

# 山梨県庁本館地下職員食堂管理運営業務委託仕様書

## 1 委託業務名

山梨県庁本館地下職員食堂管理運営業務委託

## 2 委託期間

令和3年10月1日から令和7年7月31日まで（3年10ヶ月）

ただし、業務内容が良好であると認められる場合には、契約を更新することがあります。

## 3 委託者

地方職員共済組合山梨県支部（以下「共済組合」という。）

## 4 食堂の概要

- (1) 所在地 山梨県甲府市丸の内一丁目6番1号
- (2) 設置場所 山梨県庁本館地下1階
- (3) 面積 443.74㎡（食堂 267.8㎡、厨房 175.94㎡）
- (4) 客席数 116席 → 73席 ※新型コロナウイルス感染症対策のため、減席しています。
- (5) 利用者 共済組合員、来庁者等
  - ※ 平面図（別紙1）、座席配置図（別紙2）、備品一覧（別紙3）及び食器類等一覧（別紙4）については別添のとおり

## 5 委託業務内容

- (1) 管理業務・・・山梨県庁本館地下職員食堂（以下「食堂」という。）業務の総括
- (2) 調理業務・・・メニューの企画、仕込み、調理等
- (3) 販売業務・・・出食（及び弁当）の販売等
- (4) 仕入業務・・・食材及び商品の仕入れ等
- (5) 洗浄業務・・・食器の洗い、生ゴミ等の処分等
- (6) フロア業務・・・食堂の清掃及び什器等の管理等
- (7) 経理業務・・・食堂の出納業務等

## 6 委託条件

- (1) 契約方法
  - 共済組合と受託事業者において、食堂の運営・管理に関する委託契約（以下「委託契約」という。）を締結の上、食堂の運営・管理を行うものとします。
- (2) 運営委託料等
  - ① 運営委託料の支払いは行いません。
  - ② 運営収支は全て受託事業者に帰属し、運営収支の責任は受託事業者が負うものとします。
- (3) 再委託の禁止
  - 施設の運営において、業務の全部又は一部を第三者に委託しないものとします。
  - ただし、あらかじめ委託者の許可を得た業務はその限りではありません。

#### (4) 契約の取消し又は変更

次のいずれかに該当するときは、委託契約を取り消し、又は変更することがあります。この場合において、受託事業者に損害又は損失が生じても、共済組合は、その賠償又は補償の責めを一切負わないこととします。

- ① 受託事業者が委託契約書の条項及び本募集要領の条項に違反したとき。
- ② 食堂の場所について、山梨県が行政上の目的で別に使用する必要が生じ、共済組合が山梨県から使用物件の返還を求められたとき。
- ③ 受託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。
- ④ 受託事業者が銀行の取引停止、破産の宣告又はこれに類する措置を受けたとき。
- ⑤ 受託事業者が委託業務を取り扱うことが不適当と認められる事情が発生したとき。

#### (5) 現状回復

委託契約期間が終了したとき又は委託契約が取り消された場合には、受託事業者は直ちに自己の責任と負担により使用した財産を原状に回復して返還することとします。

#### (6) 損害賠償

受託事業者が、共済組合又は第三者に損害を与えた場合は、全て自己の責任でその損害を賠償しなければなりません。

#### (7) 一時休業措置

委託契約期間中に、厨房機器等の不具合により、大規模な修繕や入替等の必要が生じ、その修繕や入替等に要する期間が食堂の管理運営に影響を及ぼす場合は、受託事業者と協議の上、一時休業等の措置をとることがあります。この場合において、受託事業者から共済組合に対して一切の補償を請求することはできないこととします。

## 7 運営条件

#### (1) 運営方法

運営方法は受託事業者の直営及びフランチャイズによる出店とします。

#### (2) 開店予定日

令和3年11月1日(月)

