あかびら市立病院食堂運営仕様書

1，貸付物件

（1）所在地 赤平市本町３丁目２番地 あかびら市立病院 病棟１階

（2）貸付面積 外来厨房約25㎡

（3）用途 病院食堂運営に限る

※ただし、病院食堂運営に支障がない範囲で、外部へ販売（配達）する日替わり弁当等の調理に使用することは妨げない。

（4）貸出設備 厨房設備及び機器

※別紙「厨房機器一覧」を無償で貸付をする。（現況の状態で無償貸付します。）

2，病院の概要

（1）病床数120床

（2）来院者等の概要（令和６年度実績）

・一日平均入院患者数　94.01人

・一日平均外来患者数　217.5人

（3）職員数 約170人（会計年度任用職員を含む）※令和７年４月１日現在

（4）外来診療日

国民の祝日に関する法律に定める祝日及び休日を除く月曜日から金曜日。
ただし、年末年始（12月30日から1月5日）までを除く。

（5）入院患者面会時間（令和７年４月１日現在）

・午後１時から午後４時30分まで

・面会者は、親族のみ、1 回　30分以内　予約不要

3，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 条）第238 条の4 第2 項第4 号の規定に基づく行政財産の貸付として契約を締結するものとする。

（2）契約期間

①　契約締結日から令和13年３月31日まで

なお、貸付期間は、令和７年４月以降、病院と事業者との協議により定めた日から、令和 13 年３月 31 日までとする。この貸付期間には、開設に伴う工事、設備の設置及び閉店等に伴う原状回復に要する期間を含む。

②　食堂の営業開始日は、病院と事業者との協議により定めた日とする。

③　運営状況を勘案し、病院と事業者が協議の上、５年間を限度に契約の更新ができるものとする。

④　事業者が契約の更新を希望しない場合や、貸付期間中に契約を取り消す場合は、６か月前までに、病院に対して書面により意思表示を行うものとする。

（３）貸付料

①　貸付料は月額16,000 円（税込）とする。

②　貸付料は申請により認められた場合、減免することができる。

③　食堂の営業開始前の準備を含め、６か月間は営業トライアル期間として貸付料を免除する。

④　貸付料は、毎月病院の請求に基づき納期期限までに支払ものとする。

なお、始期・終期に１か月未満の端数があるときは、日割りによって計算するものとする。

⑤　契約期間中は、貸付料を原則として改定しないが、貸付物件の価格の著しい変動、その他正当な理由がある場合は、病院と事業者との協議により改定を行うことができるものとする。

（４）経費の負担

①　光熱水費

実費を毎月病院の請求に基づき支払うものとする。

②　電話設置費用

内線電話は、病院が設置する。外線電話が必要な場合は、全て事業者の負担とする。

③　病院が用意する厨房機器等（詳細は別紙「厨房機器一覧」を参照）のほかに必要とする設備及び備品等は事業者の負担とする。

なお、客席用テーブル、いす及び照明器具・空調機器を含む内装は、病院の負担とする。ただし、事業者の都合による内装等の変更については、病院と協議の上、行うことができるが、変更に伴う工事費用は事業者の負担とする。

４，運営に関する条件

（１）食事等の提供

①　食堂にて来院者へ食事等を提供すること。

②　食堂・職員休憩室にて職員へ食事等を提供すること。

（２）営業日及び営業時間

①　営業日は、外来診療日を最小限として提案することができる。

② 営業時間は、外来診療日午前11時00分から午後２時00分までを最小限として提案することができる。

（３）提供メニュー及び価格

① 日替わり弁当を必須とし、その他定食、麺類、丼類など最低５種類程度のメニューから選ぶことができること。

② メニューにカロリー、アレルギー等を表示し、低塩メニューやバランスメニュー等健康に留意したメニューも提供すること。なお健康に留意したメニューやカロリー表示等については、赤平市又は病院の管理栄養士に相談すること。

③ 販売価格は、所在地周辺地域の標準的な価格を参考にして提案すること。

（４）提供方法

① 現金購入（券売機ありも新紙幣に未対応）、セルフサービス方式とする。その他テイクアウト等の提供方法があれば提案すること。

② 自身による配膳等が困難な方への協力体制を整えること。

（５）運営体制

① 運営業務に従事する従業員については、業務が円滑かつ安全に遂行されるよう適正な人員配置を行うこと。また、院内では従業員であることが分かるよう名札を着用すること。

