

りんくう総合医療センター

9階職員休憩スペース運営業務仕様書

1 業務名称.....	2
2 業務の目的.....	2
3 業務実施場所.....	2
4 対象施設の現状(参考).....	2
5 業務内容(提案対象).....	3
6 運営条件.....	3
7 経費負担.....	4
8 厨房機器、備品及び内装.....	4
9 運営管理.....	4
10 遵守事項.....	5
11 業務期間.....	6
12 その他.....	7

別添資料

別添資料1 ≪ 9階職員休憩スペース厨房機器一覧表 ≫

別添資料2 ≪ 9階職員休憩スペース備品一覧表 ≫

別添資料3 ≪ 9階職員休憩スペース平面図 ≫

りんくう総合医療センター(以下「当センター」という。)が委託しようとする 9 階職員休憩スペース運営業務(以下「本業務」という。)に係る仕様書は、以下の定めるところによる。

1 業務名称

地方独立行政法人りんくう総合医療センター 9 階職員休憩スペース運営業務

2 業務の目的

当センター9 階に設置する職員休憩スペースについて、民間事業者のノウハウ及び創意工夫を活用し、職員の福利厚生・利便性の向上及び快適な休憩環境の形成を資することを目的として、食料品等の販売を中心に持続可能な運営形態によるサービス提供を実現するとともに、平時における休憩機能に加え、災害時等における支援機能への寄与を期待するものである。

3 業務実施場所

- (1) 所在地:大阪府泉佐野市りんくう往来北 2-23
- (2) 場所:地方独立行政法人りんくう総合医療センター 9 階の一部
- (3) 面積:約 309.94 m²(客席・休憩スペース・厨房等を含む)

4 対象施設の従前状況(参考)

- (1) 職員数:1,163 名(その他委託職員、看護学生) 令和 8 年 4 月 1 日現在
- (2) 従前用途:職員食堂(昼食)
- (3) 営業時間:11 時 00 分~14 時 30 分まで
- (4) 席数:83 席
- (5) 食堂利用状況:約 120 食/日(参考値)
- (6) 休憩スペース利用状況:約 250~300 人/日(参考値)
- (7) 設備概要
 - ①9 階職員休憩スペース厨房機器一覧表(別紙「別添資料 1」参照)
 - ②9 階職員休憩スペース備品一覧表(別紙「別添資料 2」参照)

※法令等により設置が義務付けられている設備(誘導灯設備、自動火災報知設備等)は当センターが設置する。

(8) 搬入及び搬出

商品及び食材の搬入は3号・4号エレベーターを使用し、残飯等の廃棄物の搬出は6号エレベーターを使用すること(別添資料3参照)。

(9) 留意事項

- ①当センター職員(委託職員等含む)が利用し、患者及び来院者等は利用できない。
- ②上記利用状況等は参考値であり、応募者に対し将来の利用を保証するものではない。また、従前にとらわれない提案を可とする。

5 業務内容(提案対象)

- (1) 休憩スペース機能:職員が自由に利用できる休憩環境を提供し、飲食物の持込みが可能な環境を維持するとともに、快適性の向上に努めること。
- (2) 飲食・物販サービス(任意提案):食事、弁当、飲料等の提供を行うことができる。ただし、ノンアルコール飲料を含むアルコール類、電子たばこを含むたばこ類等は提供できない。また、食堂、売店、自動販売機、コンビニエンスストア、その他の業態については、事業者の提案によるものとする。提供する食事については、カロリー表示、アレルギー表示すること。
- (3) 利便性向上施策:物販を伴う場合は、キャッシュレス決済への対応、混雑緩和策、夜勤職員への配慮その他職員の利便性向上に資する取組を行うこと。
- (4) 付加提案:本仕様書に記載する内容のほか、職員の福利厚生の実現及び効率的な運営に資する業務、サービス等について提案することができる。なお、本仕様書に記載する業務内容の実施が困難な場合は、その代替手段又は運用案を併せて提案すること。

6 運営条件

- (1) 平日の昼間を基本とし、営業日・営業時間については平日11時から14時30分までを最小限としたうえで事業者の提案によるものとする。ただし、診療機能及び職員利便性を考慮した運営とすること。
- (2) 価格設定:販売価格については、市場を上回らないこと。職員が日常的に利用可能な価格帯への配慮を行うこと。

(3) 諸手続き: 営業に必要な許認可等の諸手続きは、すべて事業者の責任と費用において行うこと。

7 経費負担

(1) 施設使用料: 事業者の提案によるものとする。

(2) 光熱水費: 事業者の提案によるものとする。

従前食堂事業者への請求金額 1,350,000 円/年(令和7年度参考値)

(3) 運営経費: 運営に必要な人件費、衛生管理費、備品費、清掃費等はすべて事業者負担とする。ただし、提供業態により使用しない設備又は実施しない業務に係る費用については、この限りではない。

