたっては、本仕様書、定期建物賃貸借契約に定めるもののほか、

食品衛生法（昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号）その他法令の定めを遵守し、法令が定める申請・届出等については、全て事業者の責任と負担において行うこと。

#### (14) 事業者の義務

- ア 事業者は、善良な管理者の注意をもってレストランを営業すること。
- イ 事業者に対し、区がレストランの管理上必要な事項を通知した場合は、その事項を遵守しなければならない。
- ウ 事業者は、レストランの運営に当たっては、区の業務の迷惑とならないように、十分に配慮しなければならない。

### 3 建物の構造及び設備条件等について

運営事業者への引渡し時点での間仕切り壁、造作及び内装の建築物の状況、電気設備ならびに機械設備は別紙 1「平面図」及び別紙 2「設備容量表」のとおりとする。また、区及び運営事業者の工事区分は別紙 3「工事負担区分表」によるものとする。

#### (1) 建築、電気、機械設備等について

##### ア 建築条件

- (ア) 躯体及び防火設備は、区の責任範囲とする。
- (イ) 飲食スペースをはじめとする内装等（レストラン出入口建具を含む。）の改修は、運営事業者の負担とする。ただし、改修に際しては、事前に区と協議を行い、改修後速やかに竣工図を区に提出する。
- (ウ) 構造体に、はつり、開口の設置等はできない。
- (エ) 25 階廊下等、館内共用部分への看板設置、サイン掲出は、原則認めないものとする。屋外広告物の表示又は設置も認めない。

##### イ 電気設備条件

- (ア) 以下の 3 点については、区の責任範囲とする。
  - ・ 電灯及び動力分電盤までの一次側
  - ・ 構内電話及び火災報知・非常放送設備
  - ・ 消防設備の法令保守点検（運営事業者が独自に設置した消防設備がある場合は、区と協議の上、運営事業者の責任において点検等を行い、結果を書面で報告すること。消防署への報告等で資料を求められた場合は、協力すること。）
- (イ) 二次側配線及び以降の電気設備は、運営事業者に引渡し時点での状況とする。
- (ウ) 電気設備の改修（照明器具等の交換を含む。）は、運営事業者の負担とする。
- (エ) 厨房熱源と給湯設備は、電気のみとする。
- (オ) 使用する機器材は、電気用品安全法（昭和 36 年法律第 234 号）による認定品とする。また、ケース類（器具）は、アース端子付きのものを使用すること。
- (カ) 設置完了と同時に、区の指定する電気主任技術者立会いのもとに、什器・備品等の絶縁検査等の確認を行うこと。

- (キ)電灯（单相 24kVA）、動力（三相 138kVA）の範囲内で施設内の設備を設置すること（既存分電盤のメインブレーカーは交換できない。）。
- (ク)区が行う各種保守点検等の日程調整に協力すること。
- (ケ)区で設置した店舗エリア（厨房内及び飲食スペース）内の電話用アンテナ等点検を要する設備のための点検口は、運営事業者の負担で設置すること。

#### ウ 機械設備条件

- (ア)建物から供給している給水の引渡し接続部分までの一次側配管並びに建物に付随しているグリストラップ以降の排水管は、区の責任範囲とする。
- (イ)給水二次側配管、給湯設備、グリストラップまでの排水管、厨房内トイレ設備（接続部までの污水管を含む）の設置・維持管理及び厨房器具の設置・維持管理は、運営事業者の負担とする。
- (ウ)建物側から店舗エリアまでのダクトは、区の責任範囲とする。
- (エ)運営事業者側で設置したファン・ダクト・空調換気設備・吹き出し口・排気口等の維持管理及び交換は、運営事業者の負担とする。
- (オ)排煙設備は、区の責任範囲とする。ただし、増設する場合の工事費は、運営事業者の負担とする。
- (カ)スプリンクラー設備は、区でフレキシブル管付きヘッドを用意し、固定設置は運営事業者の負担で行う。ただし、その固定設置は区が指定する施工業者による施工とする。ただし、ヘッドを増設する場合の工事費は、運営事業者の負担とする。
- (キ)消防設備についての保守点検は、区の責任範囲とする。
- (ク)厨房フード消火設備は、区でファン連動停止信号線、防災盤への信号線の接続準備までを区で行い、設備の設置及び信号線接続は運営事業者の負担で行う。ただし、その工事は区が指定する施工業者による施工とする。
- (ケ)区で設置した店舗エリア（厨房内及び飲食スペース）内の空調換気ダンパー等の操作及び点検を要する設備のための点検口は、運営事業者の負担で設置すること。