#### (3) 営業日・営業時間

##### ① 営業日

- ・原則として、営業日は県庁舎の開庁日とします。なお、開庁日は次の閉庁日を除く日となります。

ア 土曜日、日曜日及び国民の祝日に関する法律(昭和23年法律第178号)に規定する休日

イ 年末年始(12月29日~1月3日)

##### ② 営業時間

- ・営業時間は、企画提案によるものとします。
- ・会合利用などの臨時営業について企画提案することも可能です。
- ・ただし、午前11時30分から午後2時までの昼食時間帯は必ず営業を行うこととします。
- ・契約後に営業時間を変更する場合は、共済組合の承認を必要とします。
- ・共済組合から営業時間の変更依頼があった場合は、共済組合と受託事業者により協議を行うこととします。

#### (4) 設備、備品、消耗品の無償貸与等

- ① 業務の委託にあたり、受託事業者は現在食堂で使用している設備、備品、消耗品（鍋、食器類等）を使用できるものとし、共済組合は新たに設備、備品、消耗品の購入は行わないものとします。
- ② 共済組合は、受託事業者に対して、食堂で使用している設備、備品、消耗品（鍋、食器類等）を無償で貸与します。 ※ 貸与備品一覧等については別紙のとおり
- ③ 企画提案により、受託事業者は無償で貸与される食器等を使用せず、受託事業者の負担により準備した食器類等を使用することも可能です。
- ④ 無償で貸与される食器類等及び受託事業者の負担により準備した食器類等を併用して使用することも可能です。

#### (5) 経費負担区分

##### ① 共済組合が負担する経費

- ア 共済組合が整備した設備等の修繕や撤去に要する費用
- イ 建物の躯体や構造に影響を及ぼす設備等の修繕に要する費用  
※修繕の内容によっては別途山梨県が対応

##### ② 受託事業者が負担する経費

- ア 光熱水費（電気料金、ガス料金、水道料金）、通信費
- イ 受託事業者の故意又は過失による修繕等に要する費用
- ウ 鍋、釜、ザル及び食器類等の消耗品の破損や買い足しに要する費用
- エ 共済組合が用意した設備等以外のものを受託事業者が新たに設置、修繕又は撤去する場合に要する費用  
※ 設置等に当たっては、予め共済組合又は山梨県の承認が必要
- オ メニューサンプル、サンプル表示の装飾等に要する費用
- カ 共済組合が設置したサイン（食堂利用案内等）以外のサイン、装飾等を事業者が新たに設置、修繕又は撤去する場合に要する費用
- キ 委託業務に関わる清掃費、ごみ処理費、材料費、人件費、衣服費、消耗品費、その他委託業務遂行上必要とされる一切の経費

#### (6) 維持管理手数料

- ① 受託事業者は毎月の売り上げを共済組合に報告し、維持管理手数料として委託業務により生じた毎月の売上金額の100分の〇以上の数（提案を基に決定）を乗じた額に、当該金額にかかる消費税及び地方消費税を加算した額を共済組合に納付してください。
- ② 受託事業者から納付される維持管理手数料は、基本的に共済組合が実施する厨房機器の修繕費用や入替等に要する費用に充当するものとします。ただし、納付された維持管理手数料全額を充当することを約束するものではありません。

#### (7) メニュー及び価格

- ① メニュー及び価格については、次の「現行メニュー一覧」を参考としてください。  
ただし、その他のものを企画提案により付加しても良いこととします。
- ② 次のメニューについては、できる限り提供に努めてください。
  - ・生活習慣予防など健康増進に資するメニュー
  - ・県産食材を活用したメニュー
  - ・サラダや野菜が豊富なメニュー

