

## 岐阜市民病院レストラン運営仕様書

### 1 貸付物件

- (1) 所在地 岐阜市鹿島町7丁目1番地 岐阜市民病院 西診療棟 11階
- (2) 貸付面積 厨房諸室 104.67 m<sup>2</sup>
- (3) 用途 食堂に限る
- (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。(現況の状態は無償貸付します。)

### 2 病院の概要

- (1) 病床数 565床
- (2) 来院者等の概要
  - ① 平成30年度(新型コロナウイルス感染症影響前)
    - ・一日平均入院患者数 470人
    - ・一日平均外来患者数 1,328人
  - ② 令和4年度(新型コロナウイルス感染症影響下)
    - ・一日平均入院患者数 449人
    - ・一日平均外来患者数 1,271人
- (3) 職員数 約1,730人(常勤の臨時・委託職員を含む) ※令和6年1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29日から1月3日)までを除く。
- (5) 入院患者面会時間(令和6年1月1日現在)  
午後1時から午後8時まで  
面会者は、家族(パートナーを含む)、親戚の3名まで。1回15分以内。  
友人、知人の面会及び面会中の飲食は禁止。  
面会場所は、ダイルーム及び個室。  
※令和6年2月7日より新型コロナウイルス感染症の再拡大に伴い、院内感染防止のため、面会を一時的に禁止しております。

### 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11年3月31日まで

なお、貸付期間は、令和6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11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 レストランの営業開始日は、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74,460円（税別）以上とし、実施要領で定める企画提案書に事業者が記載した額に、消費税及び地方消費税の額を加えた金額とする。
- ② 貸付料は、病院が発行する納入通知書により、納期期限までに支払うものとする。なお、貸付期間の開始から発生するものとし、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。
- ③ 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 レストランにて来院者へ食事等を提供すること。
- ② 職員食堂にて職員へ昼食等を提供すること。
- ③ 人間ドック受診者へ昼食を提供すること。

### (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。
- (3) 提供メニュー及び価格
- ① 日替わりランチ、定番定食、麺類、丼類など複数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、低塩メニュー等健康に留意したメニューも提供すること。
- 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 食券による購入方法、セルフサービスやオールサービス、テイクアウトなどの提供方法について提案すること。
- 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 運營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 レストラン内は、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 レストラン事業者決定後、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 院内は禁煙となっており、レストラン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。

(参考)

平成 30 年 4 月 1 日から平成 31 年 3 月の平均売上 (新型コロナウイルス感染症影響前)

・月額 4,632,000 円      ・1 か月平均食数 6,600 食

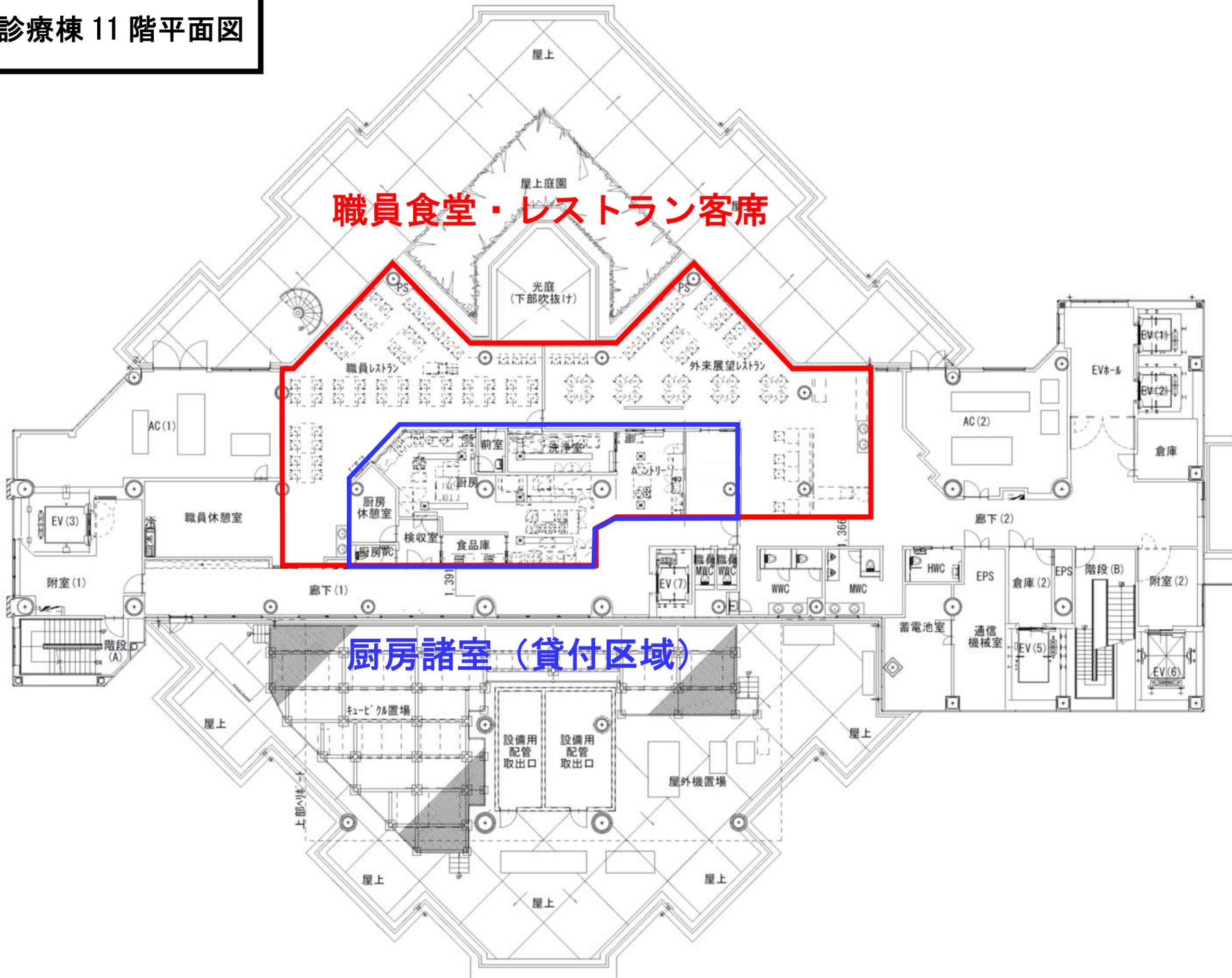
令和 3 年 4 月 1 日から令和 4 年 3 月の平均売上 (新型コロナウイルス感染症影響下)

