

愛知県がんセンター
売店・レストラン・職員食堂運営業務仕様書

- 1 この仕様書は、愛知県がんセンター（以下「病院」という。）における売店・レストラン・職員食堂設置に係る県有財産貸付に関する営業業者選定について定める。
- 2 業務期間
令和 7 年 4 月 1 日から令和 12 年 3 月 31 日までとする。
- 3 業務の基本的運用方針
 - (1) 医療の質の向上への貢献
 - ア 病院の医療機能を踏まえた対応をすること。
 - イ 病院職員・営業業者間の意思疎通を図り、連携して業務を円滑に遂行すること。
 - ウ 必要書類の作成・提出・保管を適切に行うこと。
 - エ 業務の継続的かつ安定的な提供を行うこと。
 - オ 衛生管理体制を保つため、売店・レストランの責任者等の院内の医療安全管理研修等への参加に配慮すること。
 - (2) 利用者サービス向上への貢献
 - ア 安全かつ衛生的な食事及び商品を提供し、利用者に喜ばれる内容であること。
 - イ レストラン南側の通路等を積極的に活用し、多くの人が利用できる空間作りをすること
 - ウ バリアフリー対策を施し、車椅子使用者や点滴スタンドを持っている患者等への移動スペースや対応に配慮・工夫すること。
 - エ 危機管理について、食中毒発生時などの食事供給体制の確保、事故防止、クレーム処理等の対処が万全であること。
 - オ 従業員の健康管理等に十分取り組み、安全、安心な環境の中で業務に取り組むことが出来る体制を整えること。
 - カ 従業員の接遇研修を行い、常に良好なサービスを提供すること。
 - キ 喫食スペースが病院内に不足しているため、売店等で購入した物を喫食するスペースについて配慮すること。
 - (3) 健全経営への貢献
 - ア 効率的な業務の運営を行うこと。
 - イ ライフサイクルコストの削減のため、創意・工夫を行うこと。

(4) 大規模災害発生時の協力体制

大規模災害等が発生した場合には、病院の指示に従い、店舗内にある食品や商品の提供及び貸付場所の提供等、病院の運営に支援・協力を行うこと。

なお、これに伴う行政財産貸付料の減免や病院の費用負担については、別に協議する。

(5) 個人情報の取扱い

この業務を行うために知り得た個人情報の取扱いについては、別記「個人情報取扱事務特記事項」を厳守のこと。

(6) 事故・犯罪時等の対応

営業時間外における連絡網等を書面にて、予め病院長に届け出ることとし、事故・犯罪等、又はこれらに準じる事態が発生した場合は、患者さんや来院者の方への影響回避を最優先事項として適切に対処すること。なお、発生した場合はその事項・原因・影響範囲・対処方法をまとめ、病院長へ速やかに報告すること。

(7) 設備・器具

ア 営業上必要な店舗内の設備、器具については事業者の負担で用意すること。その維持管理、修繕、更新、廃棄も同様とする。現有設備を利用しても差し支えないが、利用せず廃棄する場合は事業者の負担で行うこと。

イ 事業者は、常に最新の図面（配管、配線、備品等設置場所及び変更場所のわかるものを含む）を病院に提出すること。

ウ 設備管理の責任分界点は別紙のとおりとする。

4 業務内容

(1) 売店

① 業者負担経費

ア 売店の設置及び撤去に要する工事費（設置の際には、建築基準法、消防法等の法令・規則等を遵守した設計・改修を行うこと）

イ 移転費等の費用

ウ 防火シャッター設置費用

エ マスク・食品等の自動販売機設置費用

オ 貸付物件の維持保存のため通常必要とする経費

カ 清掃、防虫防鼠、消毒等の衛生管理費

キ ゴミ処理にかかる経費等

ク 光熱水費（各設置事業者で小メーターを設置（販売機器用専用回路工事を含む））

ケ その他店舗営業にかかるすべての経費

② 営業日・営業時間

営業日については年中無休とする。営業時間については午前7時～午後9時までを原則とする。

営業時間外に夜勤職員が食品を購入できる工夫をすること。（例：食品用自動販売機の設置など）

また、患者の緊急入院にも対応できるよう、日用品（歯ブラシやコップ、お箸、ティッシュなど）や紙おむつが購入できるようにすること。

③ 精算方法

現金払いによる精算とともに、クレジットカード、非接触型ＩＣカードシステムや電子マネー決済サービス等の利用にも対応すること。

④ 利用上の制限

契約期間中は、次の事項を遵守すること。

ア 入札条件を遵守し、貸付料及び光熱水費を期限までに確実に納付すること。

イ 店舗専従者を常時1名以上配置し、パート等の非常勤職員を指導できる体制を構築のうえ、十分にサービスを提供できる人員を配置すること。特にレジスターについては、4台以上設置し、ピーク時等においてはフル稼働による対応をすること。また、接客態度等提供サービス向上に努めることとし、従業員に対しては、研修を実施する等明確な教育方針に基づいて、研修体制を整えること。