- ・親子連れからシニアまで、幅広い年代が利用できるメニュー
  - ・試食メニュー（カレーライス、500円ヘルシーメニュー）
- ③ 弁当の販売は委託の条件とはしませんが、現在、食堂では弁当配達を行っていることから、できる限り企画提案してください。なお、販売に当たり、容器等については環境に配慮したものとしてください。
  - ④ 山梨県及び共済組合等の施策の推進やイベント企画に対して、営業に支障がない範囲で協力するものとしてください。
  - ⑤ 共済組合員への福利厚生事業として食堂業務を行うことに鑑みて、適正かつ低廉な価格の設定とすることとしてください。
  - ⑥ 食堂の営業開始後に価格を変更する場合は、共済組合との協議と承認を得てください。

○現行メニュー一覧（参考）

メニュー	内容	価格
イベントメニュー	定食・麺類・パスタ等	550～650円
ワンコインランチA	定食・丼物	500円
ワンコインランチB	定食	500円
ヘルシー定食	定食	550円
カレーライス	カレー単品	430円
カツカレーライス		530円
スペシャル麺(週2回程度)		480円
ラーメン(週3回程度)		400円
うどん・そば(週2回程度)		350円

#### (8) 料金精算

食券販売機は共済組合が調達し、無償で受託事業者に貸与します。ただし、食券販売機の維持管理、消耗品の補充等は、受託事業者の負担とします。

また、混雑解消のため、食券販売機以外の料金精算方法（電子決済の導入等）を必ず提案してください（食券販売機以外の料金精算方法導入に伴う経費は、受託事業者の負担とする）。

#### (9) 食堂の利用促進

食堂の利用促進を図るため、次の事項に関する企画提案をしてください。

また、これ以外の企画提案をすることも可能とします。

##### ① 利用促進

より多くの共済組合員に食堂を利用してもらうために有効な方策

##### ② 施設環境の整備

管理運営に支障がない範囲で施設環境を整備し、憩い集える場として利用者に快適な環境を提供するための方策

##### ③ 混雑緩和

感染防止対策にも資することとして、食堂の混雑を緩和して利用者の利便性を向上させるための方策

#### (10) 食材等の搬入

食材等の搬入は、本館守衛室横の入口から入り、エレベーターを使用し、地下の厨房に搬入して

ください。

(11) 廃棄物等の処理

管理運営に伴って発生したゴミは、受託事業者が廃棄物処理業務に処理委託して処分してください。

(12) 施設の管理

- ① 受託事業者は善良な管理者の注意をもって食堂施設を使用してください。
- ② 受託事業者に対し共済組合及び山梨県が庁舎の管理上必要な事項を通知した場合は、それを遵守してください。
- ③ 受託事業者は食堂内における衛生管理及び感染対策に十分留意することとし、食堂内を常に清潔に保ってください。
- ④ 食堂施設内は全て禁煙としてください。 ※ 県庁舎は全て禁煙
- ⑤ 県庁舎(職員食堂内を除く)及び敷地内において、張り紙、看板等の表示又は掲出はできません。ただし、予め承認を受けた場合は、この限りではありません。

