

いわき市医療センター
レストラン及び職員食堂等運営事業

要求水準書

令和8年9月30日

いわき市医療センター

目 次

1	要求水準書の趣旨	1
2	貸付物件	1
3	整備条件（レストラン及び職員食堂）	1
4	整備条件（飲料自動販売機）	2
5	運営条件	3
6	損害賠償等	6
7	原状回復	7
8	注意事項	7
9	運営にあたっての留意事項	7
10	別表1 整備済内容表	8
11	別表2 運営経費負担表	10

1 要求水準書の趣旨

本要求水準書は、病院事業管理者が要求する本事業の水準を示し、参加事業者の提案の具体的な指針となるもので、事業者選定の基準として用いる。

参加事業者は、「患者中心の病院」という当センターの考え方のもと、本要求水準を満たす限りにおいて、自由に提案を行うことができるものとする。

2 貸付物件

(1) 場所

福島県いわき市内郷御厩町久世原 16 番地
いわき市医療センター内

(2) 主要使用用途

- ① レストラン及び職員食堂の運営
- ② 飲料自動販売機の設置・運営

(3) 貸付面積（別添のレイアウト、位置図参照）

- ① レストラン及び職員食堂（厨房等）：127.66 m²
- ② 飲料自動販売機（各階、看護専門学校）：15.80 m²（18 台）
※②については自動販売機のサイズにより変動有

3 整備条件（レストラン及び職員食堂）

店舗用区画は、病院事業管理者が次の条件で事業者に貸し付ける。

事業実施に向けた整備は、事業者自らの責任及び負担により行うこと。

なお、レイアウトや設備を変更した場合は、契約終了後事業者の負担で原状復帰させること。

(1) 設備等に関する事項

レストラン及び職員食堂用区画の整備状況は別表 1「整備済内容表」のとおりとする。

(2) 厨房機器及び備品に関する事項

当センターにて貸付する厨房機器及び備品は別紙「厨房機器一覧」のとおりとする。

上記一覧にない厨房機器及び備品（精算システムを含む）並びに食器、調理用具等の消耗品類については事業者の負担により整備すること。

なお、当センターで貸付する厨房機器等について変更を希望する場合は、別途

病院事業管理者と協議すること。この場合、変更に伴う費用は、事業者の負担とする。

また、レストラン及び職員食堂の飲食スペースの什器備品（テーブル、椅子）についても当センターで貸付するが、変更を希望する場合には、別途病院事業管理者と協議すること。この場合、変更に伴う費用は、事業者の負担とする。

(3) 消耗品（食器）に関する事項

レストラン及び職員食堂において使用する食器類については、店内のデザインや食材との調和を図るとともに、強度が高く衛生的な製品を採用するなど、安全で安心な食事提供に配慮したものとする。

(4) その他事項

- ① 各種計測メータは、事業者が設置すること。なお、設置の際は当センター職員が計測しやすい場所に配置すること。また、遠隔で計測可能なものとする。
- ② 店舗設置に必要な官公庁への届出、許可、申請等は、事業者が行うこと。
- ③ 事業者による機器・備品類の搬入・接続等の期間は、現契約終了（令和9年3月31日）後の令和9年4月1日からを基本とするが、事前に搬入・接続等を行う必要がある場合には、別途病院事業管理者と協議すること。なお、当該協議は事前搬入等を約束するものではない。また、搬入・接続等を行うことにより共益費が生じる場合は、事業者が負担すること。
- ④ 平面レイアウトの変更を希望する場合などは、病院事業管理者と協議を行うこと。

4 整備条件（飲料自動販売機）

自動販売機用区画は、病院事業管理者が次の条件で事業者に貸し付ける。事業実施に向けた自動販売機の据付は、事業者の責任により行うこと。

(1) 自動販売機の仕様に関する事項

- ① 大きさは当センターが指定する場所に対応したものとする。
- ② 取扱う商品は、缶、ペットボトル、ビン、紙パック等の密封式の容器であること（カップ式は不可）。
- ③ ホットアンドコールド機であること。
- ④ 給排水設備を必要とする機器は設置しないこと。
- ⑤ 自動販売機のデザイン・外観色については、設置場所への景観配慮に努めること。

