

加古川中央市民病院職員食堂運営委託業務 仕様書

1. 目的

加古川中央市民病院（以下「委託者」という。）に従事する職員等の福利厚生サービスの充実と来院者への施設利便性の向上を目的として、職員食堂の運営を行う。

2. 業務名

職員食堂運営委託業務

3. 施設概要

- (1) 病院名称：加古川中央市民病院
- (2) 所在地：加古川市加古川町本町 439 番地
- (3) 病床数：600 床
- (4) 外来患者数：約 1,600 人/日（2024 年度実績）
- (5) 入院患者数：約 540 人/日（2024 年度実績）
- (6) 職員数：約 1,720 人（2025 年 5 月 1 日時点）
- (7) 面積：約 237 m²

（内訳：飲食スペース（ラウンジ除く）約 168 m²、調理スペース約 52 m²、
その他（事務室、更衣室、トイレ等）約 17 m²）

4. 契約期間

2026 年 7 月 1 日から 2029 年 6 月 30 日（3 年間）

※準備期間は、受託者が必要な期間を設定し、委託者と協議すること。

5. 基本的事項

- (1) 業務に当たっては、関係法令及び規程を遵守すること。
- (2) 業務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、すべて受託者の負担において行うこと。
- (3) 使用する物件等については、最善の注意をもって維持・管理・保存すること。また、受託者は、使用する物件を職員食堂運営委託業務以外の用途に供してはならない。

6. 職員食堂運営

(1) 営業日・営業時間

- ① 営業日：年中無休（ただし、年末年始（12 月 29 日から 1 月 3 日）は、別途協議する。）

- ② 営業時間：平 日 11 時 00 分から 15 時 00 分

（ラストオーダー14 時 30 分）

土日祝日 11 時 30 分から 14 時 00 分

（ラストオーダー13 時 30 分）

(2) 営業形態

- ① 販売形態：現金及び電子マネー（楽天 Edy、交通系 IC カード）を用いた食券機による食券販売
- ② 配膳方式：セルフサービス方式
- ③ そ の 他：お弁当販売（1 種類以上）及びテイクアウト可能なメニューを設定すること。

(3) 厨房設備・什器備品類

- ① 別表に掲げる厨房設備・什器備品類は、委託者が受託者に貸与する。受託者は、常に善良なる管理者の注意をもって管理するものとし、本業務以外の目的以外に使用しまたは第三者に貸与もしくは利用させてはならない。
- ② 別表の貸与する厨房設備・什器備品類について、受託者の責に帰すべき理由によることなく、破損又は滅失したときは、委託者にて修繕又は更新するものとする。ただし、受託者が修繕できる小修繕については、この限りではない。
- ③ その他必要な厨房設備・什器備品類は、委託者と協議の上、原則受託者にて調達する。

(4) 調理器具・食器類

- ① 調理器具・食器類は、受託者にて調達すること。

(5) 提供商品及び提供価格

- ① 安全かつ衛生的な食事を提供し、利用者に喜ばれる内容であること。
- ② 美味しく、適切なボリュームで栄養バランスの取れたメニューを適切な価格で販売すること。
- ③ 日替わり定食（2 種類以上）もしくはそれに代わる複数種類のメニュー及び麺類・丼物等豊富なメニューであること。なお、これらのメニューは可能な限りテイクアウトの取り扱いを可能とすること。
- ④ 提供するメニューのカロリー量、アレルギー等を表示すること。
- ⑤ 食事の他、利用者に無料のお茶・水等を提供すること。ただし、酒類の提供・販売は認めない。
- ⑥ アンケートの実施等により利用者の意見を取り入れながら、常にメニューやサービス等の改善に取り組むこと。
- ⑦ 提供メニューの価格については、下記の表を上限価格とすること。

A 定食	500 円
B 定食	600 円
丼・カレー	450 円
中華麺	400 円
トッピングうどん	400 円

(6) 貼紙、看板等の表示

- ① 1ヵ月単位でのメニュー表を作成し、委託者へ通知すること。
- ② 貼紙、看板等を設置する場合は、事前に委託者の許可を得て設置すること。
- ③ 日々のメニューについては、デジタルサイネージ等を利用するなどフードロスとならないように、利用者にわかりやすい表示にできるよう努めること。