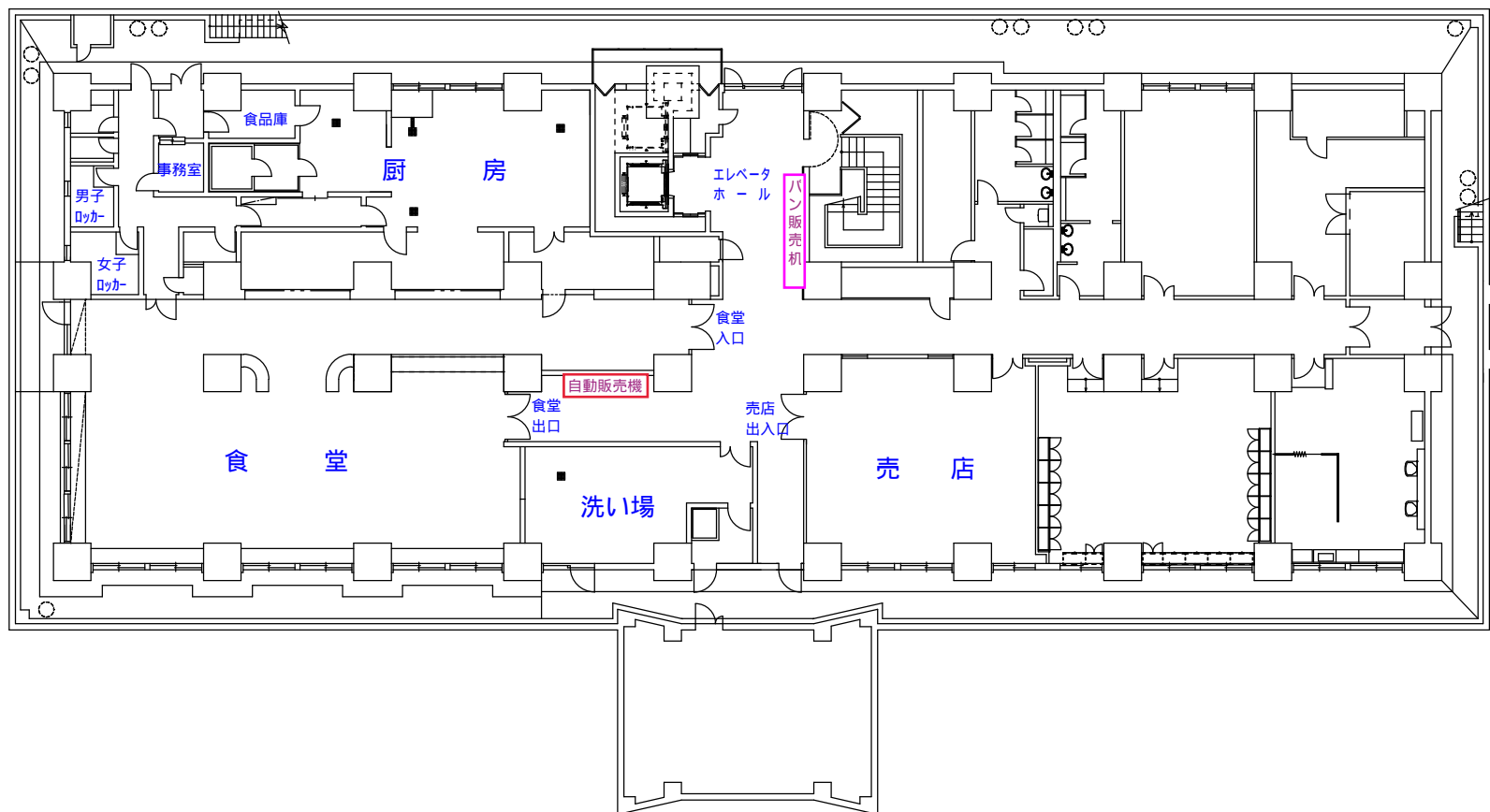
(13) 法令遵守

- ① 食堂の運営に当たっては、関係法規及び庁舎管理者等が定める規程等を遵守してください。
- ② 管理運営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、全て受託事業者の責任と負担において行ってください。