・月額 2,320,000 円      ・1 か月平均食数 3,700 食

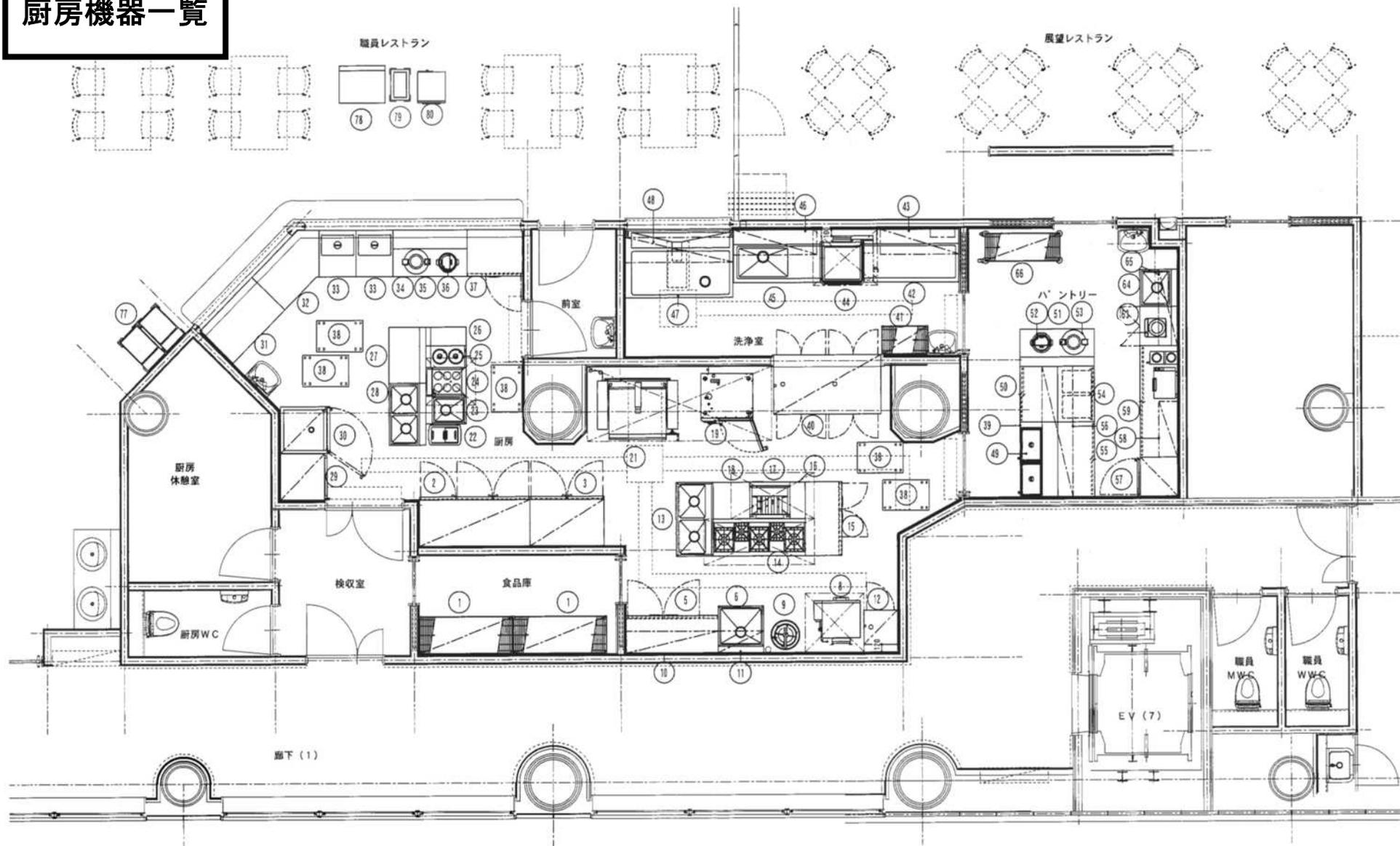
## 5 その他

- (1) 運営事業者を選定され、レストラン運営を開始した後、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) 倉庫などの保管設備及び従業員の駐車場が必要な場合は、病院敷地外に事業者の負担において用意すること。
- (5) 事業者は毎月 15 日までに前月の売上実績及び販売食数を報告すること。
- (6) 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。
- (7) 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。
- (8) 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。
- (9) 厨房内における電気設備機器の設置及び取扱いについては、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。
- (10) 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。
- (11) 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。
- (12) 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。

