

佐久市立国保浅間総合病院院内レストラン運営業務 仕様書

1 業務の概要

(1) 業務名 佐久市立国保浅間総合病院院内レストラン運営業務

(2) 運営内容

運営事業者は、当院が指定する病院建物の一部を使用し、当院と協議のうえ運営に必要な設備整備等を行い、当院利用者に対するサービス向上と職員の福利厚生のためのレストランを運営する。

(3) 施設使用形態

運営事業者はレストランに使用する部分について、地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）第 238 条の 4 第 7 項の規定に基づき、行政財産を常に善良な管理者の注意をもって使用することとする。

(4) 運営期間

令和 5 年 4 月 1 日 ～ 令和 1 0 年 3 月 3 1 日

ただし、運営事業者は「行政財産使用許可申請書」を提出し、行政財産の使用許可を受けるものとする。行政財産の使用許可期間は 1 年間であり、年度毎に更新するものとし、再許可は上記運営期間の 5 年を限度とする。

また、次のいずれかに該当する場合は、使用許可を取消し、又は許可しないことがある。

ア 公用又は公共用に供するため、必要とするとき。

イ 使用許可条件に違反する行為があると認められるとき。

ウ 詐称その他不正な手段により使用許可を受けたとき。

(5) 運営場所等

ア 運営場所 西棟 2 階 別紙「平面図」のとおり

イ 面積 118 m²

(6) 運営事業者のレストラン運営に係る費用負担

ア 行政財産の使用料

月額 54,000 円とし毎月末までに納付すること。病院は毎月 10 日までに納付金額を使用者に通知するものとする。納付の方法は口座振替または納付書による窓口納付とする。希望者には納付書を同封する。

使用開始日または満了日が月の途中となる場合の当該月の使用料は、次の算式により算出した額とする。

使用料 = 1 月分の使用料 × 営業日数 / 30

イ レストラン運営に伴う光熱水費（実費）

- ウ 設置費（食材、食器、人件費などレストラン運営にかかる全ての費用。）
- エ 維持費（運営事業者の責による建物、設備などの修繕、保守点検など全ての維持費用）
- オ その他の経費

2 レストラン運営業務に関する条件

(1) 基本のコンセプト

レストランは、患者やその家族、病院で働く職員をはじめとした、すべての病院利用者へのサービス向上の重要な施設であることを十分認識し、設置目的に沿った運営とすること。また、「世界最高健康都市」を目指す佐久市の市立病院のレストランとして、浅間総合病院が提案する健康食の提供に協力し、食を通じた市民の健康づくりに寄与する。

(2) 店舗等のデザイン

レストランについては、病院内の店舗として、清潔感のあるデザインとし、車椅子利用者等にも配慮した安全でわかりやすい配置とすること。なお、店舗の室内改修工事等を運営事業者自らが行う場合には、病院全体の意匠や色彩計画を踏まえ、病院からの必要な指示に従うこと。

(3) 営業に伴う関係法令上の手続き

営業に伴う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、すべて運営事業者負担において行うこと。

(4) 衛生管理及び感染症対策

運営事業者は、関係法令を遵守し、衛生管理及び感染症対策に十分注意を払うとともに、これらにおいて発生した問題等については、すべて運営事業者の負担と責任において対処するものとする。

(5) 張り紙、看板等の表示

病院が許可した場所以外での張り紙、看板等の表示又は掲出は認めない。なお、意匠上、通路上等に看板や案内等を設置する必要がある場合は、病院に事前協議し、許可を得ること。ただし、病院事業の運営に支障のある張り紙、看板等は認めない。

(6) 商品等の搬入搬出

商品等の搬入・搬出の時間経路及び荷卸場所については、病院の指示に従うこと。

(7) 従業員の健康管理等

従業員に対しては、病院という施設の特異性を考慮し、定期的に健康診断を実施するとともに、院内感染防止対策を講じて作業を行うこと。また、万が一、従業員が感染症等に感染した場合には、直ちに病院へ報告した上で、病院の指示に従い、当該従業員への措置及びその他の者に感染することがないように感染症対策を迅速に講ずること。なお、これらの措置に係る費用は、運営事業者の負担とする。また、商品搬入の衛生教育も同様に徹底すること。