8 厨房機器、備品及び内装

(1) 厨房機器及び備品

本業務の運営に要する厨房機器等のうち、別添資料 1 に示すものは、当センターが用意するものを使用することができるが、事業者の過失により全部又は一部を破損したときは、直ちにその旨を申し出て、速やかに損害額を賠償するか、現状回復すること。また、事業者が別に厨房機器等を設置するときは、あらかじめ当センターの承認を得なければならない。

(2) 内装

客席及び厨房等の内装は、当センターで施工したものを使用することができる。追加の内装又は装飾工事を行う場合は、あらかじめ図面その他必要書類を当センターに提出し、その承認を得なければならない。

9 運営管理

(1) 運営状況の報告

当センターが必要と認めるときは、事業者はその都度、運営状況について報告を行うこと。

(2) 広告及び看板等

当センター外部への広告活動及び看板等の設置は行わないこと。また、センター内部における張り紙及び看板等の掲示については、当センターと事前に協議し、承認を得なければならない。

(3) 従業員用駐車場

従業員等の駐車場は事業者の負担で用意すること。ただし、当院立体駐車場は使用できないものとする。

なお、阪神高速道路下従業員用駐車場に空枠がある場合に限り、当センターから1台あたり月額3,000円(税抜)で貸与できるものとする。

(4) 材料等の搬入

設備、仕入材料等の搬入については、当センターが指定する時間帯及び経路に従うこと。

また、短時間での搬入又は搬出等については、地下1階搬入者用駐車場(月額12,000円(税抜))の使用を認めることがある。

(5) 苦情等への対応

利用者からの要望又は苦情等については誠意をもって対応し、その内容及び対応状況を遅滞なく当センターに報告すること。

(6) 運営条件の見直し

営業時間、サービス等の運営条件について改善すべき事由が生じた場合には、当センターと協議のうえ、速やかに必要な措置を講じること。

10 遵守事項

事業者は、本事業の運営に当たり、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

(1) 当センター敷地内は全面禁煙であるため、使用物件内においても禁煙とすること。なお、喫煙により、病院に損害を与えた場合(診療報酬返還等)は、その損害額に相当する金額を損害賠償として支払うこと。

(2) 病院内の施設であることを踏まえ、当センターの業務に支障が生じないよう運営を行うこと。

(3) パーティー、宴会等を目的として客席の全部又は一部を特定の者に占有させる営業行為は行わないこと。ただし、当センターの承認を得た場合はこの限りでない。

(4) 食品衛生法に基づく営業許可申請、その他関係法令の規定による諸官庁への届出等は、事業者側で行うこと。食品衛生法、当センターの管理上の諸規則その他関係法令を遵守すること。

- (5) 電気設備の点検、施設の修繕・改修工事、当センターが主催する防災訓練又は研修会への参加を要請した場合は対応すること。
- (6) 火災や地震、津波その他災害等発生時又は発生するおそれがあるとして当センターから避難指示等があった場合は、速やかに営業を停止し、当センターの指示に従うこと。
- (7) 本業務を運営する権利を第三者に譲渡、又は転貸してはならない。ただし、チェーン本部からの参加者はこの限りでない。
- (8) 指定用途以外の目的で使用しないこと。
- (9) 地震、風水害、火災その他非常事態等が発生した場合は、可能な範囲で職員への飲食提供等に協力すること。
- (10) 毎月の売上額を正確に記録し、当センターの指定する日までに報告すること。
- (11) 本業務の遂行に支障を来すような重大な事態が発生し、又は発生するおそれがある場合は、直ちに必要な措置を講じるとともに、関係機関及び当センターへ遅滞なく報告すること。
- (12) 本業務から撤退する際には、次の事業者への引継ぎに協力すること。
- (13) 従業員は、病院という施設の特殊性を考慮し、院内感染防止対策を講じて作業を行うこと。万が一、従業員が感染症等に感染した場合は、直ちに当センターへ報告のうえ、当センターの指示に従い必要な措置を講じ、他者への感染防止対策を迅速に実施すること。また、事業者は、定期的な健康診断の受診、インフルエンザの予防接種等当センターの感染症対策に従うこと。
- (14) 本仕様書に定める事項のほか、本業務の運営に関し必要な事項は、その都度当センターと協議すること。
また、本業務の運営に関する事項を変更しようとするときは、あらかじめ当センターの承認を得なければならない。

11 業務期間

業務期間は、契約締結日から令和 14 年 3 月 31 日とする。なお、運営状況が良好で、運営業務の継続を希望する場合には、協議のうえ契約を更新することができるものとする。ただし、契約期間内であっても、利用者にとって満足度が低く、不適切な運営状況である場合は、契約を打ち切ることができるものとする。