#### (2) その他

- ア 必要とする備品の購入及び更新については、運営事業者の負担で行う。
- イ 危険物の貯蔵は、一切認められない。
- ウ 色彩、家具等の内装については、事前に区との協議が必要である。
- エ 区の防火設備の障害になる場所に什器、備品等を設置しない。
- オ 使用する設備器具及び材料は、各法令の規定に合致したものとすること。
- カ 1階看板  $0.24 \text{ m}^2$  ( $0.12 \text{ m}^2 \times 2$  か所) を有料で使用することができる。また、シビックセンター1階ロビー内にレストランのポスタースタンド ( $0.258 \text{ m}^2 \times 1$  か所) を有料で設置することができる。
- キ 省エネのため節水・節電に努めること。
- ク 区が行う種々の点検において指摘された事項は、速やかに対応すること。

- ケ 防火管理体制及びその活動について、区に協力すること。
- コ 建物のセキュリティ維持に必要な手続を行うこと（入退館記録及び作業届等）。
- サ 12月29日から同年12月31日まで及び1月1日から同年1月3日までは全館休業とする（店舗の営業はできないが、納品及び営業準備作業などについては、別途区と協議すること）。
- シ 5月第3日曜日は、電気設備法定点検による全館停電のため、全館休業とする（冷蔵・冷凍庫等の電源も含め全て使用不可のため、あらかじめ在庫数等を調整すること）。

#### 4 費用負担区分

##### (1) 区負担

区が設置した設備の維持管理

##### (2) 運営事業者負担

###### ア 設備

二次側の電気設備（配線を含む。）の維持管理、厨房からグリストラップへの配管（店内）、運営事業者が設置した空調設備の維持管理（フィルター清掃、交換、点検）・機器の更新等及び換気設備の天井壁面等制気口の日常清掃

なお、これらの設備について更新等を行う場合は、事前に書面をもって区と協議すること。

###### イ その他

厨房設備一式、什器・食器類等のレストランの設置、維持及び営業のため通常必要とする経費のほか、日常・定期清掃（グリストラップ清掃を含む。）、定期消毒、防臭、防虫防鼠、消毒等の衛生管理、電話の設置（外線）、生ごみ廃棄処理、廃油廃棄処理、安全管理等（運営に係る保険等含む）、営業に係るすべての経費及び施設使用料（光熱水費分）。

なお、グリストラップの清掃については、区と十分協議の上、実施すること。

電気料金、水道料金等の光熱水費については、別途区の発行する納入通知書により、納期限までに納入しなければならない。光熱水費にかかる計量については、シビックセンター内の中央監視室に連動する子メーターに表示される電気使用量、上下水道使用量に応じた実費額を算出し、区が事業者に対し納入通知書を発行するものとする。また、空調・加湿にかかるガス使用料の納入については、別途協議するものとする。

建物の年次点検における停電による冷凍食品等の保存に係る費用は事業者の負担とする。

#### 5 運営に関する条件

### (1) 運営方法

事業者は、レストランの営業を直接行うものとするが、フランチャイズ加盟者が店舗を運営する場合は、最終責任者はフランチャイズチェーン本部にあるものとする。

### (2) 運営方針

25 階という高層の展望を生かし、区内・区外の多くの人々が集う魅力あるレストランとなるよう、提供メニュー等を考えること。

ターゲット：

- ・近隣区民（在住・在勤・在学者）等の来館者及び館内職員
- ・東京ドームシティ等の周辺観光施設への来訪者

### (3) 営業日・営業時間等

ア 営業日は、年末年始（12月29日から翌1月3日まで）及び5月第3日曜日（電気設備法定点検によるシビックセンター全館停電日）を除き、年中無休を基本とするが、定休日を設ける場合はあらかじめ区と協議の上決定すること。

イ 年末年始の全館休業日は、店舗の営業はできないが、納品及び営業準備作業などについては、別途区と協議すること。

ウ 5月第3日曜日の全館停電による全館休業日は冷蔵・冷凍庫等の電源も含め全て使用不可のため、あらかじめ在庫数等を調整すること。

エ 営業時間は、シビックセンター開館時間（7時30分から22時まで）の範囲内で、区との協議により設定すること。ただし、ランチタイム（11時から15時）及びディナータイム（17時から21時）は営業するものとし、その他の時間帯の営業は任意とする。

オ 平日のランチタイムの食事及び飲料の提供方法等については、事業者の任意とするが、ディナータイムと土曜日、日曜日及び祝日のランチタイムについては、セルフサービスは不可とし、従業員が利用者からの食事及び飲料のオーダー、利用者への食事及び飲料の提供を行うものとする。

カ 平日のランチタイムは、一般の利用客だけでなく区職員の昼食利用も一定程度想定される。このため、平日ランチタイムの間の区職員に対する販売方法については、一般利用客とは別にプリペイドカード（以下「カード」という。）方式を原則とし、取扱いを次のようにする。