(8) 廃棄物の回収及び処分

レストランからの廃棄物の保管、回収及び処分については、運営事業者の負担により責任をもって行うこと。

(9) 従業員の駐車場

病院敷地内の職員用駐車場に駐車すること。

(10) 緊急時の対応

事故や犯罪等、若しくは事故や犯罪等に準ずる事態が発生した場合は、患者や来院者への影響回避を最優先事項として適切に対処すること。また、発生した事項、その原因、影響範囲、対処方法等をまとめ、病院に報告すること。また、営業時間内外における事故発生時の連絡体制を書面にて予め病院へ届け出ること。

(11) 大規模災害時の対応

地震等大規模災害発生時や新型感染症大流行時などにおける病院からの協力要請に対して誠意を持って対応すること。

(12) 指定用途以外の使用及び第三者への譲渡・使用等の禁止

使用許可する行政財産については、指定された用途又は目的以外に使用することを禁止する。また、契約に基づく権利の一部若しくは全部を第三者に使用させたり、譲渡し、又は運営を委託することを禁止する。ただし、運営事業者のフランチャイズ契約等に基づき病院の承認を受けた場合は、この限りではない。

(13) 禁煙への協力

病院敷地内は全面禁煙であるため、カフェレストランの店舗内も全面禁煙とし、利用者に対する禁煙表示を行うこと。

(14) 原状回復義務

運営事業者は、次の各号のいずれかに該当するときは、自己の責任において行政財産を原状に回復しなければならない。ただし、病院が適当と認めたときは、この限りではない。期日までに原状回復の義務を履行しないときは、病院が原状回復のための処置を行い、その費用の支払いを運営事業者に請求することができるものとする。この場合、運営事業者は病院に対し、何らの異議を申し立てることはできない。

ア 運営事業者の責に帰すべき事由により、行政財産を滅失又は毀損したとき。

イ 運営事業者が仕様書に定める義務に違反したことにより、病院が使用許可を取消すとき。

ウ 使用許可期間終了により行政財産を病院に返還するとき。

(15) 損害賠償

運営事業者が本仕様書に定める義務を履行しないために病院に損害を与えたときは、その損害に相当する金額を損害賠償として病院に支払わなければならない。

(16) 事業撤退

運営事業者の都合により事業撤退する場合には、少なくとも事業撤退する日の6か月前までには病院と十分協議すること。

行政財産に投じた改良費等の有益費その他の費用があっても、これを病院に請求することができないものとする。

(17) 事業撤退後の引き継ぎ

事業撤退する場合は、次の運営事業者への引き継ぎに全面的に協力すること。

(18) 法令等の遵守

レストランの運営にあたっては、関係法令及び規程を遵守すること。また、その他運営に際し必要が生じた場合は、病院と協議すること。

(19) 営業場所及び使用許可面積

レストラン 西棟2階（平面図を参照）

全体面積 約118㎡（うち厨房部分約28㎡）

(20) 利用者

外来患者、その家族等の病院利用者を主な利用者とし、その他に職員及び院内に勤務する委託業者（以下「職員等」という。）も利用する。

(21) 営業開始予定日

病院との協議により決定。

(22) 営業日及び営業時間

営業日 毎週 月～金曜日。（年末年始、祝日等を除く）

営業時間 午前8時30分から午後4時30分

(23) 提供メニュー

佐久地域は農産物に恵まれた地域である。食材の調達は極力、地元食材を利用し季節感を大切にす。あらかじめ基本のメニューは設定するが、旬の良質な食材が最大限に生かされるメニューを季節毎に入れ替え、佐久地域の旬を視覚・嗅覚・味覚で楽しむ「味の教育」が図れる構成とする。テイクアウトメニューも提供すること。

(24) 提供禁止メニュー

病院が療養に適さないと判断するものは提供しないこと。

(25) 提供価格

リーズナブルな価格設定にすること。

(26) 人間ドック健診者への食事提供

人間ドック健診者へ昼食を提供すること。メニュー等については病院と協議を行い決定することとする。提供した食事の費用については、月末締め翌月5日までに病院へ請求を行うこと。