12 その他

- (1) 守秘義務:業務上知り得た個人情報および当センターの情報を第三者に漏らしてはならない。契約終了後も同様とする。
- (2) 禁止事項:権利の譲渡、転貸、公序良俗に反する行為。
- (3) 原状回復:契約満了または解除時、事業者の負担で原状回復を行うこと。

別添資料 1

9階職員休憩スペース厨房機器一覧表（令和8年4月）

地方独立行政法人りんくう総合医療センター

	機器名	型式	間口	奥行	高さ	メーカー
1	台下戸棚	TDK-186P	1800	600	850	(株)AIHO
2	ワークテーブル	TK-96BP特	900	600	600	(株)AIHO
3	台下戸棚	TDK-126BP	1200	600	850	(株)AIHO
4	ソイルドテーブル	PS1-187BP-L特	1800	720	850	(株)AIHO
5	食器洗浄機	SD-850G	670	692	1250	日本洗浄機(株)
6	ラックシェルフ	OL1-1153特	1100	530	1R	(株)AIHO
7	ドラフト洗米機	RWO-38	Φ380		700	スギノ産業(株)
8	ガス自動炊飯器	RMG-152S				(株)フジマック
9	ワークテーブル	TK-136P特	1350	600	870	(株)AIHO
10	ガスフライヤー	FGF18NBW	900	600	850	(株)フジマック
11	コールドテーブル	RT-120PNA特	1300	600	870	ホンザキ電機
12	ドロワーテーブル	FTL-1200DDA	1200	750	570	ホンザキ電機
13	ドロワーテーブル脇台	TK-37特				
14	ガステーブル	FGTNS157532-X	1500	750	850	(株)フジマック
15	1槽シンク	S1-77P	700	750	850	(株)AIHO
16	水切付2槽シンク	PS2-127P	1200	750	850	(株)AIHO
17	ワークテーブル	TK-186P	1800	600	850	(株)AIHO
18	オーバーシェルフ	OL1-1845	1800	450	600	(株)AIHO
19	ガス式ティルティングパン	CSP-100	1540	910	880	(株)コメットカトウ
20	ガステーブル	FGTNS127530	1200	750	850	(株)フジマック
21	1槽シンク	S1-77BP	700	750	850	(株)AIHO
22	パンラック	PL-1075P	1000	750	1800	(株)AIHO
23	冷蔵庫	HR-180A	1800	800	1910	ホンザキ(株)
24	冷凍庫	HR-180A3	1800	800	1910	ホンザキ(株)
25	食器戸棚	DS-117	1100	750	1800	(株)AIHO
26	ホットフードカート	HW-450特	605	840	1750	ニチワ電機(株)
27	ワークテーブル	CTK-166P	1600	600	850	(株)AIHO
28	電気ウォーマーテーブル	EWT-1500A	1500	600	800	ニチワ電機(株)
29	ワークテーブル	CTK-106P特	1000	600	850	(株)AIHO
30	ワークテーブル	CTK-96P	900	600	850	(株)AIHO

