

レストラン業務受託業者募集について（仕様書）

1. 運営方針

障害者研修保養センター横浜あゆみ荘は、横浜市が設置し、社会福祉法人横浜市社会福祉協議会（以下「本会」と言う。）が指定管理者として運営する施設です。主に「障害のある方や家族が安心して利用でき、くつろぎながらほっと一息つける施設」を目的とした保養部門と障害のある方とその家族等などがさまざまな活動を行うための研修部門があります。本業務委託では、保養部門（日帰り・宿泊）利用者に対する食事の提供を主な目的としていますが、同一敷地内にある他2施設（都筑センター、都筑プール）の利用者や地域住民、障害者への飲食物（ランチ）の提供を一体的に行っています。このことにより、障害のある方とその家族をはじめ、特別支援学校児童・生徒や一般市民など幅広い利用者の期待に応えられるよう安全で質の高い食事を提供します。

2. レストランの概況

（1）施設の所在地

横浜市都筑区葛が谷2-3

（2）面積 372.9㎡ 最大84席

【内訳】 ・食堂 204.0㎡ ・厨房 46.9㎡ ・食品庫 3.4㎡
・従業員控室 9.2㎡ ・便所 11.8㎡

※他、通路（63.3㎡）および機械室（34.3㎡）あり

3. 業務内容 ※詳細は別紙1「業務内容分担表」のとおり

- （1）横浜あゆみ荘保養部門（日帰り・宿泊）利用者への食事提供
- （2）ランチ営業時間帯における一般利用者等への食事提供
- （3）運営に必要な人員の採用と管理
- （4）提供する飲食物の品質管理
- （5）提供する飲食物に必要となる仕入食材の発注管理及び在庫管理
- （6）売上管理含む経理業務
- （7）本会への報告書類の提出
- （8）本会が実施する各種事業への協力

4. 委託費の支払い

- （1）委託費の支払いは月払いとします。（原則として翌月末日払い）
- （2）受託者は、各月の業務完了後、別紙2「レストラン業務における委託料積算及び精算についての基本的考え方」の「2. 委託料の精算について」に示された経費を委託者に請求してください。但し、委託費として支払われる毎月の支払額は、横浜あゆみ荘レストラン事業の月間売上額に110万円を足した額を超えることはありません。
- （3）年間での売上額が、別紙2「レストラン業務における委託料積算及び精算についての基本的考え方」

方」の「2. 委託料の精算について」に示された経費の年間総額を上回った場合は、その差額を委託費に加えます。

5. 経費について

委託業務の実施に必要な経費の負担は、別紙3「経費負担分担表」のとおりとします。

6. 管理について

(1) レストラン内の安全管理

レストラン内は常に清潔に保ち、提供する商品の原材料の消費期限の管理等、飲食物の安全と衛生環境の確保に努めるとともに、火気の管理について十分に注意してください。

(2) レストラン内の設営等について

レストラン内における食事提供の準備及び撤収については、受託者が責任を持って行うこととします。

(3) 指導・改善勧告について

受託者の業務内容について改善が必要な場合には、本会による指導・改善勧告を行うことがあります。これらに受託者が従わない場合は契約を解除することがあります。

(4) 委託

レストラン業務に関して、日常清掃業務については、受託者が外部に委託することができます。

(5) 看板等の設置について

レストラン以外の場所について看板等の設置・掲示を行う場合は、本会の承認を受けてください。

(6) 館内の施錠について

レストラン業務終了後の施錠に留意してください。なお、受託者が外部に清掃業務を委託し、その委託業者が最終退所者となる場合は双方で調整の上、遺漏なく施錠を行うこととします。

(7) その他

上記以外にも、以下の事項を遵守していただきます。

- ①従業員の接客マナー、及び衛生環境の保持を目的とした各種教育の実施
- ②共同防火・防災管理の観点からの消防訓練への協力
- ③関係法規の遵守
- ④損害保険への加入

7. 食事の提供内容

現在、提供しているメニュー、価格は別紙4のとおりです。メニューについては、新たな提案や絞込みも、ある程度は可能ですのでご提案ください。

(1) 横浜あゆみ荘保養部門（日帰り・宿泊）にかかる食事提供

ア 夕食・朝食

基本は月替わりの御膳料理2種（5種～6種の料理に加えご飯、吸い物、香の物、デザート）と、料理を1～2種増やし内容をより豪華にした御膳料理2種、カロリーを控えた御膳料理1種となります。

また、障害手帳をお持ちの方向けに生姜焼きやお刺身・カレーライスをメインにした定食類等を5種程度、お子様用のお食事を3種程度、その他おつまみなどの提供をお願いします。