（ア）カードは、区の定める職員証を提示又は機器による磁気情報の読み取りにより区職員であることを確認し販売すること。機器を導入する場合は、事業者負担とする。

（イ）販売するカードは、千円の整数倍を単位とすること。

（ウ）前項で定めるカードを区職員が購入する時、あらかじめ区と協議した割増金額（最低20%）を付加することと、購入ごとに残高をカードに記入すること。

（エ）カード残額に不足が生じた場合は、差額の現金払いに対応すること。

(オ) 事業者は、契約期間の満了、または契約が解除された場合は、区と協議の上期間を定め、カード未使用分の清算を行わなければならない。この場合に事業者が支払う額は、未使用額から購入時の割増率を減じて得た額とし、1円未満の端数があるときは、これを切り捨てた額とする。

キ 営業日及び営業時間の設定、延長、短縮にあたっては、事前に事業者は書面等により区と協議して決定するものとする。

ク シビックセンター26階（スカイホール）の施設利用者が、ケータリングサービスを希望する場合、施設利用者と協議の上、サービスを提供すること。提供にあたっては、26階パントリーを使用することができる。

#### (4) 安全管理等

ア 防犯カメラ、機械警備等の防犯設備により、店舗の適切な安全管理を行うこと。

イ 区が行う種々の点検において指摘された事項は、速やかに対応すること。

ウ 防火管理体制及びその活動について、区に協力すること。

エ 建物のセキュリティ維持に必要な手続を行うこと（入退館記録及び作業届等）。

#### (5) 食材等の仕入れ・管理

ア 食材等については、安全性等信頼できる業者から仕入れるものとし、食材等の瑕疵については、事業者がすべての責任を負うものとする。

イ 食材等の安全管理には十分配慮するとともに、適温管理を行い鮮度・品質保持に努め、消費期限等を厳守しなければならない。

#### (6) 従業員の教育・研修

従業員の教育・研修に努めること。

#### (7) 要望・クレーム等への対応

事業者は常にサービスの向上に努め、利用者の要望やクレーム等については、店舗における迅速な対応をはじめ、事業者は一切の責任を持って解決に努めること。

#### (8) 提供するメニュー等

品目は特に限定しないが、ランチ・ディナーメニューのほか、カフェメニューも対象とする食事及び飲料の提供も可とする。ただし、レストラン以外の庁舎内施設の利用に影響を与えるような、調理時や料理そのものの匂いが強いメニューの提供は不可とする。提供品目の栄養成分・カロリー表示を行うとともに、健康面を意識したメニューの提供に努めること。なお、アルコール飲料の提供は可とする。

#### (9) 環境等への配慮

環境・省エネに配慮した設備・機器等の導入、石けん等分解性が高く環境への負荷の少ない洗剤の使用、廃棄物の削減等、環境に配慮すること。また、省エネのため節水・節電に努めること。

#### (10) 店舗の設置、改修等

ア 店舗の設置（設備・備品等含む）、設備・備品等の更新、店舗内改修、修繕、模



様替えその他原型を変更する行為をしようとするときは、事前に区の承認を得た上で、事業者の責任と負担（別紙3「工事負担区分表」）により実施するものとする。また、使用する設備・備品等及びその材料は、各法令の規定に合致したものとすること。

イ 特に店舗の設置工事は、事前に区と設計及び施工上の協議をし、確認を受けた後に着工しなければならない。区は工事終了後に確認を行い、この確認をもって工事が完了したものとする。また、工事終了時は、事業者は竣工図を速やかに区に提出すること。

(11) 障害者の支援

事業者は、障害者の法定雇用率を満たしていることが推奨されるが、応募時点で満たしていない場合には、契約期間である5年間において、障害者雇用の促進に努めること。

(12) 店舗のレイアウト

通路幅の確保等、車いす利用者や高齢者などに配慮した店舗レイアウトとすること。なお、壁、扉等のレイアウトの変更については、区と協議の上、行うこと。また、必要に応じて店舗内にごみ箱を設置すること。