ウ 病院内店舗であることを十分理解の上、現場責任者のみならず、出店事業者において利用者からの苦情を受けるシステムを構築し、意見や苦情の内容を速やかに改善できる体制を確保すること。

エ 独自の防犯体制を確立すること。

オ 販売品の搬入・廃棄物の搬出時間及び経路については、病院の指示に従うこと。

カ 貸付面積内に「かつら」等の相談ができ、扉等で仕切ることのできる患者さんのフィッティングルーム（販売員、看護師、患者さんの3人が入って相談できる程度の広さ）を設け、商品の説明等の対応ができること。

キ 販売品目は、病院内店舗であることを踏まえて、幅広い年齢層を対象とした商品提供内容であること。

このため、利用者の満足度にかかるデータ収集・分析を行い、提供サービスや商品に反映させること。

また、毎年１回以上、患者、家族及び職員を対象として満足度調査を実施し、調査結果を病院長に報告すること。

ク 商品の価格については、市場価格よりも安値で提供できるよう努めること。

なお、具体的な商品の内容等については、病院と協議すること。

[販売希望品目（★は必須品目）]

（食品関係）清涼飲料水、弁当、おにぎり、パン、インスタント食品、スナック菓子、惣菜等

（生活雑貨関係）ティッシュペーパー、タオル、★ＴＶイヤホン、文房具等、切手

（雑誌関係）新聞、週刊誌、書籍等

（その他）★当院が指定する入院関連用品、★医療商材（特に治療中、治療後に使用する商品の充実）等

※特に、弁当・おにぎり等の食品類は、仕入れから販売までの保管・管理を適切に行うとともに、食品成分表示等生活習慣病予防への配慮を行うこと。

※医療商材のうち高度管理医療機器は必須としていないが、下記の品目については病院運営上必要であるため、令和７年４月１日から取り扱うこと。

- ・ ★「エニマクリン」や「クリアスルーＮＣ」等の大腸検査食
- ・ ★アメジスト大衛(株)の「ＯＷ検査用トランクス フリー１イリ」等の検査用パンツ
- ・ ★経口栄養剤（シンプロテック等全般）
- ・ ★経管栄養器材（胃瘻加圧バック、胃瘻チューブ等）
- ・ ★とろみ剤
- ・ ★婦人科手術セット
- ブラックコーヒー
- 栄養補助ドリンク（ブイ・クレス）
- シュガーレスガム
- ・ ★バニラアイス（ハーゲンダッツ・アイスクリーム）
- ・ ★コーチⅡ（術前の呼吸器訓練器具）
- ・ ★嚥下用スプーン（Ｋスプーン、猫舌）
- ・ ★ブレストバンド
- ・ ★ストーマ関連用品
- ・ ★気管切開孔エプロンや気管切開部ケア用品
- ・ ★口腔ケア用品
- ・ ★弾性ストッキング

- ・★転倒予防シューズ
- ・★おむつ類
- ・★日用品（生活用品）

[販売以外の取り扱い希望内容]

- ・★宅配便の取り扱い
- ・★公共料金の支払等の取り扱い
- ・★コピー、FAXサービス、チケット予約システム等
- ・★デリバリーサービス（入院患者用）
- ・★患者衣等のレンタルサービス

※患者衣等のレンタルサービスについては病院運営上必要であるため令和7年4月1日から取り扱い、前営業業者との引き継ぎを円滑に実施し、申込方法等を変えないこと。また、患者衣等のレンタルサービスについては、運營業者において受付、返却等のすべての事務を行うこと。

ケ 以下の物については販売を禁止する。

アルコール類、タバコ、生花、青少年の健全な育成に障害を及ぼす図書、病院の治療方針に適さない医療書籍等

⑤ 維持管理

契約期間中は、次の事項を遵守すること。

ア 商品補充、金銭管理など売店の維持管理については、設置事業者が行うこと。また、商品の賞味期限に十分注意するとともに、在庫・補充管理を適切に行うこと。

イ 関係法令等の遵守・徹底を図るとともに、関係機関等への届出、検査等が必要な場合は遅滞なく手続き等を行うこと。

(2) レストラン・職員食堂

① 運用要件

ア 営業日及び営業時間は、公募プロポーザル時の提案を遵守すること。

イ メニューごとの栄養表示をすること。

ウ メニューごとのアレルギー対応表示をすること。

エ 基本的には、備品は営業業者側で準備すること。

なお、当初備え付けの備品については、無償貸与とし、以後の修繕・追加等は営業業者負担とする。

また、備え付け備品の廃棄については、あらかじめ病院と協議すること。

オ 看板等の色彩及び数量などは、院内のほかの設備との一体性を保つ必要があることから、必ず病院と協議すること。

- カ 料金の支払いについては、現金払いによる精算とともに、クレジットカード、非接触型ＩＣカードシステムや電子マネー決済サービス等の利用にも対応すること。また、現金払いについては、１万円札、５千円札、千円札のすべてが使用できるようにすること。
- キ 職員食堂の利用者は病院職員であることから、フルサービスでなくともかまわず、安価な設定を検討すること。
- ク 取扱いメニューは事業者の提案とするが、酒類等病院事業にふさわしくないと判断するメニューの供給は認めないものとする。
- ケ 病院の各種催し物への仕出しに等に対応できること。
- コ 価格改定を行う際は、必ず病院と協議すること。
- サ 平日の昼食時の混雑緩和のため、貸付面積内での弁当取り扱い業者の出店に対応すること。
- シ グリーストラップを定期的に清掃し、排水トラブルが起こらないようにすること。