また、半日人間ドック健診者へ病院からレストラン利用食事券を渡し、実際の食事券利用者数に応じ費用を病院へ請求する。

(27) 売上実績の正確な記録

毎月の売上実績を記録し、病院が求めた場合は、提示すること。

(28) レストラン等に係る費用負担区分

下表のと通りの区分とする。

項目	病院	運営事業者	備考
厨房設備	○ (※1)	○	既存厨房設備の修理に係る費用については1/2ずつ負担する。 新たに運営事業者が購入したものについては、運営事業者の負担
椅子・テーブル	○		本仕様書1. (6) .エの規定適用あり
調理器具、食器、その他レストラン等備品		○	
室内改修工事		○	事前に許可を得た場合のみ可
事務用機器		○	
通信設備・通信費		○	
光熱水費		○	実費相当として別途病院の定める料金で課金し、病院の指定する方法により期限までに納入すること。
火災保険料		○	
廃棄物処理費		○	
清掃業務費		○	
防虫・消毒等衛生管理費		○	
店舗及び店舗設備の破損、破損への対応経費		○	
その他レストラン等の運営に必要な経費		○	

(※1) 「厨房機器に関する条件」で病院側が負担するものに限る

(29) 厨房機器に関する条件

病院の負担する厨房機器は「厨房器具表」のとおりとし、それ以外は事業者の負担とする。

(30) 病院は、行政財産について随時実地に調査し、または所要の報告を求めることができる。この場合、運営事業者は、この調査を拒み、若しくは妨げ、または報告を怠ってはならない。

3 病院の概要

(1) 建物概要

ア 開院日 昭和34年6月

イ 住所 長野県佐久市岩村田1862番地1

ウ 延床面積 31,608㎡

エ 病床数 278床（稼働病床278床）

オ 診療科 21診療科（内科、循環器内科、糖尿病内科、小児科、外科、整形外科、脳神経外科、形成外科、精神科、皮膚科、泌尿器科、産婦人科、眼科、耳鼻咽喉科、歯科、リハビリテーション科、放射線科、病理診断科
歯科口腔外科、麻酔科、血管外科）

(2) 患者数（令和3年度実績）

ア 入院 210.9人／日（稼働病床の稼働率75.9%）

イ 外来 831.9人／日

(3) 職員数

607人（令和4年4月1日現在。委託職員含まない）

(4) 人間ドック健診者数（令和3年度実績）

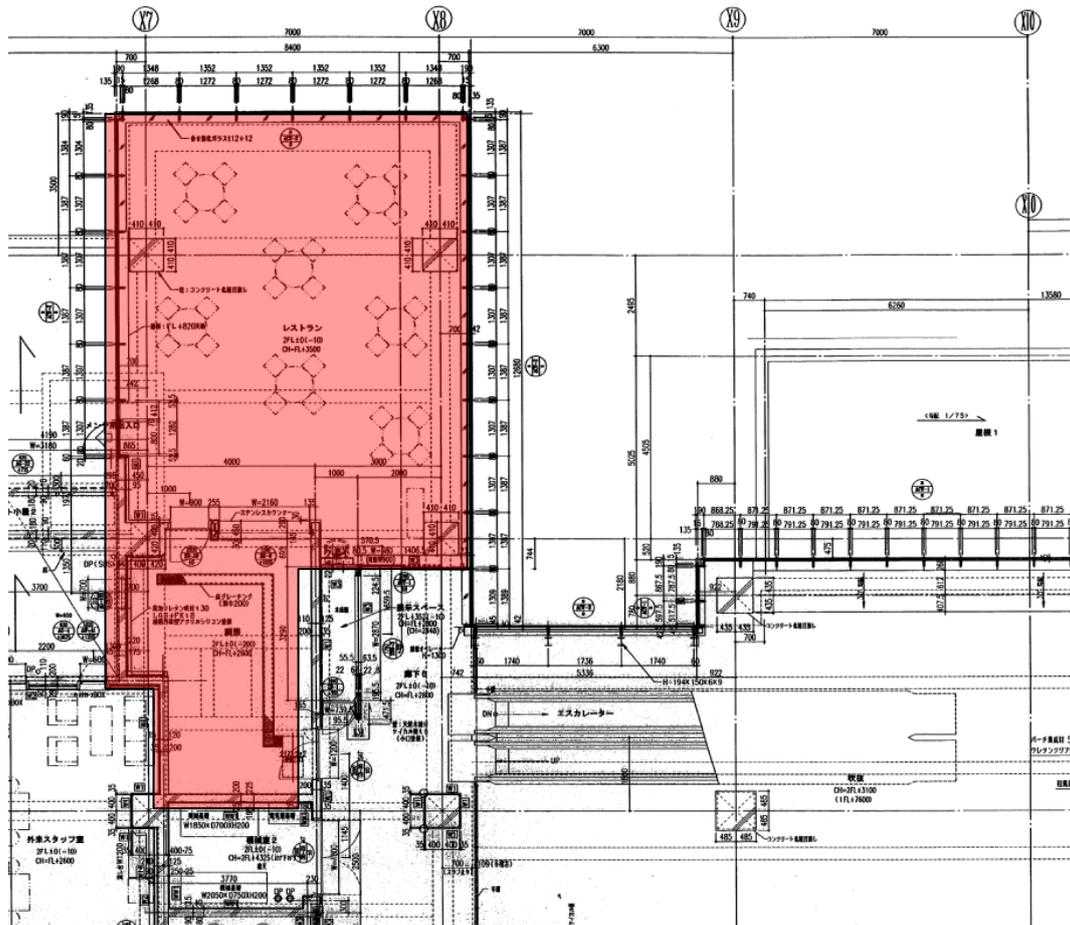
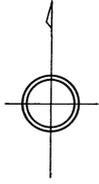
ア 一泊二日人間ドック 49人