(14) その他

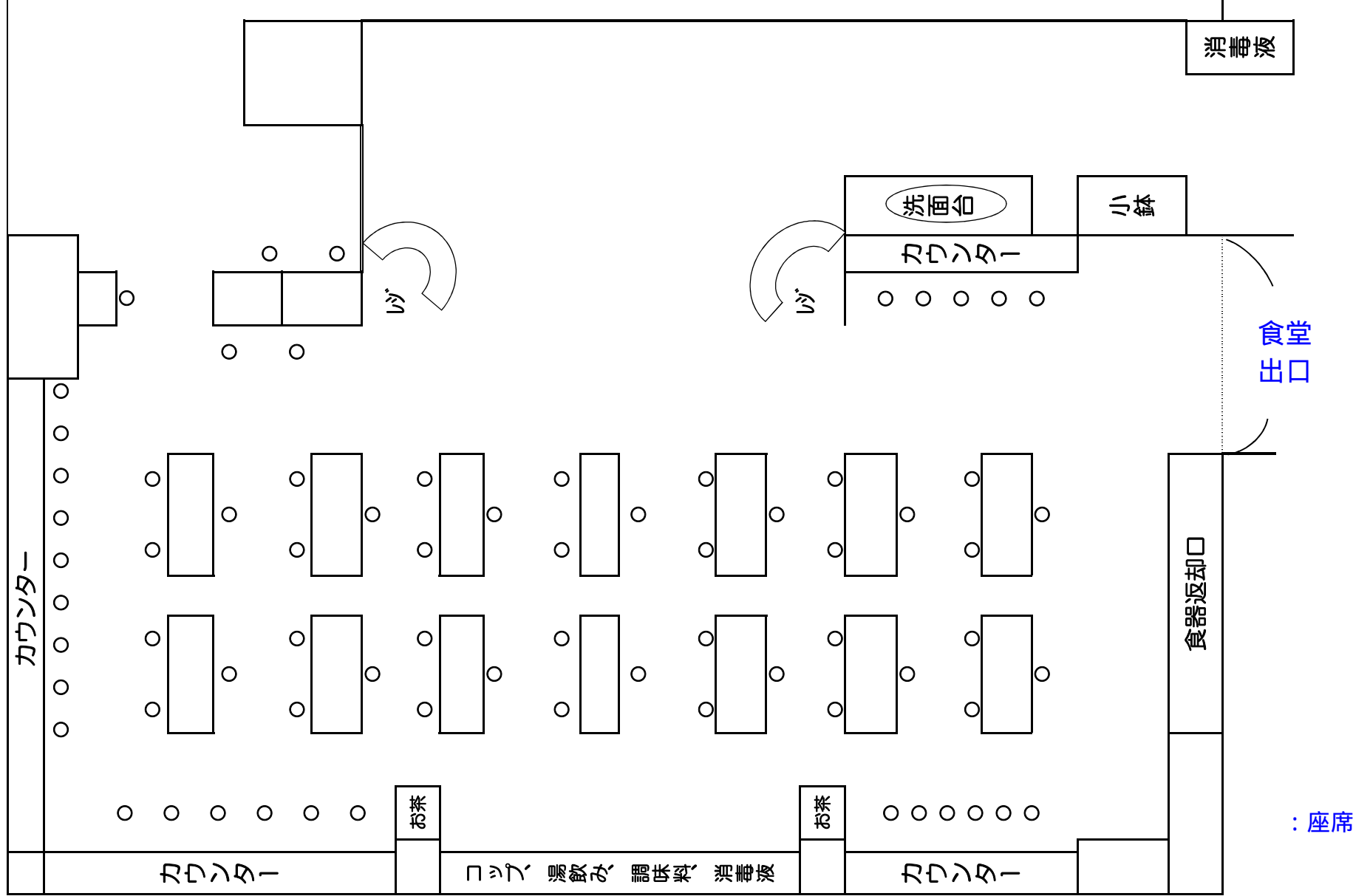
- ① エレベーターホールの販売機において、県の施策上、火・金曜日の12:00~13:00に障害者授産施設によるパン等の販売を実施していますので、了承の上事業を行ってください。
- ② 同時期に選定を行う売店において、弁当やパン等の販売が想定されますので、了承の上事業を行ってください(売店の必須営業時間は8:00~18:00、これ以外の営業時間は提案制)。
- ③ 受託事業者の都合により生じる経費は、受託事業者が負担してください。
- ④ 共済組合から収支等の報告を求められた場合は、受託事業者はその求めに応じてください。なお、クレーム対応については、その都度、共済組合に報告してください。
- ⑤ 受託事業者は、食堂施設の使用に当たり、形質の改変をすることはできません。ただし、予め承認を受けたときは、この限りではありません。
- ⑥ 受託事業者は、共済組合の指示に従い、建築、電気、機械及び防災等の各設備を常に良好な状態に保つよう使用してください。
- ⑦ 事務室、更衣室(ロッカー室)、食品庫は厨房の隣にあります。
- ⑧ 従業員用の駐車場については受託事業者が確保してください。