(13) トイレの使用

店舗の従業員及び利用者は、シビックセンター内のトイレを使用することができる。

(14) 営業に伴う関係法令上の手続き

営業に伴い関係法令上必要となる諸官庁への申請・届出等については、すべて事業者の責任において行うこと。

(15) 店舗の清掃、管理等

事業者は店舗の清掃を含めて管理し、店舗で発生した事案は、すべて事業者が処理するものとする。

(16) 衛生管理

ア 事業者は、清掃、害虫駆除等を行い、店舗における衛生管理に十分注意を払うこと。

イ 食品衛生法等の関係法令を遵守し、雑排水槽（グリーストラップ等）の清掃は法定の期間ごとに行うこと。

ウ 食品衛生上の問題が発生した場合は、直ちに区に報告の上、全て事業者の責任と負担において処理すること。

エ 店舗内はすべて禁煙とし、店舗外への灰皿の設置も不可とする。

(17) 商品の搬出入方法

商品の搬出入に係る時間、経路、場所等は、区の指示に従うこと。来庁者等の安全に十分配慮のうえ、通行の妨げにならないよう可能な限り短時間でを行うこと。

(18) 災害時における協力、支援

災害時に災害対策拠点となるシビックセンターの災害応急対策や災害復旧活動等に

対し、協力、支援に努めること。

(19) 区との打合せの実施

区と事業者との間で、必要に応じて、運営に当たっての情報交換等の打ち合わせを実施すること。

(20) 顧客満足度の向上

常に顧客満足度の向上に努めることとし、また、新たなサービス等の導入にあたっては、事前に区へ情報提供等すること。

(21) キャッシュレス決済への対応

利用者の料金支払い時、キャッシュレス決済に対応できるようにすること（クレジットカード、電子マネー等の内、最低いずれか一種類の決済方法に対応すること）。

(22) 利用者に対する周知

営業日や営業時間を変更する場合その他店舗の営業に関し必要な事項は、利用者へ周知徹底を図ること。

(23) 新型コロナウイルス感染症対策

国、都及び区の感染状況に応じ、レストランの利用者に対して、「マスク飲食」の実践を求めること。また、区が飲食店等に求める感染防止対策に取り組むこと。

(24) 他施設等への配慮

営業に際しては、騒音等、シビックセンターの他施設等に配慮した営業をすること。

(25) 官公署への届出

営業上必要な消防署、保健所等への許可申請及び届出は、運営事業者の責任において行い、指導及び指示事項を遵守すること。

(26) 法令の改正及び関係官庁の行政指導があった場合

以下の法令に改正があった場合及び関係官庁の行政指導があった場合には、設計・施工等を変更する場合がある。

(ア) 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）及び建築基準法施行令（昭和 25 年政令第 338 号）

(イ) 東京都建築安全条例（昭和 25 年東京都条例第 89 号）

(ウ) 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）及び消防法施行令（昭和 36 年政令第 37 号）

(エ) 火災予防条例（昭和 37 年東京都条例第 65 号）等

(オ) 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）等

(カ) 電気設備に関する技術基準を定める省令（平成 9 年通商産業省令第 52 号）及び内線規程

(キ) 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）

(27) その他

ア 店舗内で 110 番通報等、緊急事態が発生した場合には、速やかに区に報告すること。なお、この場合記者発表等を行う場合があるので、区と連携して対応すること。

- と。
- イ この仕様書に定めるもののほか、区がレストランの営業に関し報告（使用洗剤等の品名・使用量、廃棄物の量等）等を求めた場合は、それに応じ協力するものとする。
- ウ 本仕様書の内容に疑義が生じた場合は、区と協議の上決定する。
- エ ウに関することを除く契約履行上の打合せに関しては、区担当者で行うこと。
- オ 本契約の履行に当たって自動車を使用し、又は使用させる場合は、都民の健康と安全を確保する環境に関する条例（平成 12 年東京都条例第 215 号）の外、各県条例に規定するディーゼル車規制に適合する自動車とすること。なお、適合の確認のために、当該自動車の自動車検査証（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の提出を求められた場合には、速やかに提示し、又は提出すること。
- カ 本契約の履行に当たってハイブリッド車等の自動車を使用し、又は使用させる場合は、車両接近通報装置を備えた自動車を使用するように努めること。
- キ 本契約の履行に当たり、個人情報の保護に関する法律（平成 15 年法律第 57 号）を遵守すること。
- ク 本契約の履行に当たり、文京区情報セキュリティに関する規則（平成 15 年 6 月文京区規則第 50 号）を遵守すること。
- ケ 本契約の履行に当たり、文京区公共の場所における喫煙等の禁止に関する条例（平成 20 年 9 月文京区条例第 45 号）を遵守すること。
- コ 本契約の履行に当たっては、障害を理由とする差別の解消の推進に関する法律（平成 25 年法律第 65 号）を遵守し、また文京区における障害を理由とする差別の解消の推進に関する対応要領（平成 28 年 3 月文京区訓令第 13 号）の目的等を顧慮し、障害者に対し、障害を理由とした不当な差別的取扱いをしないこと。また、障害者から社会的障壁の除去を求められた際に、その実施に伴う負担が過重でないときは、合理的な配慮をすること。
- サ 本契約の履行に当たっては、文京区男女平等参画推進条例（平成 25 年 9 月条例第 39 号）第 7 条及び「性自認および性的指向に関する対応指針（令和 3 年 3 月 31 日付 2020 文総総第 1777 号）」を踏まえ、性別（性自認及び性的指向を含む）に起因する差別的な取扱いを行わないこと。