イ 半日人間ドック 1,780人

(5) 外来診療日

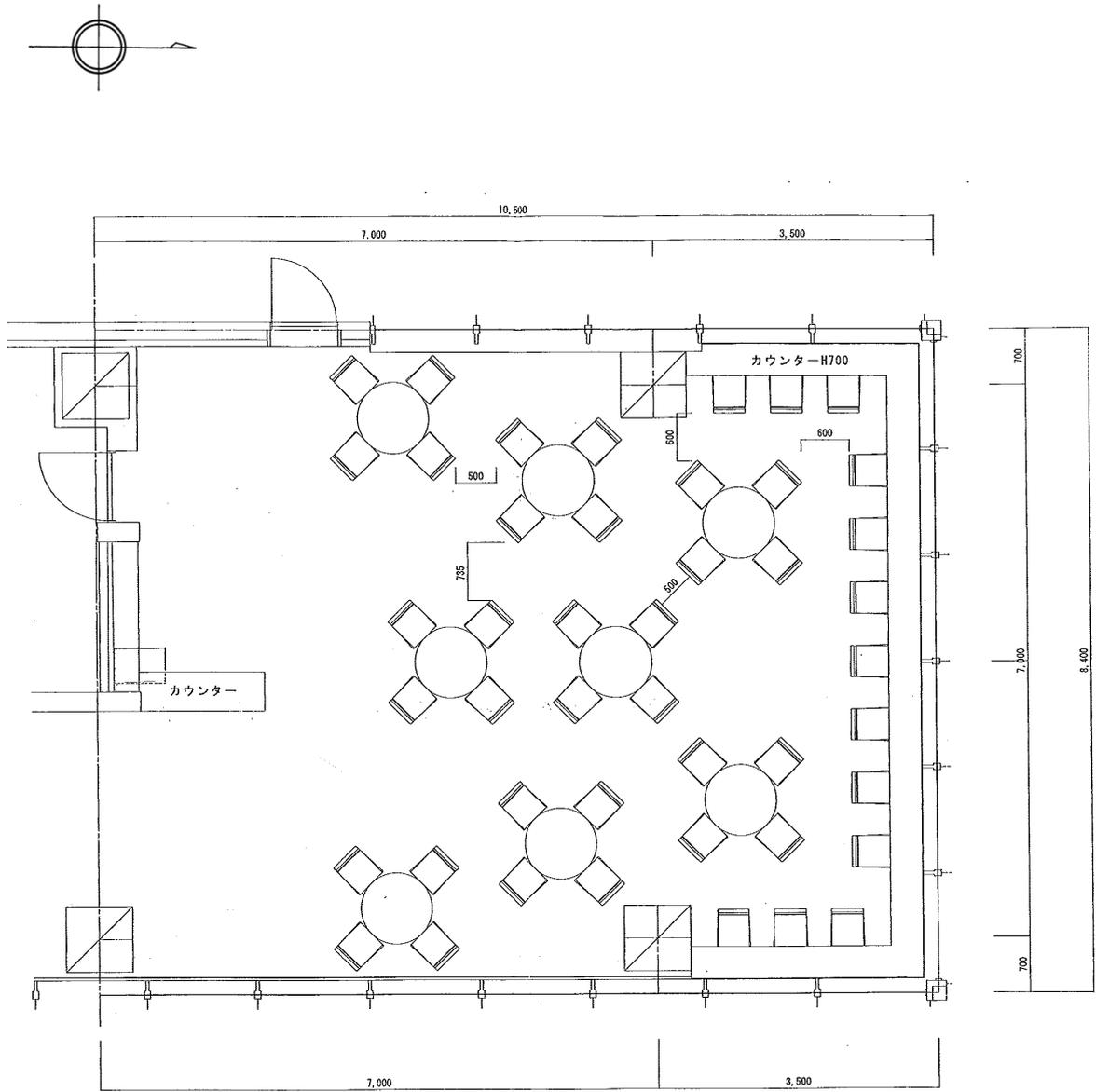
土曜日、日曜日、国民の祝日及び年末年始（12月29日から1月3日まで）を除く毎日。
なお、救急外来については、24時間365日。