- ⑥ 設置する自動販売機は、大規模災害のとき災害ベンダーとしての機能を有する機器を含むこと。
- ⑦ 設置する自動販売機のうち 1 台は NPO 法人パンキャンジャパン支援型自動販売機とすること。なお、設置場所は病院事業管理者が指定する場所とする。
また、寄付額は当該自動販売機による売上の 5 % とし、事業者が全額負担すること。
- ⑧ いわき市医療センター看護専門学校に 1 台設置すること。

(2) その他事項

- ① 各種計測メータは、事業者が設置すること。なお、設置の際は当センター職員が計測しやすい場所に配置すること。また、可能な限り遠隔で計測可能なものとする。
- ② 緊急時の連絡先を表示すること。
- ③ 転倒防止の措置を講ずること。

5 運営条件

(1) 営業日及び営業時間

レストラン及び職員食堂、飲料自動販売機の条件は次のとおりとするが、提案による営業日・営業時間の拡大は可とする。なお、臨時的に店休日等が生ずる際には、事前に病院事業管理者の承認を得ること。

① レストラン及び職員食堂

ア 営業日

平日のみ（土、日曜日及び祝日並びに年末年始を除く毎日）

イ 営業時間

午前 11 時から午後 3 時まで

② 飲料自動販売機

ア 営業日

毎日（年中無休）

イ 営業時間

24 時間

(2) 営業開始日

レストラン及び職員食堂、飲料自動販売機の整備が完了した翌日を営業開始日とする。なお、整備期限については設けないが、整備期間について事前に病院事業管理者と協議すること。

(3) サービス形態

配膳方式は、レストラン、職員食堂ともに企画提案すること。

(4) 取扱商品

レストラン、職員食堂のメニュー及び弁当等のテイクアウトメニューも企画提案すること。

なお、病院職員（当直者等）への食事等の提供を別途依頼する場合があります。

(5) 取扱禁止商品

酒類（ノンアルコール飲料を含む）、その他病院事業管理者が適さないと判断するものは取り扱わないこと。

(6) 精算方式

精算方式は現金に加え、バーコード決済や電子マネー等のキャッシュレスシステムを次のとおり導入すること。なお、クレジットカード支払いは含めないものとする。

（レストラン）

- ・ 1 種類以上

（職員食堂）

- ・ 2 種類以上

（自動販売機）

- ・ 6 か所以上

(7) その他サービスの提案

レストラン内での食事及び飲料提供のほか、利用者の利便性の向上に繋がるサービスを導入すること。

例) 職員等への配達サービス

例) メニューの事前予約やクレジットカード支払い等の対応

(8) 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、すべて事業者の負担において行うこと。

(9) 食材等の搬出入

食材等の搬出入は、3 階南側サービス出入り口を用いることとし、あらかじめ

病院事業管理者と協議のうえ、決まった時間に実施すること。休日又は開院時間外に納品作業が必要な場合は、別途病院事業管理者と協議すること。

(10) 廃棄物の回収

廃棄物の保管は、当センター敷地内に設けてある利便施設共用のゴミ庫を使用すること。なお、ゴミ庫内の利用スペースは他の利便施設（売店、カフェ）と協議のうえ決まったスペースを利用すること。

廃棄物の回収は、あらかじめ病院事業管理者と協議のうえ、決まった時間及び経路等により、事業者の責任で実施すること。また、廃棄物の分別を適正に実施するとともに廃棄量を把握し、廃棄物の抑制と再資源化を促進するよう努めること。

(11) 日常清掃等

店舗及び周辺の整理整頓に心がけ、日常的な清掃を行い周囲の清潔の保持に努め、病院の美観、衛生環境を損なわないようにすること。

(12) 維持管理責任

事業者は、厨房内の設備・厨房機器等の日常的な清掃・管理、飲食スペースの簡易的な清掃を行うほか、グリストラップやグリスフィルターの定期的な清掃・点検、事業者設置の厨房機器等の維持管理、修繕、交換及びメンテナンス等を行うこと。これらに要する費用は、事業者の負担とする。詳細は別表2「運営経費負担表」のとおりとする。