朝食は和洋の２種とお子様向けのセットメニューが基本となります。

※上述の夕食・朝食については、希望されるお客様にはおかずを一口大に、ごはんを軟飯・お粥に変更し提供しています。対応をお願いします。

イ 昼食

日帰り利用の団体様・学校様、個人のお客様に昼食を提供します。大広間利用の団体様向けに松花堂弁当３種、学校様向けに定食類の提供をお願いします。

ウ 配慮食「やわらか食」・「ミキサー食」の提供

(ア) 配慮食「やわらか食」「ミキサー食」の提供をお願いします。

※横浜あゆみ荘では、配慮食「やわらか食」(昼食の特別松花堂弁当含む)について、利用者の要望により、以下のとおり複数の食形態を設けていますので、対応をお願いします。

《おかず》

- ・ 軟食 …歯茎でつぶせる程度の固さです。後期食と言われる程度の固さです
- ・ ミキサー …ヨーグルト状でとろみがついているお食事です。舌でつぶせる程度の固さのお食事です

《ごはん》

- ・ 通常 …通常食
- ・ 軟飯 …３倍粥程度
- ・ お粥 …５倍粥程度
- ・ ミキサー粥 …５倍粥をミキサーにかけペースト状にしたもの

《パン（ロールパン）》

- ・ ロールパン …通常食
- ・ パン粥 …牛乳(希望により水)で煮て提供
- ・ パン粥ミキサー …牛乳(希望により水)で煮て、ミキサーをかけペースト状にしたもの

(イ) 昼食のメニューについて、ミキサー対応・アレルギー対応等をお願いします。

後述するランチ営業帯の一般利用者向けメニューのうち３種類以上を、ミキサー食およびアレルギー対応が出来るメニューとして、メニューの組み立てをお願いします。学校・団体様向けのランチメニューとします。

エ アレルギー食等の対応

食物アレルギーへの対応は必須となります。原則として、現物除去・代替品提供等の対応となりますが、可能な範囲や詳細については別途協議をさせていただきます。低アレルゲンメニューなど、新たな提案も可能となりますので積極的にご提案ください。

必要に応じてカロリー制限食のご提供をお願いいたします。

宗教上の理由等により、利用者からの要望に基づき、メニューの一部について現物除去・代替食等の対応が必要となる場合があります。

(２) ランチ営業時間帯における一般利用者への食事提供

レストランにおいてお客からオーダーをとり、定食類、麺類、軽食等の提供から会計までをお願いいたします。現在、提供しているメニュー、価格は別紙５のとおりとなります。

(３) ドリンク類の提供

レストラン営業時間帯を通じて、アルコール、ソフトドリンクの提供をお願いします。

8. 運営内容

(1) 営業時間

レストランの営業時間は原則、次のとおりとなります。

	① 保養部門(休憩)利用者	② 保養部門(宿泊)利用者	① ②以外の利用者 (ランチのみの利用者)
朝食(午前7時～午前9時)	×	○	×
昼食(午前11時～午後3時)	○	○	○
夕食(午後6時～午後8時)	×	○	×

※1 夕食に関しては飲み物等を終了時間を超えて提供する場合があります

(2) 休業日

原則として、①毎月最終火曜日(ただし、7月、8月、10月、12月を除く)、②年末年始(12月28日～1月3日)、③設備点検日とします。

※ただし、毎月最終火曜日及び12月28日の朝食は業務に含みます。

(3) 従事者の配置

従事者の配置については、業務の履行に支障のないように体制を確保してください。特に下記の点にご留意ください。

①現場責任者

- ・受託者は、本業務を実施するにあたって現場責任者を定め、業務の円滑な運営のため、委託者と協議を行うとともに従業者の労務管理、健康管理、研修、衛生管理等に努めることとする。
- ・各種帳票類の管理・保存を適切に行い、横浜市等の官公庁が実施する調査に積極的に協力するとともに、委託者及び横浜市等の指導に対し、速やかに対応することとする。
- ・関係法令で定められた必要書類等は必ず作成し、適切に保管することとする。
- ・現場責任者は、原則、常駐することとし、休日等で不在の場合は、同等の知識・技術を有する者を配置することとする。
- ・本業務に関する仕様、指摘事項等については、従業者に対し十分に周知し、円滑に業務が行えるよう指導することとする。

②調理師及び調理員

- ・受託者は、調理師及び調理員等について、十分な経験を有する者を配置するとともに、新たに従業者を採用する場合は、調理における基本的事項の理解に必要な十分な研修を行うこととする。
- ・調理時は、衛生管理の徹底のため、厨房内への関係者以外の入室は禁止とし、調理に関係のない物品を持ち込まないこととする。

③栄養士

- ・栄養士免許保持者については現場必置ではないが、業務においてアレルギー対応食やカロリー制限食を提供することがある。また、業務で提供する飲食物のカロリー表示を行うため、その対応にあたることのできる体制は確保すること。