

公立森町病院院内食堂運営に係る賃貸借仕様書

この仕様書は院内食堂運営に関する賃貸借の概要を示すものであり、この仕様書に示されない事項又は疑義が生じた場合はその都度発注者、受注者共に誠意をもって協議のうえ解決にあたるものとする。

1 目的

受注者は外来患者へのサービスの向上及び勤務する職員の福利厚生の実現を図るため、当院が設置する食堂において、市場よりも低価格で飲食物の提供を行うことを目的とする。

2 業務名

公立森町病院院内食堂運営に係る賃貸借

3 施設概要

- (1) 所在 静岡県周智郡森町草ヶ谷 391-1 公立森町病院
- (2) 用途 食堂の運営にかかる調理場の貸付
- (3) 面積 6.5 m² (調理場)
- (4) 座席数 42 席 ※感染症防止のため 21 席に制限
- (5) 調理機器 別紙「調理機器リスト」のとおり

※参考 公立森町病院職員数 約 350 人 (委託職員含む)

来院患者数 (想定) 約 220 人/日

現在利用者数実績 約 30 人～40 人/日

4 契約

(1) 契約方法

契約方法は、地方自治法 (昭和 22 年法律第 67 号) 第 238 条の 4 第 2 項第 4 号の規定に基づき、建物の一部を貸付けする貸付契約とする。

(2) 貸付期間

貸付期間は営業開始日から令和 9 年 3 月 31 日までとする。受注者は「行政財産使用許可申請書」を当院へ提出し、行政財産の使用許可を受けるものとする。

また、行政財産の使用許可期間は 1 年間であるため、毎年度許可を受けるものとする。貸付期間には、店舗の設置及び撤去に関する期間も含む。店舗の営業開始日は、発注者及び受注者双方が協議の上、決定する。

(3) 再委託の禁止又は制限

受注者は、業務の遂行を第三者に再委託してはならない。ただし、あらかじめ書面により発注者の承諾を得た場合はこの限りではない。

(4) 契約の取り消し

次のいずれかに該当する場合は、当該貸付契約を取り消し、又は変更することができる。この場合、受注者は、当該取り消し又は変更によって生じた損失の補償を発注者に請求することができない。

ア 公用又は公共用に供するため、貸付物件を必要とするとき。

イ 使用条件に違反する行為があると認められるとき。

ウ 公募参加資格の詐称その他不正な手段により貸付の契約に至ったとき。

(5) 原状復帰

事業終了時には受注者の負担で、原則として原状復帰すること。ただし、発注者が承認した場合は、この限りではない。

(6) 違約金の支払い

賃貸借契約金の満了までに受注者の都合により事業を中止しようとするときは、その3ヶ月前に病院へ書面で申し出るとともに、月々の施設使用料とは別に違約金として発注者へ支払うこと。

(7) 損害賠償

受注者は賃貸借物件の使用に当たり、発注者又は第三者に損害を与えたときは、全て受注者の責任でその損害を賠償しなければならない。受注者は、その責に帰すべき事由により、賃貸借物件の全部又は一部を滅失又は毀損したときは、当該滅失又は毀損による賃貸借物件の損害に相当する額を発注者に支払うものとする。ただし、受注者が自己の負担により賃貸借物件を原状に回復した場合は、この限りではない。

5 使用条件

(1) 営業日及び営業時間

営業日時は受注者の提案により設定可能とする。ただし、平日 11 時から 14 時までは、ランチメニューを提供すること。

(2) 提供メニュー及び価格

提供メニューについては受注者の提案によるものとする。ただし、酒類（ノンアルコールを含む）の販売は禁止とする。販売価格については、病院にある食堂として市場より低

廉な価格であるものを中心にするよう努めること。

(3) 経費負担

No.	項目	備考	発注者	受注者
1	光熱水費	院内発生分は発注者。院外は受注者。	○	○
2	行政財産貸付料	年額 189,810 円		○
3	調理設備・修繕費	平面図に掲げるもの	○	
4	飲食場設備	既存品は使用可。不足分は受託者。	○	○
5	調理場内什器・器具、食器	既存品は使用可。不足分は受託者。	○	○
6	飲食場日常清掃	床清掃による経費負担は発注者。 それ以外は受注者。	○	○
7	調理場日常清掃	床、シンク、調理台及び食器等。		○
8	防虫・防鼠		○	
9	精算機器（券売機等）	既存品は発注者。それ以外は受注者。	○	○
10	保健衛生費			○
11	食材費			○
12	その他諸経費			○

(4) 営業に伴う関係法令上の手続き

営業に伴い、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、全て事業者の負担において、営業開始までに行うものとする。

(5) 法令等の遵守

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、当院と協議すること。

(6) 衛生管理

食堂及び調理場について、受注者は次の事項に十分留意するとともに、食品衛生上の問題については、すべて受注者の負担と責任において対処すること。また、院外の調理場において調理する場合も同様である。

ア 食堂内は常に清潔に保ち整理整頓し、かつ不要な物を置かないこと。

イ 調理設備等の排水を良くするよう廃棄物の流出の防止並びに排水溝の清掃を業務終了後必ず行うこと。

ウ 調理場内は業務終了後に必ず床清掃を実施する等をして清潔に保ち、ネズミ、昆虫等の発生及び進入防止に努めること。

エ 感染症拡大防止のため、食堂に設置しているテーブルや椅子について適宜アルコール

消毒を行うこと。

オ 受注者は、発注者が実施するネズミ、害虫等の調査及び駆除に対して協力をすること。

カ 調理場内にはみだりに従業員以外の者を立ち入らせないこと。

キ 食器、布巾、包丁及びまな板等は、熱湯又は殺菌剤等を用いて消毒し、かつ乾燥させ常に清潔に保つこと。

ク 作業中は、従業員には清潔な白衣・帽子（三角巾）・マスクを着用させ、専用の履物を用いさせること。

ケ 従業員が身体に化膿性疾病、皮膚疾病、下痢その他の食中毒の原因となる恐れのある疾病にり患した場合は、その者を従事させてはならない。

コ 食品等の取扱作業に従事させる場合は、従業員は常に爪を短く切り、指輪等はずし、指を清潔に保ち、用後は必ず洗浄及び消毒を行うこと。

サ 調理場、食品庫内において、更衣又は食事をさせてはならない。

シ 食品衛生責任者は保健所長の行う食品衛生に関する講習を年1回以上受講すること。

ス 従業員の検便を月1回以上行い、その結果の写しを提出すること。検便の検査項目は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌O157とする。

セ 常に従業員の健康状態の把握に努め、従業員に保健衛生上支障があると認められるものについては、調理業務等に従事させてはならない。また、定期的に従業員に対し衛生教育を行うこと。

ソ その他食品衛生法に基づく衛生管理を行うこと。

(8) 食材等の搬入

食材等の搬入の際は、来院患者及び職員の安全に十分配慮の上、通行の妨げにならないように注意すること。

(9) 廃棄物の処理

食堂内で発生したごみや残飯等の廃棄物の処理については、減量化・資源化に努め、受注者の責任で行うこと。また、当院敷地は全て禁煙とし、灰皿の設置を認めない。

(10) 定期報告

受注者は、毎月の売上実績を記録すること。また、当院が求めた場合は提示することとし、書類を保管しておくこと。