② 業務内容一覧

区分	業 務 内 容	病院	営 業 業 者
運 営 管 理	(レストラン・職員食堂運営管理全般)		○
	運営業務(食品保管・調理・盛付・食器洗浄消毒)等		○
	サービス方式(レストラン・職員食堂)		○
	売上金・つり銭管理(現金及び売掛金)		○
	営業時における点検表記載の実施・作成保管		○
	営業時における点検表記載の確認	○	
	定期的なアンケートの実施		○
	アンケート結果の確認	○	
施 設 等 管 理	職員食堂・レストランの主要な設備の設置・改修		○
	職員食堂・レストランの主要な設備の管理		○
	その他の設備(調理器具・食器等)の確保・保守・管理		○
	日常清掃(掃除機によるホール床・厨房内及び食堂のテーブル・イス等備品の清掃)		○
	定期清掃(窓ガラス・床面のワックス等)		○
	内装、給排気衛生、ガス、電気、空調設備工事		○
研 修	食堂従事者等に対する教育・訓練		○
衛 生 管 理	健康管理計画の作成実施		○
	定期健康診断の実施		○
	診断結果保管		○
	検便の定期実施		○

区 分	業 務 内 容	病 院	営 業 業 者
	検便結果の確認	○	

③ 業務の履行にあたって

ア 経費の負担区分

基本的に営業業者がすべて負担する。

費用項目	病院 負担	業者 負担
什器・備品費(調理器具、家具、食器・湯飲みなど)		○
衛生管理費(洗剤・消毒剤など)		○
食材費		○
人件費		○
光熱水費(水道、電気、ガス、燃料など)		○
残食処理費(施設に関する残食及びごみの処理に必要な費用)		○
防虫・防鼠費(施設に関する防虫・防鼠の費用)		○
厨房付帯設備(調理設備、事業者の専用配管・配線等)・備品の修繕経費		○
労務費(福利厚生費、教育研修費、保健衛生費、交通費含む)		○
被服費(職員のユニフォームなど)		○
営業場所の貸付料		○
営業業者の業務遂行上必要な諸帳票類		○
営業業者の業務遂行上必要な消耗品(箸・調味料など)		○

※上記に掲げていない業務の内容、経費が生じた場合には相互協議とする。

イ 営業の許可申請

営業等に必要な許可申請を行い、許可後は許可書を病院内の見やすい場所に掲示すること。

ウ 従業員の教育等

A) 営業業者は、業務の実施に当たり、この仕様を忠実に履行するのに必要な人員を配置すること。特に、調理員については、調理師の資格を有する者又実務経験の豊富な者とする。

B) 営業業者は、従事者に対し、夏季の五ヶ月間は月2回、その他

の月は月1回の検便及び年1回の胸部疾患検査及びB型肝炎検査を実施し、その結果を病院に報告すること。

C) 営業業者は、従事者に対する衛生面及び技術面の教育訓練を毎月行うとともに、定期的な研修等にも参加させるなど常に従事者の意識と技術の向上を心がけること。また、病院から求めがあった場合、従事責任者等の病院内感染対策研修等への参加に配慮しなければならない。

D) 営業業者は、従事者に衛生、安全な専用作業衣、帽子等を使用させ、常に清潔衛生保持に努め、常時胸にネームを付けさせること。

エ 調査

病院は、必要がある場合には、営業業者に対して業務の処理状況につき調査をし、又は報告を求めることができる。

オ 損害賠償

この業務の遂行に当たり、営業業者の責に帰すべき理由により病院及び利用者に損害を与えた場合、営業業者は直接の損害を被った当事者に限り損害賠償の責を負う。

5 原状回復

設置事業者は、契約期間が満了又は契約が解除された場合は、速やかに原状回復すること。

ただし、病院が原状に回復する必要がないと認めるときは、この限りでない。

なお、原状回復に際し、設置事業者は一切の補償を病院に請求することができない。

6 売上状況等の報告

売上状況を下記のとおり報告すること。

(1) 内容

場所	利用者数（人）	売上金額（円）
売店		
レストラン		
職員食堂		
マスク自動販売機		

(2) 期限

区 分	報 告 期 限
4 月 ～ 6 月	7 月 1 5 日
7 月 ～ 9 月	1 0 月 1 5 日
1 0 月 ～ 1 2 月	1 月 1 5 日
1 月 ～ 3 月	4 月 1 5 日

7 その他

- (1) 事業撤退の際には、次の事業者への引継ぎに積極的に協力すること。
- (2) 本仕様書に疑義があるときは、双方協議し、決定するものとする。