

# SAGAMIHARA TAKEOUT WEEK in 中央区

## 出店募集要項

新型コロナウイルス感染症の影響により、テイクアウト中心の営業形態となっている地元飲食店を応援するため、テイクアウト商品（弁当）の販売場所を提供する「SAGAMIHARA TAKEOUT WEEK 事業」を実施しますので、本事業への参加を希望する飲食店を募集します。

### 1 事業内容

市内飲食店に対し、テイクアウト商品（弁当）の販売場所として、相模原市役所本庁舎前の一部を無料で提供します。主に近隣の官公署や事業者にお勤めの方への販売を想定しています。

#### 【事業イメージ図】



### 2 実施期間

2020年6月8日（月）～6月12日（金）11：00～14：00

※搬入開始時刻は、午前10時30分からとします。

※気象状況等により、中止となる可能性があります。

### 3 実施場所

相模原市役所本庁舎正面玄関前駐車場

### 4 募集対象事業者の要件

(1) 相模原市内に店舗のある飲食店の内、以下の全ての要件に該当する飲食店

① 食品衛生法に基づく「飲食店営業の許可」を取得していること（露店・自動車・簡易な調理に限る等の許可証は不可。記載された範囲を超える調理はできません）

※営業許可に関する問い合わせは、相模原市健康福祉局保健衛生部生活衛生課まで。(TEL 042-769-9234)

② 飲食店の代表者が、次のいずれかに該当する者でないこと

ア 暴力団員が事業主又は役員に就任していること

イ 暴力団員が実質的に運営していること

ウ 暴力団員であることを知りながら当該暴力団員を雇用し、又は使用していること

③ 下記項目を遵守できること（保健所からの指導事項を含む）

- 出店者による直接販売ができること（委託販売は不可。）
- 弁当として完成されたものを販売すること（惣菜のみの販売は不可。現場での調理調整も不可。）
- 弁当に適したメニューを選定すること
- 加熱調理する食材は、中心部まで十分加熱（中心温度が 85～90℃、90 秒以上）すること。また、未加熱の食材の取扱いは避けること。

- 弁当の保管や移動、販売時は適切な温度管理を行うこと（店での保管時含む）

※調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度帯（約 20℃～50℃）に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理（10℃以下又は 65℃以上での保存）を行うこと

- 販売する弁当には必ず食品表示法に定められた「表示」を行うこと

※原則として名称、原材料名、添加物、アレルギー、消費期限、保存方法、製造者の氏名または名称及び製造所の住所、栄養成分表示の記載が必要です。但し、中小企業基本法に規定する小規模企業者（従業員 5 名以下）や、消費税法において消費税を納める義務が免除される事業者が該当する場合は、栄養成分表示は省略できます。

【参考 1】一括表示のイメージ

【透明でない容器の場合】

名 称	幕の内弁当
原 材 料 名	ご飯、野菜かき揚げ（小麦・卵を含む）、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（大豆・小麦を含む）、焼鮭、スパゲッティ（小麦を含む）、エビフライ（小麦・卵を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、たくあん
添 加 物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カラメル、カロチノイド）、保存料（ソルビン酸 K）
消費期限	29. 10. 15
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	〇〇食品株式会社 秋田市〇〇町〇—〇

お米は国産100%です。

【透明な容器の場合】

名 称	幕の内弁当
原 材 料 名	ご飯（国産）、おかず、（一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む）
添 加 物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸 K）
消費期限	28. 4. 1 8時
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	〇〇食品株式会社 千葉県柏市〇〇町〇—〇

【参考 2】栄養成分表示イメージ

栄養成分表示（1 食分（〇g）当たり）	
熱量	884kcal
たんぱく質	25.0g
脂質	30.5g
炭水化物	127.4g
食塩相当量	3.6g

- 衛生管理・保険等については各店舗の責任において対応すること
- 売れ残り、ごみ等は必ず持ち帰ること
- はし、スプーン、持ち帰りのビニール袋等を必ず用意すること
- マスクの着用、手指消毒等、衛生管理を徹底すること
- 衛生的な容器を使用していること。また、容器を衛生的に管理していること。
- 弁当提供数は、施設設備や人的能力に応じた範囲内にすること
- 仕込みから容器への盛り付けまでを調理場内で行っていること
- 胃腸炎症状等がある者は、調理に従事しないこと
- 調理従事前、トイレの使用後、盛り付けの前等には、十分な手洗いをを行うこと
- 食品を容器に詰める際は、十分に冷ましてから行うこと
- 食品に直接手を触れないよう、できるだけ使い捨て手袋を使用すること
- 原材料の納品伝票、弁当のメニュー、製造数、販売数等を記録すること
- 検食を取る（冷凍で72時間以上）
- 販売時間が11:00～14:00であり、購入者が弁当を口にするのは、それ以降になることを考慮したうえで、調理を行うこと
- 購入者に対して速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により情報提供すること。