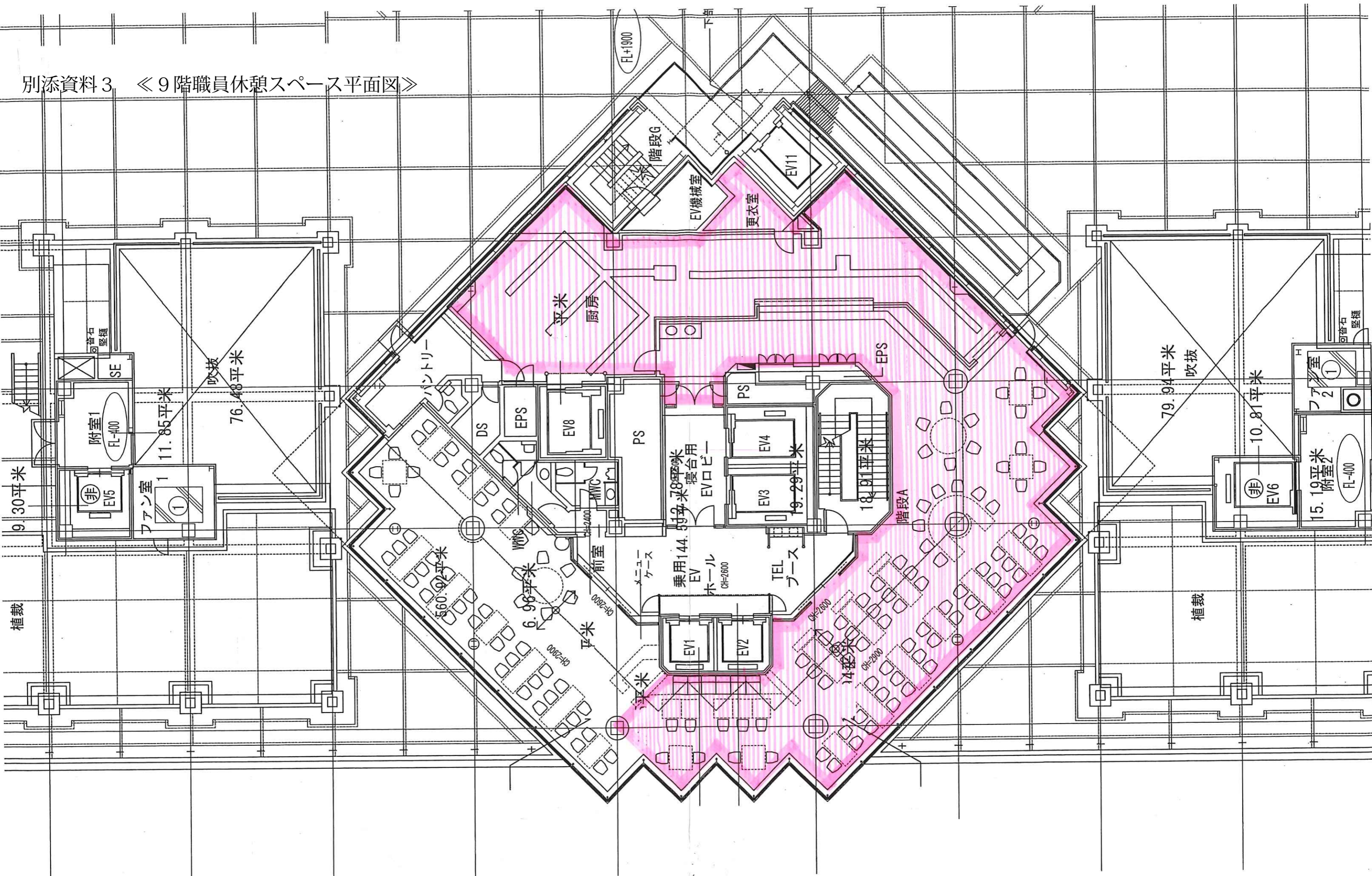
	機器名	型式	間口	奥行	高さ	メーカー
31	ワークテーブル	CTK-106BP特	1080	600	850	(株)AIHO
32	ダストシャワーシンク	SS-2010P特	2000	1000	850	(株)AIHO
33	ソイルドテーブル	PS1- 97BP-L特	965	720	850	(株)AIHO
34	食器洗浄機	SD-850G	670	692	1250	日本洗浄機(株)
35	クリーンテーブル	PTK-107BP特	1050	720	850	(株)AIHO
36	オーバーシェルフ	OL1-1945特	1900	450	600	(株)AIHO
37	テーブル形冷蔵庫	RT-180MNCG	1800	600	800	ホンザキ電機
38	コールドテーブル天板					ホンザキ電機
39	ワークテーブル	TK-96P特	600	600	850	(株)AIHO
40	スーパーエレクターシェルフ	4段式	1820	460	1900	エレクター(株)
41	スーパーエレクターシェルフ		1520	460	1900	エレクター(株)
42	スーパーエレクターシェルフ		910	460	1900	エレクター(株)
43	ワークテーブル	TK-125P	1200	500	850	(株)AIHO
44	食器かご(中) 16個					
45	全自動製氷機 キューブアイスメーカー	IM-35M-1				ホンザキ電機
46	包丁まな板殺菌庫	FSCD6050B				フジマック
47	コンビマスタ(スタンド付き)	FCCMP61E				フジマック
48	電気式食器消毒保管機	EW-1002				アイホ-
49	スープウォーマー	NL-8				(株)熱研
50	電気びつ スープ用	L-16型				(株)熱研
51	電子ジャー	JHC-9000				タイガー
52	フードプロセッサ	FP-25JS				クイジナート
53	レストランワゴン		980	750	300	
54	ステンレスワゴン		900	450	850	
55	ステンレスワゴン		900	450	850	

別添資料 2

9階職員休憩スペース備品一覧表（令和8年4月）

NO	品名	数量	寸法等			
			W	D	H	SH
1	長テーブル（6人用）	7	2000	750	700	
2	長テーブル（4人用）	3	1300	750	700	
3	角テーブル（2人用）	2	1000	1000	700	
3	角テーブル（1人用）	5	750	650	700	
4	プランターテーブル（6人用）	1	Φ1400		730	
5	変形テーブル（8人用）	1	2500	2500	700	
6	組椅子G（6人）	一式	5900	770	780	400
7	食堂椅子	90	500	530	770	460

別添資料3. ≪9階職員休憩スペース平面図≫



りく総合医療センター9階