# 山梨県庁本館地下1階平面図



# 山梨県庁本館地下職員食堂 座席配置図

(別紙2)



## 備品一覧

備品名	寸法	数量	備考
検食用冷凍庫	W476 D553 H1166	1	
プレハブ冷蔵室	W1900 D1800	1	
プレハブ冷凍室	W1900 D1800	1	
パススルー冷蔵庫	W1800 D850 H1880	1	
パススルー冷蔵庫	W1210 D850 H1880	1	
アイスメーカー	W1200 D600 H850	1	
ガステーブル	W1500 D750 H850	1	
ガステーブル	W900 D600 H850	1	
スチームコンベクション	W930 D900 H1650	1	
スープレコンロ	W450 D500 H170	3	
ガスブースターユニット	W560 D500 H1410	1	
ガスフライヤー	W900 D600 H850	1	
ガス自動炊飯器	W760 D650 H1315	2	
電子レンジ	W422 D530 H335	1	
計量機付洗米機	W600 D630 H1840	1	
食器消毒保管庫	W1870 D550 H1900	2	
オゾン式包丁まな板 殺菌庫	W900 D600 H1350	1	
器具消毒保管庫	W990 D760 H1920	1	
冷水給茶器	W450 D500 H790	1	故障中
盛り付け台	W1200 D900 H850	2	
コールドテーブル	W1200 D600 H850	2	
冷凍冷蔵 コールドテーブル	W1200 D600 H850	1	
サービスステーション	W1800 D1300 H850	1	
一槽水切りシンク	W1500 D600 H800	1	
一槽水切りシンク	W900 D600 H800	1	



## 備品一覧

備品名	寸法	数量	備考
二槽水切りシンク	W1800 D600 H800	1	
二槽シンク	W1500 D600 H800	1	
二槽シンク	W1200 D750 H800	1	
パンシンク	W900 D750 H880	1	
シャワートラフ付浸漬槽	W2100 D1100 H850	1	
シンク付テーブル	W1200 D750 H850	1	
シルバー返却ワゴン	W900 D600 H800	1	
水切台	W1750 D750 H850	1	
移動水切台	W1200 D750 H850	1	
食器洗浄機	W3300 D750 H1948	1	
パススルー温蔵庫	W1200 D800 H1880	1	
コールドフードユニット	W1200 D750 H1700	1	
ホットフードユニット	W2100 D750 H1100	1	
ライス・スープユニット	W1200 D750 H850	1	
丼・カレーユニット (ホットライスユニット)	W1500 D750 H1100	1	
ゆで麺器	W650 D600 H850	2	
メンユニット	W3000 D750 H850	1	
トレーディスペンサー	W820 D640 H910	2	
食器ディスペンサー (ハーフサイズタイプ)	W404 D674 H800	15	
レジスター		2	
インターホン		1	
展示台		1	
展示台		1	
冷蔵ショーケース		1	

(別紙4)

## 食器類等一覧

食器類		小鉢類	
種類	個数	種類	個数
ごはん茶碗	247	MB-621	47
味噌汁碗	81	MB-333	66
カレー皿	50	MB-612	60
ミニカレー皿	12	MB-610	50
和麺皿	92	PI-2133	28
和麺皿 大盛用	29	MB-634	46
ラーメン	84	MB-620	29
ラーメン皿 大盛	5	MS-661	69
和風皿(平)	57	漬物	142
やや深い平皿	67		
魚皿	97	コップ	199
平たい皿	110	湯呑	81
冷やし中華皿	68	お箸	250膳
丼	77		