② 業務責任者の連絡先及び苦情処理体制・衛生管理体制を明確にした書類を病院に提出すること。

③ 食堂内は、常時清潔に保って営業し、清掃・消毒などによる感染症及び食中毒対策を講じること。万一食中毒の発生その他事故等の問題が起きた場合は、病院に報告の上、事業者の責任において対応すること。また、その際に発生する補償については、問題の原因が病院に帰属しない場合は、事業者において行うこと。

（６）順守事項

① 食堂事業者決定後、営業する権利を他人に譲渡又は貸付物件の転貸はしないこと。

② 食品衛生法その他関係法令等を順守すること。

③ アルコール類の提供はしないこと。

④ 営業に必要な各種法令に基づく許認可などは事業者が取得すること。

⑤ 衛生面での教育に重点を置いた研修体制を整えることとし、従業員のみならず、食材料等の搬入業者への衛生教育も徹底すること。

⑥ 従業員の接遇教育を実施し、常に良好なサービス提供に努めること。

⑦　貸付場所の清掃及び消毒は事業者が行うこと。

⑧　廃棄物の処理（保管・搬出・処分等）は事業者が適正に行うこと。

⑨　衛生管理及び感染対策マニュアルを作成し徹底すること。

⑩　病院は敷地内禁煙となっており、食堂内も喫煙は認めない。

⑪　営業を行うにあたり、別途個人情報保護規定を定め、個人情報を取り扱う場合には、その取扱いに十分留意し、漏えい、滅失の防止等その他個人情報の保護に努めること。

5，その他

（1）運営事業者に選定され、食堂運営を開始した後、企画提案書において提示された価格・メニューの種類等を改定する場合には、病院と協議して了承を得ること。

（2）病院の施設、備品等を破損又は損傷した場合は賠償すること。

（3）利用者のサービス向上のために、必要に応じて病院と協議をすること。

（4）事業者は毎月15 日までに前月の販売食数を報告すること。

（5）看板等の色彩及び数量等は、病院と協議し、病院内と一体性を保つこと。

（6）貸付部分の改装、修繕、模様替えその他原型を変更する行為を行う場合は、事前に病院と協議し承諾を得ること。

（7）改修等（既設以外に新規での備品の購入、設置を含む）に関する費用及び運営維持管理に係る費用はすべて事業者の負担とする。

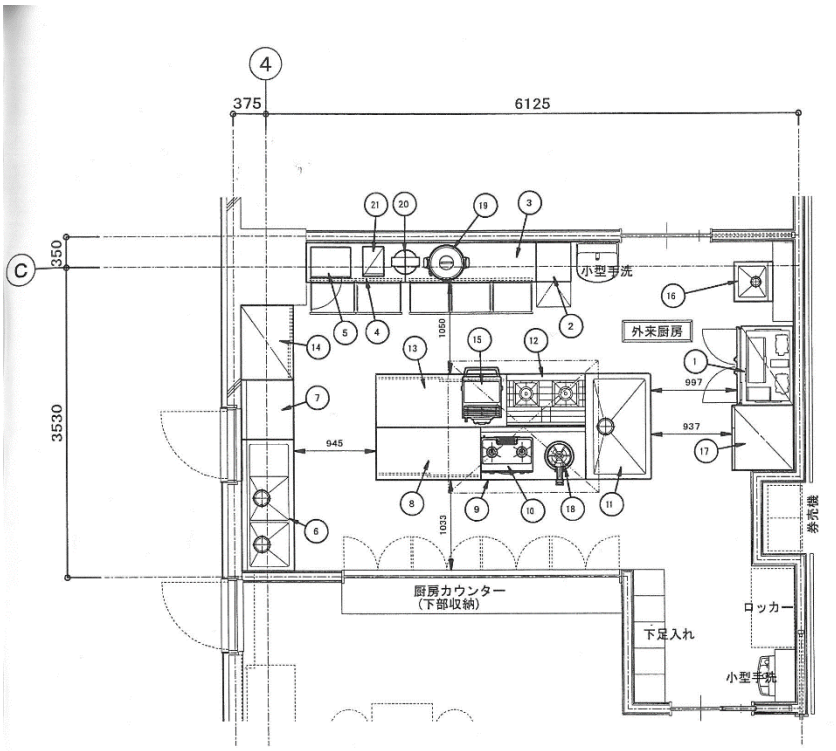
（8）厨房内における電気設備機器の設置及び取扱いにつては、病院の電源に及ぼす影響等もあることから特に注意し、事前に病院と協議し承諾を得ること。