平面図 (西棟2階)

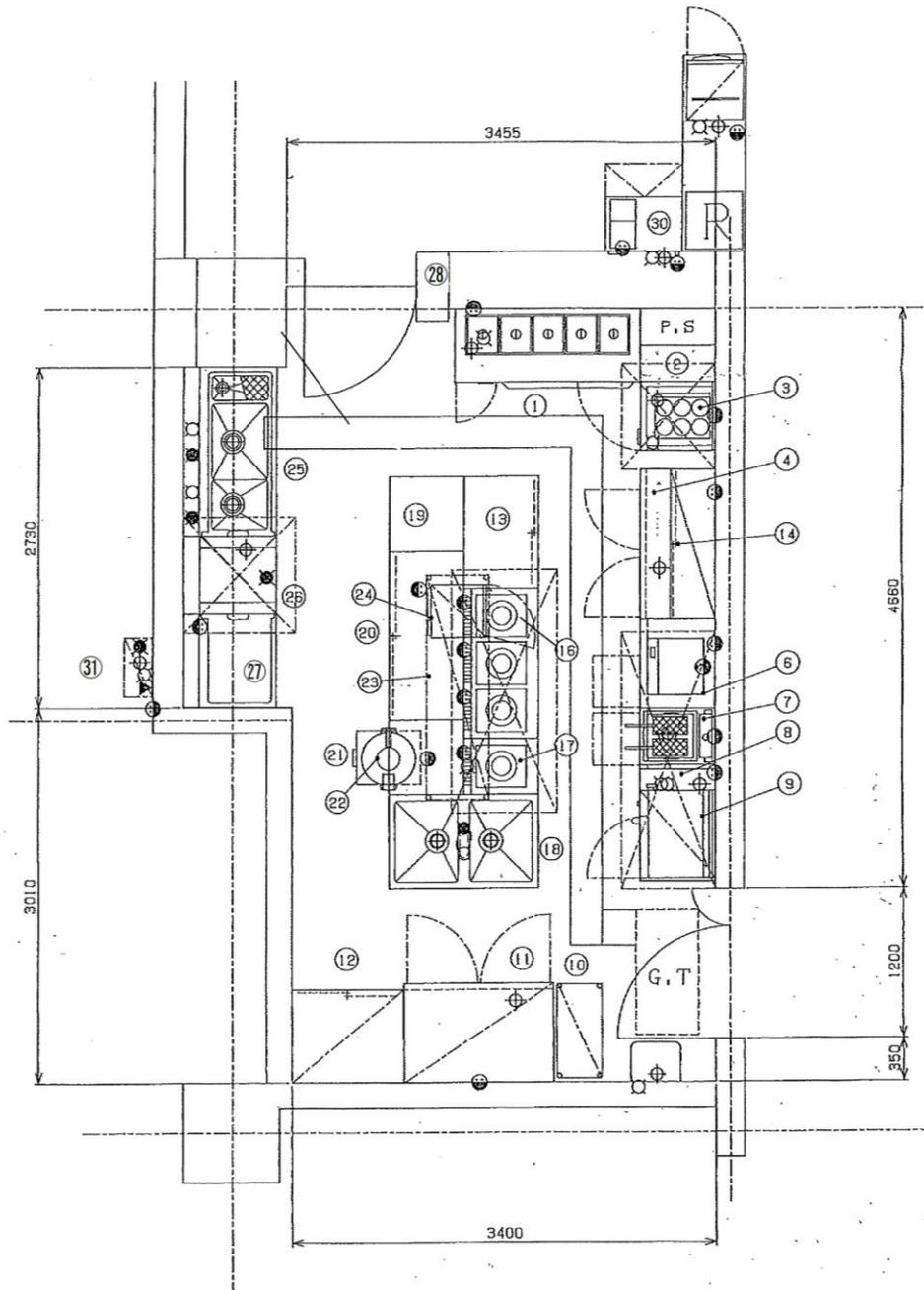
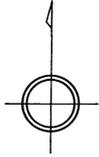


