

## レストラン及び職員食堂運営事業に係る条件等

### 1. 病院の概要

- (1) 名称 滋賀医科大学医学部附属病院
- (2) 開院 昭和53年10月
- (3) 所在地 滋賀県大津市瀬田月輪町
- (4) 病床数 603床（一般病床569床、精神病床34床）
- (5) 患者数 入院患者 約484人/日、外来患者 約1,220人/日（令和2年度）
- (6) 職員数 約2,400名（令和2年度。常勤・非常勤(医学部を含む)）

### 2. 事業実施場所の概要

- (1) 場所 附属病院内 D病棟6階  
（【別添1】構内配置図、【別添2】6階C・D病棟平面図を参照のこと。）
- (2) 面積
  - ① レストラン 87㎡
  - ② 職員食堂 99㎡
  - ③ 厨房（レストラン・職員食堂の兼用） 101㎡
- (3) 席数
  - ① レストラン 約60席
  - ② 職員食堂 約80席
- (4) 事業開始予定日 令和4年4月1日(金)

### 3. 事業実施期間

令和4年4月1日(金)～令和9年3月31日(水)

### 4. 営業時間、営業日及び休業日に関する条件

- (1) 営業時間及び営業日は原則として次のとおりとするが運営事業者の提案により拡充することも可能とする。
  - ① 営業時間  
レストラン 11時から19時まで  
職員食堂 11時から19時まで
  - ② 営業日及び休業日  
営業日は、月曜日から金曜日とし  
年末年始（12月29日から1月3日）、土、日、祝日は休業日とする。
- (2) 本学が必要と認めた時は、営業時間の延長を依頼することがある。また、本学と協議のうえ営業時間の延長・縮小や営業日に休業することができる。

### 5. 営業に関する条件

- 1 取扱メニューは原則運営事業者の提案によるものとするが、本学栄養治療部と連携し健康に留意したメニューについても適宜検討するものとする。

- 2 混雑ピーク時の混雑緩和への対応に配慮、工夫を行うこと。
- 3 障がい者、車椅子や点滴スタンドを使用する利用者等への配慮、工夫を行うこと。
- 4 食事提供のための発券機等を除いて、自動販売機の設置は認めないものとする。  
但し、本学と協議の上必要性が認められる場合に限り、本学側において準備する。

#### 特記事項

- 1 レストランについては、利用者が外来患者及び患者家族等が中心であることからフルサービスが望ましいが運営事業者からの提案をお願いする。
- 2 職員食堂については、利用者が教職員中心であることからセルフサービス方式の対応でも可能とし、レストランよりも安価な設定とする。

#### 6. 経費負担に関する条件

運営事業者は、次の経費を負担する。

- (1) 施設使用料（令和3年度） 901,970 円  
レストラン及び厨房の面積に対する使用料
- (2) 備品使用料（令和3年度） ※358,767 円
  - 1 使用料には消費税を含んであります。
  - 2 使用料金の算定及び納付方法については、「国立大学法人滋賀医科大学施設貸付要領」及び「国立大学滋賀医科大学備品貸付」による。
- (3) 発券機、冷蔵ケース、陳列棚等の運営に必要とする設備備品及び消耗品等の購入費は、運営事業者負担とする。
- (4) レストラン、厨房その他関係諸施設の光熱水料、本学からの貸付厨房機器（【別添3】賃貸借物品一覧表を参照のこと。）、無償提供の什器類及び運営事業者が購入した備品等の維持管理（修理費を含む。）及び廃棄物（一般廃棄物、産業廃棄物等）の処理に要する費用、その他運営に伴い必要となる経費は、運営事業者負担とする。  
なお、本学からの貸付厨房機器が通常の使用により修理不能となった場合の買い替え費用については、本学が負担する。
- (5) 運営事業者が購入した備品等の設置に伴い生じる1次側、2次側設備工事に係る費用は運営事業者負担とする。
- (6) 運営事業撤退の際の原状復帰にかかる費用は、運営事業者負担とする。
- (7) ロイヤリティについても予め提案すること。