(7) 会議等における弁当販売

- ① 委託者からの依頼により会議、研修等のために食事を提供する場合は、原則掛売りとして、その販売価格は予約注文時に協議して定めること。

(8) 廃棄物の回収・処理

- ① 生ごみ等、本業務の実施によって生じる廃棄物の回収・処理は、関係法令及び委託者の指定する方法に従い、適切に受託者が責任をもって行うこと。

(9) 食材等の搬入搬出

- ① 食材等の搬入・搬出の時間及び経路については、委託者の指示に従うこと。

(10) 衛生管理

- ① 受託者は、法定に定める手続き、衛生基準を自己の責任において遵守し、高度な衛生状態を維持すること。万一、利用者が食中毒等の被害を受けた場合は利用者に対して損害を賠償すること。
- ② 本件の使用に当たっては、常に清潔に保つこと。
- ③ 監督官庁の指導に即した食材の検食を実施すること。
- ④ 食器等の洗浄・消毒を徹底すること。

(11) 従業員

- ① 従業員の教育体制を万全とし、利用者満足度の向上を図ること。
- ② 混雑時にもスムーズに対応できる配置を行うこと。
- ③ 従業員の中から、現場責任者、現場副責任者、火気取締責任者を定めること。
- ④ 法定に基づき従業員に健康診断及び検便を実施し、その結果を保存するとともに委託者に報告すること。万一、従業員に異常があるときは速やかに対応をとるとともに直ちに委託者に報告し、その指示に従うこと。
- ⑤ 受託者は、業務従事者が感染の危険のある疾患等により患した時は、当該従事者を業務に従事させてはならない。また、り患者が発生した時は、直ちに委託者へ当該事項の報告を行うこと。
- ⑥ 受託者は感染症対策のために、一般社団法人日本環境感染学会『医療関係者のためのワクチンガイドライン第4版』に基づき、各種抗体検査およびワクチン接種を行うものとし、業務開始前に業務従事者の各種状況について、委託者に報告すること。また、ワクチン接種実施結果については、接種完了、又は接種状況等、随時委託者へ報告すること。新たな従事者が配置された場合も同様とする。
- ⑦ 従業員は、清潔なユニフォームを着用すること。
- ⑧ 従業員は、専用トイレを使用すること。

(12) 使用上の制限

- ① 電話については、受託者の負担において設置・接続することが可能である。
- ② 営業時間外は、会議等のために委託者が使用することができるものとする。

7. 個人情報の保護

- (1) 受託者及び業務従事者は、「個人情報保護法」を遵守すること。
- (2) 受託者及び業務従事者は、業務上知り得た患者等の個人情報を第三者に漏らしてはならない。このことは契約の解除および契約期間満了後においても同様とする。
- (3) 受託者は、業務従事者の雇用にあたって、その重要性につき指導・教育を徹底すること。

8. 売上報告等

受託者は、職員食堂の運営実績について、毎月の収支及び年間の決算状況を書面で報告すること。

9. 業務内容及び契約金額の見直し

業務内容については、1年ごとに委託者と協議の上、仕様書の見直しを行うとともに、継続的な業務の質の向上を図るものとする。仕様書の見直しに伴い、契約条件（契約金額等）の変更が発生した場合においては、都度、契約変更を行う。

10. 経費の負担

経費の負担は以下のとおりとする。

	費用項目	内容	委託者	受託者
職員食堂運営委託業務	内装・設備工事	内装	○	
		給排水衛生、ガス、電気、空調	○	
	厨房設備、什器、備品	厨房設備、付帯設備、機器、什器、備品	○	
	ホール家具	イス、テーブル	○	
	装飾・サイン	サンプルケース、看板		○
	精算機器	精算機器	○	
	精算機器消耗品	ロール紙等		○
	事務用機器	事務用電話機、電話架設		○
	事務用備品	椅子、ロッカー、机、キャビネット	○	
	調理器具、食器類	食器、箸、スプーン、フォーク		○
		調理器具		○
		清掃用具		○
	ユニフォーム	ユニフォーム、エプロン、靴		○
	原材料	食材費		○