※ テーブル等の配置は実際と異なります。

客席配置図



厨房配置図



厨房器具表

NO	品名	MODEL	台数	寸法(規格)mm			配管接続口径(A)			ガス(Kw)		電気(Kw)			フ ィ ド	備 考 図面ファイルNO	
				間口	奥行	高さ	冷水	給湯	排水	口径 (A)	消費量 kw	1Φ 100V	1Φ 200V	3Φ 200V			
1	電気ウオーマーテーブル	TEW-150	1	1500	600	800	15		25					3.1		1/2サイズホテルバン×5	
2	一層シンク付台		1						有								
3	電気ゆで器	TEU-6	1	550	600	800	15		25 耐熱					10.8	○	槽水量42リットル	
4	コールドテーブル	RFT-120SNE	1	1800	600	800			40				0.21				
5																	
6	フライヤ下台		1	600	600	500											
7	卓上電気フライヤー	TCFL-4560F	1	450	600	300								6	GF	油量12リットル	
8	作業台	TX-WT-90NB	1	900	600	800											
9	卓上型スチームコンベクションオープン	TSCO-4EBN	1	700	600	540	15 G.V×2		25 耐熱					4.7	GF	軟水器付	
10	エレファントシェルフ	N-TEs-19-3676C	1	760	450	1930											
11	冷凍冷蔵庫	HRF-120XF3	1	1200	800	1890			40					0.7		R:490リットル、F:482リットル	
12	戸棚	TX-CB-90A	1	900	750	1800										中棚2段	
13	調理台	TX-WCT-90NB	1	900	600	800										中棚1段	
14	吊戸棚	TX-HCB-120	1	1200	350	600										中棚1段	
15																	
16	IHコンロ	TIH-L5N	1	450	600	450	15							5	GF		
17																	
18	二槽シンク	TX-2S-120AW	1	1200	750	800	15	15	50×2								
19	コンロ台	TX-GT-60	1	600	600	650										バックガード無	
20	調理台		1	1350	600	800										中棚1段	
21	炊飯台	TX-R-60T	1	600	600	800											
22	IH炊飯ジャー	NH-GB54	1	502	429	390							4.57			3升炊き	
23	二段棚	TH-WP-180L	1	1800	500	800											
24	電子レンジ	NE-1800GTA	1	422	473	337							2.8				
25	ソイルドテーブル		1	1350	750	820	15×2	15×2	50×3								
26	小型ドアタイプ自動織機洗浄機	TDW-40WE3R	1	630	620	1330		15 G.V	40 耐熱					4.2	○	30~60ラック/h	
27	クリーンテーブル		1	750	750	820											
28	製氷機	IM-45L-1	1	633	456	850	15 G.V		40				0.35			45Kg	
29																	
30	一層シンク		1	600	450	880			有							バックガード有	
31	ガス給湯器	RUXC-K2400W	1	470	220	600	20 G.V	20 OUT	15	15	44.8	0.14			○		
															総合ガス消費量		44.8 Kw
															総合電力容量 1Φ100V		3.5 Kw/h
															総合電力容量 1Φ200V		7.37 Kw/h
															総合電力容量 3Φ200V		52.5 Kw/h
															総合蒸気消費量		0 Kw/h

光熱水費

1 電気代

(1) 電灯電気

中部電気料金単価表より、高圧業務用電力FR プランAより
1 k wあたり

夏季（7月～9月） 17.97円

その他季節 15.38円

(2) 動力電気

中部電気料金単価表より、高圧業務用電力FR プランAより
1 k wあたり

夏季（7月～9月） 17.97円

その他季節 15.38円

(3) 基本料金

基本料金については、免除とする。

但し、レストラン業務により病院契約電力量が増加する場合は、増加分を基本料金とする。

2 ガス代

ガス単価は、市燃料単価に準ずる。

3 水道料金

水道料金は、佐久水道企業団料金に準ずる。

4 下水道料金

下水道料金は、市下水道料金に準ずる。