#### 7. その他の条件

- (1) 設置運営事業者には借家権、賃借権、営業権等の私法上の権益は一切認めないこと。
- (2) 看板等のデザイン、色彩等については、周囲との調和を図るため事前に本学と協議すること。
- (3) 事業実施施設及びその周辺を清潔に保ち、病院の美観、衛生環境を損なわないよう、清掃等の維持管理を行うこと。
- (4) 常駐する従業員には病院内の業務であることを自覚させ、清潔感ある身なりで業務にあたると共に利用者に対し、癒やしのある接客対応に努めること。また、運営事業

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。

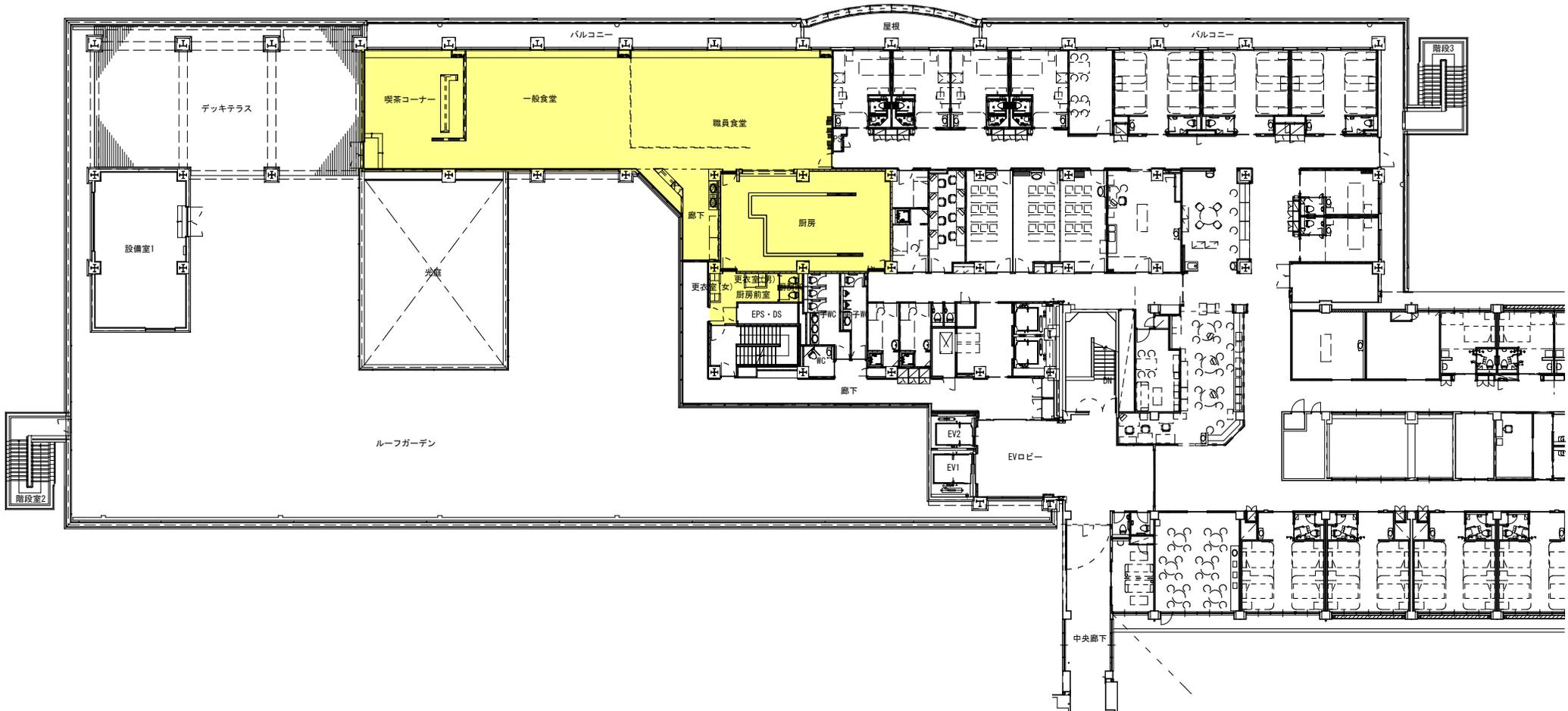
- (5) 事業運営に必要な各種法令に基づく許認可などは運営事業者が取得すること。
- (6) 食品衛生法、衛生管理、感染対策を徹底すること。
- (7) 従業員に定期健康診断を受けさせる等、健康管理を行うこと。
- (8) 運営に伴い発生する廃棄物（一般廃棄物、産業廃棄物等）は運営事業者の責任において適正に処理すること。なお、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号）に基づき、食堂の運営に伴う食品循環資源の再生利用を行うこと。
- (9) 従業員の駐車場が必要な場合は、駐車場の利用許可を申請すること。
- (10) 事業撤退の際には、次の運営事業者への引き継ぎに協力すること。
- (11) その他、本学から指示のある場合は、速やかに報告、対応すること。