(13) 衛生管理及び感染防止対策

自主的に食品細菌検査を実施するなど常に衛生管理を徹底し、事故防止に努めること。業務従事者に対しては、病院という施設の特殊性を考慮し、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。万が一、業務従事者が感染症等に感染した場合には、即時に病院事業管理者に報告の上、その指示に従い、当該業務従事者への措置及び他の者に感染が広がることがないような対策を迅速に講じること。

また、事故発生防止の観点から、特に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、業務従事者だけでなく商品搬入者への衛生教育も徹底すること。なお、これらの措置にかかる費用は、事業者の負担とする。

(14) 張り紙、看板等の表示

貸付けを受けた場所以外での張り紙及び看板等の表示又は掲出は認めない。貸

付物件周辺については、病院事業管理者と事前に協議したうえ、当センター内のデザイン等と一体性を保つと認められる場合には、許可する場合がある。

(15) 防火管理責任者

事業者は、関係法令に基づき、当該部分に係る防火管理責任者を設置すること。

また、事業所内に自衛消防隊を組織するとともに、当センターが実施する防災訓練にも参加するなど、当センターの防火管理体制に誠意をもって協力すること。

(16) 緊急時の対応

事故や犯罪もしくはこれらに準じる事態が発生した場合には、利用者への影響回避を最優先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、病院事業管理者に速やかに報告すること。

なお、事故や犯罪発生時の連絡体制を書面にてあらかじめ病院事業管理者に届けること。

6 損害賠償等

(1) 事業者は、その責に帰すべき理由により使用物件及び病院施設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損害額に相当する金額を損害賠償として支払うこと。ただし、事業者の負担により原状に回復した場合は、この限りではない。

(2) 前記(1)に定める場合のほか事業者は、募集要項に定める義務を履行しないため病院事業に損害を与えたときは、その損害額に相当する金額を損害賠償額として支払うこと。

(3) 第三者に生じた事故が病院事業管理者の責に帰さない事由による場合は、事業者がこれを補償すること。

(4) 地震等の災害により、店舗用区画の全部又は一部が滅失又は毀損したときは、店舗整備範囲に応じ、病院事業管理者又は事業者が速やかな復旧に努めることとし、復旧に係る経費は、その範囲に従い復旧にあたった者の負担とする。

(5) 利用者とのトラブル等は迅速かつ誠実に対応することとし、必要に応じて、その内容を病院事業管理者に報告すること。なお、病院事業管理者は、病院事業管理者の責に帰すことが明らかな場合を除き、盗難事故や破損事故等に関しては一切の責任を負わないこととする。

- (6) 当センターにおいては病院運用上、面会制限強化など事業者の運営への影響が予想される行為を行う場合があるが、売上げの減少などがあつたとしても、一切、補償しないこととする。

7 原状回復

原状回復は、契約期間の範囲内で、事業者の負担により行うこと。

8 注意事項

- (1) 貸付物件は、最善の注意をもって維持管理すること。
- (2) 店舗への住込みはしないこと。
- (3) 貸付物件内を含め、当センター敷地内は禁煙とする。

9 運営にあたっての留意事項

- (1) 食品衛生法、病院管理上の諸規則その他法令など規則等を遵守すること。
- (2) 業務従事者は、清潔感のある身なり（名札は必ず付し、ユニホーム着用が望ましい）で業務に当たるとともに、利用者に対しては親切丁寧な接遇に努めること。また、事業者は、これを遂行するため積極的な接遇研修の啓発、実施に努めること。
- (3) 個人情報保護及び守秘義務を徹底すること。
- (4) 商品及びサービス等について改善すべき事由が生じた場合には、病院事業管理者と協議し、速やかに必要な措置を講じること。
- (5) 毎月、前月分の売上実績額等、病院事業管理者が求める定期報告を行うこと。
- (6) 店舗内には、事業者や提供商品と関係のない広告その他掲示物を掲示しないこと。
- (7) レストラン及び職員食堂の運営や提供商品に係る問い合わせ又は苦情等については、事業者の責任において誠意をもって対応し、必要に応じて、その内容及び対応の状況を遅滞なく病院事業管理者に報告すること。