# 西診療棟 11階平面図



# 厨房機器一覽



番号	名称	規格仕様	外形寸法	数量
1	シェルフ (ベンチ 4 段)	P1590-4/LS1520-4	1518*613*1587	2
2	冷蔵庫	FR1880J	1790*800*1950	1
3	冷蔵庫	FRF1280J3	1200*800*1950	1
5	コールドテーブル冷蔵庫	FRT1560J	1500*600*850	1
6	一槽シンク	1S-77T	750*750*850	1
8	多機能自動炊飯器	FRC21F	750*710*1351	1
9	水圧洗米機	FRW15W	460*460*800	1
10	上棚	U0S1-1535T	1500*350 1 段	1
11	パイプ棚	U0S1-7535T	750*350 1 段	1
12	包丁・まな板消毒保管機	KCSK-5-e	550*550*1900	1
13	二槽シンク	2S-126T	1200*600*850	1
14	ガステーブル	FGTNS156032	1500*600*850	1
15	コールドテーブル冷蔵庫	FRT1260JF	1200*600*850	1
16	台	T-26T	250*600*850	1
17	フライヤー	FGF25HKA	650*600*850	1
18	台	T-66T	600*600*850	1
19	スチームコンベクションオーブン	FSCC101G	847*771*1713	1
21	ティルティングパン	FGB100A	1310*990*850	1
22	冷凍ストッカー	SCR-S45	531*318*865	1
23	一槽シンク	1S-46T	450*650*850	1
24	ガスゆで麺機	KHK-106G	350*650*850	1
25	電気卓上ウォーマー	TEW-A	350*650*850	1
26	台	T-36T	300*650*850	1
27	台	T-96T	900*600*850	1
28	二槽シンク	2S-106T	1000*600*850	1
29	電気温蔵庫	FWC75802C	750*800*1950	1
30	冷凍庫	FRF7680J3	760*800*1950	1
31	台	T-127T	1200*750*850	1
32	台 (変形)	T-147T	1301*750*850	1
33	電気ウォーマーテーブル	FWTS0675F	600*750*850	2
34	ライス&スープテーブル	T-127T	1200*750*850	1
35	電子ジャー	THS-C80A	461*390*392	1
36	スープジャー	TH-CU080	365*315*375	1
37	コールドテーブル冷蔵庫	FRT0975JF	900*750*850	1

番号	名称	規格仕様	外形寸法	数量
38	移動台	CT-75T	750*500*850	5
39	台	T-126T	1200*600*850	1
40	消毒保管機	MCW-40-eT	1750*950*1910	1
41	シェルフ (ベンチ 4 段)	P1892-4/MS760-4	758*460*1892	1
42	クリーンテーブル	T-157T	1560*850*850	1
43	ラックシェルフ	UOS1-1240T	1270*400 1 段	1
44	食器洗浄機	FDW60DL	670*750*1420	1
45	ソイルドシンク	1S-157T	1430*850*850	1
46	ラックシェルフ	UOS1-1340T	1350*400 1 段	1
47	シャワーシンク	FSS17・11	1760*1100*850	1
48	上棚	UOS1-1740T	1760*400 1 段	1
49	フードウォーマー	FFWS5535A	555*350*285	2
50	台下戸棚	UT-96T	900*600*850	1
51	ライス&スープテーブル	T-126T	1200*600*850	1
52	スープジャー	TH-CU080	365*315*375	1
53	電子ジャー	THS-C80A	461*390*392	1
54	台下戸棚	UT-96T	900*600*850	1
55	台下戸棚	UT-126T	1200*600*850	1
56	吊戸棚	SH-2150M6T	2100*500*620	1
57	リーチイン冷蔵ショーケース	RS-63XT-1	625*650*1950	1
58	吊戸棚	SH-9M3	900*300*620	1
59	台下戸棚	UT-186T	1800*600*850	1
63	キューブアイスメーカー	IM-55M 特	630*600*850	1
64	一槽シンク	1S-66T	600*600*850	1
65	吊戸棚	SH-12M6T	1230*300*620	1
66	移動式シェルフ	P1590-4/MS1220-4	1212*460*1587	1
77	トレイディスペンサー	FTMC10B	430*670*857	2
78	台	T-76T	750*600*850	1
79	ディッシュディスペンサー	FDC510M	500*300*850	1
80	自動給茶機	PTE-100H2WA-C-BK	450*527*1465	1