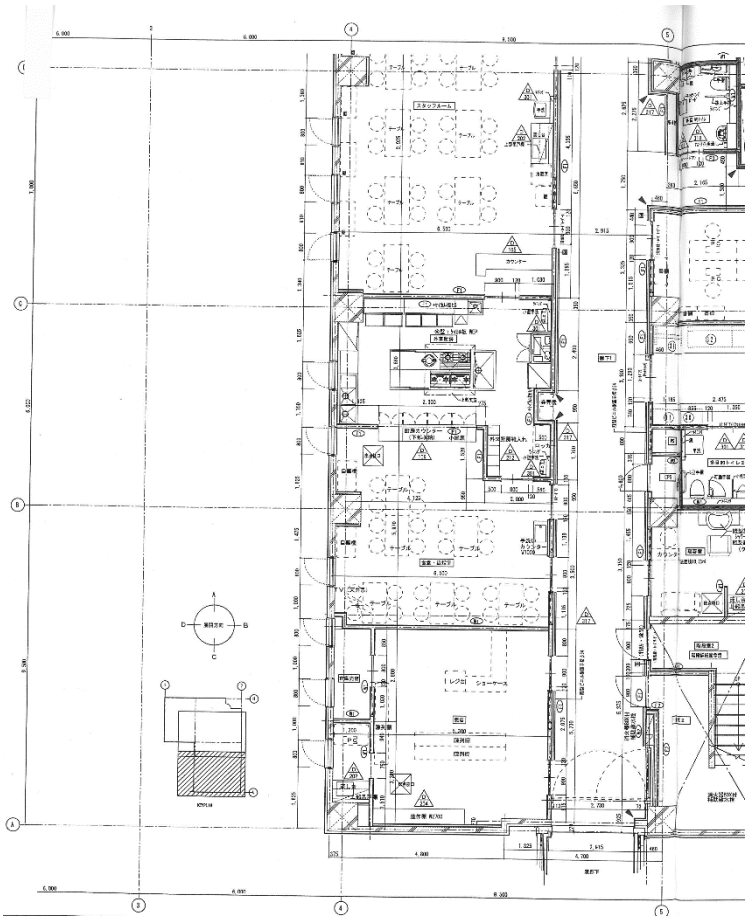
（9）病院の実施する災害訓練、法令年次点検、施設修繕、節電、その他病院の運営上必要な事項に協力すること。

(10) 自然災害や電気事故、非常時に病院の判断により実施する電力遮断のほか、病院の実施する訓練、点検、修繕等の実施により停電や断水等が発生する場合には、事業者側で電気の供給等必要な対応を行うもととし、それにより生じた直接的、間接的損害について、病院側は一切補償しないものとする。

(11) この仕様書に定めのない事項は病院と協議の上、決定する。

厨房平面図


4
375
6125
C
350
3530
小型手洗
外来厨房
997
937
945
1050
1033
券売機
厨房カウンター
（下部収納）
下足入れ
ロッカー
小型手洗



厨房機器リスト

	品　　名	形　　式	台数	寸　　法（mm）		
				W	D	H
1	冷凍冷蔵庫	HRF-90ZFT	1	900	650	1890
2	キューブアイスメーカー	IM-25M	1	395	450	770
3	引出付キャビネットテーブル		1	1500	450	800
4	引出付キャビネットテーブル		1	(1140)	450	800
5	電子レンジ	HMR-FR181	1	458	349	281
6	二槽水切りシンク		1	1500	600	800
7	食洗機	JWF-400TUB	1	600	600	825
8	キャビネットテーブル		1	1200	600	800
9	コンロテーブル		1	1200	600	620
10	家庭用グリル付きガステーブル	RT64JH7S	1	590	390	175
11	一槽シンク		1	1200	750	800
12	ガステーブル	TSGT-0920	1	900	600	800
13	キャビネットテーブル		1	1500	600	800
14	食器戸棚		1	(850)	600	1800
15	ガス高速オーブン	RCK-10AS	1	470	645	586
16	掃除用シンク		1	450	450	800
17	家庭用冷蔵庫	R-HX52H	1	650	699	1833
18	鋳物コンロ		1	330	495	120
19	ガス炊飯器	RR-30S1	1	450	421	408
20	炊飯ジャー	KS-G102K	1			
21	炊飯ジャー	JAG-H180	1			
22	ワークテーブル（平面図に無⑪の右横）		1	600	550	800