- (8) 病院事業管理者が、電気設備点検等のため、停電作業を実施するときは、その指示に従うこと。
- (9) レストラン及び職員食堂の運営に関し病院事業管理者が、事業者との協議を必要とする場合には、速やかに対応すること。

別表 1 整備済内容表

	項 目	内 容
建築関係	床	下地：RC 金こて押え 仕上：ビニル床（調理室は塗床ケミクリート仕上）
	壁	不燃ビニールクロス（調理室は化粧ケイカル板）
空調関係	空調設備	屋外機設置用基礎（3 階屋上） 基準風量による外調機、空調機
	換気設備	外気供給量：7,850CMH、合計排気量：9,550CMH
	自動制御装置	当センター設置機器の自動制御装置
衛生設備関係	給水設備	厨房機器、衛生器具への接続
	排水設備	厨房機器、衛生器具への接続
	ガス設備	厨房機器、衛生器具への接続
	給湯設備	厨房機器、衛生器具への接続
	衛生器具	洗面台等の一般的な設備
	厨房機器	別紙厨房器具一覧のとおり
防災設備関係	排煙設備	建告第 1436 号第四号ハ（二）及び（四）に基づく対応
	スプリンクラー設備	法定基準設備
	非常放送設備	法定基準設備
	誘導灯設備	法定基準設備
	非常用照明設備	法定基準設備
	自動火災報知設備	法定基準設備
	消火器	法定基準設備

電 気 設 備 関 係	電灯設備	単相 3 線 100／200V 主開閉器盤までの幹線布設、分電盤の設置 電源容量 AC 系 19kVA 主幹：225AF／125AT 分岐：50AF／20AT×40 GC 系 2kVA 主幹：50AF／30AT 分岐：50AF／20AT×12
	動力設備（厨房）	三相 3 線 200V 主開閉器盤までの幹線布設、分電盤の設置 電源容量 AC 系 34kW 主幹：225AF／125AT 分岐：50AF／50AT×2 分岐：50AF／30AT×1 分岐：50AF／20AT×2 GC 系 2kW 主幹：50AF／30AT 分岐：50AF／20AT×4
	動力設備（空調）	三相 3 線 200V 制御盤（5 階屋上）からの配管配線布設 電源容量 AC 系 7kVA 分岐：50AF／30AT
	コンセント設備	厨房機器用コンセント 単相 100V コンセント 30 個 三相 200V コンセント 5 個 三相 200V 手元開閉器 2 個 その他、雑用 100V コンセント 1 個
	照明設備	各室 LED 照明設置
	その他	電話・テレビ共聴設備（配線等）

別表2 運営経費負担表

	項 目	備 考
施設関係	既設以外の厨房機器等	
	上記厨房機器等の修繕・更新	
	設備及び厨房機器等の日常的な清掃・管理	
	厨房の定期的な清掃（床面ワックス等）	
	飲食スペースの簡易的な清掃（営業時間内）	定期、日常清掃は当センターで実施
	厨房の害虫駆除	
	グリストラップの清掃	
	グリスフィルターの清掃・点検	天井換気
運営関係	従業員の雇用	
	従業員の衛生管理（検便、健康診断等）	
	従業員の駐車場の確保	
	食器類、調理用具の調達	
	消耗品（洗剤等）の調達	
	事務用品の調達	
	被服の調達（従業員の制服等）	
	食材の調達	
	光熱水費の支払	
	通信運搬費の支払（電話代等）	
	ゴミの処分	
	諸官庁手数料の支払（営業に係る許認可）	

※その他別表上に記載のない項目については協議とする。