## 5 募集について

### (1) 募集数

25社程度（1日あたり5社）

### (2) 応募締切

2020年6月3日（水）17:00必着

### (3) 応募方法

郵送、メール、またはFAXにて提出してください。

提出先：相模原商工会議所経営支援課

メール：keieisien@sagamihara-cci.or.jp

FAX：042-753-7637

### (3) 提出書類

①出店申込書（様式1）

②食品衛生法に基づく営業許可証の写し

③販売するお弁当の写真（チラシやWEBでの情報発信に活用致します）

④チェックリスト（様式2）

※③の写真はメール（jpeg等）添付にてご送付願います。

### (4) 決定の通知

提出書類を確認し、出店者・出店日・出店場所等が決まり次第、「決定通知書」を発送します。

この「決定通知書」は出店日当日に必ず持参してください。

## 6 事業の実施について

- (1) 出店料は無料です。
- (2) 1日あたりの出店店舗数は、5店舗となります。また、提供食数は1店舗あたり1日50食以内とします。(主催者による買い取りはありません)
- (3) 各店舗の出店日については、提出された出店申込書に基づき主催者で調整し決定します。  
また、出店場所も主催者にて決定します。  
なお、出店できる日数については応募者数によりますが、1店舗につき少なくとも1日は出店日を設定することとします。できるだけ多くの店舗に販売いただける機会としたいので、出店できる日数についてはご希望に添えない場合があります。あらかじめご了承ください。
- (4) 各店舗のPRチラシ、看板等は各自で用意してください。ただしイベントではないので看板等は最小限のものにして下さい。
- (5) 募集要項に記載した項目が守られていないと判断した場合は、販売中止を指示することがあります。
- (6) 必ず出店者は保冷剤や氷、クーラーボックスなどを用意し、保冷出来るようにしてください。(電源はありません)

## 7 主催者が提供する物品等

テント、長机、駐車場(1社あたり車両1台分)を用意します。

また、電源はありませんので(発電機の使用も不可)、電子マネーの読み取り機などを持ち込む場合は、注意してください。

## 8 その他

本要項に定めのない事項についても、安全対策等の観点から、急遽出店店舗に対し何らかの協力を要請する場合があります。安全な運営にご協力ください。

## 9. 実施体制

主催 飲食お助け隊プロジェクト実行委員会

共催 相模原市、相模原商工会議所

運営 ㈱アストロワークス

## 10 問い合わせ先

相模原商工会議所 経営支援課

住 所 〒252-0239 相模原市中央区中央 3-12-3

電 話 042-753-8135

F A X 079-424-2180

メール [keieisien@sagamihara-cci.or.jp](mailto:keieisien@sagamihara-cci.or.jp)

以上

# SAGAMIHARA TAKEOUT WEEK in 中央区

## 出店申込書

出店募集要項を確認し、以下の通り「SAGAMIHARA TAKEOUT WEEK in 中央区」の出店を申し込みます。  
 なお、出店にあたっては募集要項記載事項を遵守の上対応いたします。

店舗名		
店舗住所	相模原市	
店舗電話番号		
通常時の 営業形態	<input type="checkbox"/> 和食 <input type="checkbox"/> 洋食 <input type="checkbox"/> イタリアン <input type="checkbox"/> 中華 <input type="checkbox"/> 弁当 <input type="checkbox"/> 居酒屋 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> ファーストフード <input type="checkbox"/> その他(                      )	
出店希望	希望日	<input type="checkbox"/> 月 <input type="checkbox"/> 火 <input type="checkbox"/> 水 <input type="checkbox"/> 木 <input type="checkbox"/> 金
	特記事項 (対応不可日等)	
販売予定	品目	
	商品名	
	数量(1日あたり) ※50食が上限	
	単価(税込み)	

<input type="checkbox"/>	<p>私は弁当の販売にあたって保健所から食品衛生法に基づく店舗の営業許可を取得しており、その他の出店条件をすべて満たしていることを誓約します。          また相模原市暴力団排除条例第2条第2号から第5号に該当するもの及び暴力団員等と密接な関係を有すると認められるものに該当いたしません。</p>
--------------------------	---

↑必ずしてください。

事業者情報	事業所名	
	代表者氏名	
担当者連絡先	担当者氏名	
	電話番号	
	FAX番号	
	メールアドレス	

【お問合せ】 相模原商工会議所 電話番号 042-753-8135

FAX 申込 : 042-753-7637    メール申込 : [keieisien@sagamihara-cci.or.jp](mailto:keieisien@sagamihara-cci.or.jp)

## SAGAMIHARA TAKEDUT WEEK in 中央区

## 提出書類チェックリスト

提出物	提出方法	チェック
(様式1) 出店申込書	メール・FAX・郵送	<input type="checkbox"/>
食品衛生法に基づく営業許可証 (写)	メール・FAX・郵送	<input type="checkbox"/>
販売するお弁当の写真	メール	<input type="checkbox"/>

【お申込み先】 相模原商工会議所経営支援課 〒252-0239 相模原市中央区中央 3-12-3

FAX : 042-753-7637 メール : [keieisien@sagamihara-cci.or.jp](mailto:keieisien@sagamihara-cci.or.jp)

以上