	労務関係	従業員・パートの労務・交通費、募集費		○
	厨房消耗品	洗剤		○
		石鹼、消毒液、漂白剤、ラップ等		○
	ホール消耗品	割箸、ナフキン、クロス等		○
		茶葉		○
	水道、光熱費	食堂部分及び厨房部分	○	
	Edy 等利用手数料	電子マネー（Edy・交通系 IC カード）の利用に係る手数料		○
	事務関係	事務用消耗品、コピー代		○
	宣伝関係	植栽代		○
		リーフレット、POP 代		○
	通信関係	電話代、郵便代、ファックス、Edy 通信料等		○
	修繕関係	厨房設備、機器修理代	○	
	諸手続き	営業許可申請費		○
		損害保険費		○
		固定資産税等の公租公課（厨房機器ほか）	○	
		固定資産税等の公租公課（精算機器類）	○	
	保健衛生	衛生検査（検便）、健康診断費		○
		クリーニング等		○
	清掃	日常（テーブル）		○
		日常（床）	○	
		日常（厨房内）		○
		グリストラップ		
		※病院躯体に係わる配管等の清掃は委託者にて実施		○
	ごみ処理	生ゴミ（残飯）処理、廃油処理費		○
		一般ごみ（ペットボトル・缶・瓶等処理費）		○

11. 原状回復

契約期間が満了したとき又は契約解除により契約が終了したときは、受託者の負担において本物件を原状に回復し、委託者に返還しなければならない。

12. 評価に関する事項

本業務は職員等の福利厚生サービスの充実と来院者への施設利便性の向上を目的としているため、提供するサービス（価格・質等）の提案を重点的に評価する。

13. 参考データ

(1) 職員食堂実績

2024 年度平均売上金額	約 3,890,000 円（税込）/月
2024 年度平均利用人数	約 9,000 人/月

(2) 現行職員食堂における販売メニュー及び販売価格・実績

販売メニュー	販売価格（税 込）	月間販売実績
A セット	460 円	3,471
B セット	560 円	1,884
カレー	410 円	588
丼	410 円	342
中華麺	360 円	300
中華麺セット	400 円	343
素うどん	240 円	47
トッピングうどん	360 円	300
うどんセット	400 円	183
おにぎり単品	60 円	-
お持ち帰り弁当	460 円	1,022
小鉢	60 円	442
ご飯	60 円	36
汁	30 円	176
カレールー大盛	50 円	20
替え玉	100 円	49

別表

No.	名称	メーカー	規格
1	食券用券売機	(株)フジタコーポレーション	FK-CX
2	電子マネー(Edy)対応 POS レジ 2 台	東芝テック	QT-20H-V1-21WA-S
3	検食用冷凍庫	サンデン	VF-K120X
4	殺菌庫	マルゼン	MCF-065B
5	冷蔵庫	ホンサキ	HR-120Z
6	冷凍冷蔵庫	ホンサキ	HRF-120Z3
7	冷凍庫	ホンサキ	HF-120Z3
8	二槽シンク	マルゼン	W1200×D750×H850
9	ガス自動炊飯器	フジマック	FRC21FA
10	コンビオーブン	フジマック	FCCMP101
11	ガスフライヤー(背面ボックス付)	マルゼン	MGF-C18WJ
12	ガスローレンジ	マルゼン	RGS
13	ガステーブル	マルゼン	RGT-1275C
14	温蔵庫	マルゼン	MEHX-077GSB
15	コートテーブル	ホンサキ	RT-150SNF
16	コートテーブル	ホンサキ	RT-150SNF
17	ウォーマーテーブル	マルゼン	MEWP-186
18	ハススルー冷蔵ショーケース	福島工業	W1200×D600×H1800
19	ウォーマーテーブル	マルゼン	MEWP (特)
20	コートテーブル	ホンサキ	RT-80SNE1
21	ガスゆで麺器	フジマック	FGNB806044A
22	台下戸棚(キャスター付)	マルゼン	W1500×D600×H850
23	スニースカート	マルゼン	W1800×D300×H300
24	スニースカート	マルゼン	W1200×D200×H300
25	スニースカート	マルゼン	W1250×D200×H300
26	スニースカート	マルゼン	W1300×D150×H300
27	シャワーシンク	マルゼン	W1560×D900×H850
28	ソイルテーブル	マルゼン	W940×D700×H850
29	トアタイプ 洗浄機	フジマック	FDW60FL67
30	クリーンテーブル	マルゼン	W1500×D750×H850
31	電気消毒保管庫	マルゼン	MSH20-41HEW
32	ティーマーバー	ホンサキ	ATE-250HWA1-C
33	ティーマーバー	ホンサキ	ATE-250HWA1-C
34	サービステーブル	マルゼン	W1500×D900×H800