## 8. その他の留意事項

運営事業者は、次の事項について留意すること。

- (1) 利用者に対して、より良質なサービスをもって、安定的かつ継続的に運営すること。  
そのための方策について、本学と協議すると共に、その実現に向け、最大限の努力を行うこと。
- (2) 経済状況の変化などにより事業の運営に支障が生じたときは、本学と相談するなど、本学の事業や運営事業に支障が生じないよう誠実に対応すること。
- (3) 健全な運営を行っているかどうか確認するため、本学に対して年に一度、業務状況報告書を提出すること。
- (4) 利用者等から寄せられた苦情等に対し、再発の防止措置を含め迅速且つ適切に対応し、対応の結果を本学に報告すること。必要と認められる場合は、本学と協議の上対応すること。
- (5) 利用者の満足度及びニーズを把握し適切にサービスに反映させるために調査を行い、その結果並びに改善内容等について報告すること。
- (6) 災害・事故が発生した場合若しくは発生するおそれがある場合又は業務の遂行に支障をきたすような重大な事態が発生した場合は、直ちに必要な措置を取ると共に、関係機関及び本学に遅滞なく報告すること。
- (7) 本学母子診療科において出産した患者さんに対し、本学と別途契約を行った上で「お祝い膳」の提供を行うこと。「お祝い膳」については、当該病棟の指定する場所若しくはレストラン内において提供を行うこと。
- (8) 本学診療科の外来患者の教育を目的とした患者給食(弁当を基本とし、有償)に対応すること。なお、献立については事前に担当部署と協議の上決定することとし、指定する場所若しくはレストラン内において提供を行うこと。





6階 C・D病棟平面図

## 賃貸借物品一覧表

| 品名                | 規格等                    | 数量 | 購入年月日     | 備考 |
|-------------------|------------------------|----|-----------|----|
| 冷蔵庫               | 三洋電機(株) SRR-G1561-3    | 1  | H19. 9.10 |    |
| 冷蔵庫               | 三洋電機(株) SRR-G1883      | 1  | 〃         |    |
| 冷凍庫               | 三洋電機(株) SRF-G1883      | 1  | 〃         |    |
| アイスメーカー           | 三洋電機(株) SIM-S240YN-FYB | 1  | 〃         |    |
| 計量洗米炊飯器           | (株)クホタ KR721A          | 2  | 〃         |    |
| 二槽シンク             | (株)中西製作所 2S-129        | 1  | 〃         |    |
| 台下戸棚              | (株)中西製作所 UT-187        | 1  | 〃         |    |
| ガス回転釜             | 服部工業(株) GHS-28AC       | 1  | 〃         |    |
| スチームコンベクションオープン   | (株)フジマック FSCC101       | 1  | 〃         |    |
| スチームコンベクションオープン架台 | (株)フジマック BC-1          | 1  | 〃         |    |
| 殺菌庫               | (株)中西製作所 NK-205D       | 1  | 〃         |    |
| コートテーブル冷蔵庫        | (株)フジマック FRT1275JF     | 1  | 〃         |    |
| 冷凍冷蔵庫             | 三洋電機(株) SRR-G1863C2T   | 1  | 〃         |    |
| ガステーブル            | (株)コメットカトウ XY-1260T    | 1  | 〃         |    |
| ガスフライヤー           | (株)コメットカトウ CF-G23      | 1  | 〃         |    |
| ゆで麺器              | (株)コメットカトウ CMR2-4      | 2  | 〃         |    |
| 台下戸棚              | (株)中西製作所 UT-177        | 1  | 〃         |    |
| ディッシュウォーマーテーブル    | ニチワ電機(株) EDT-1500BW    | 1  | 〃         |    |
| コートショーケース         | 三洋電機(株) FVS-PU15H      | 1  | 〃         |    |
| コートテーブル冷蔵庫        | (株)フジマック FRT1275JF(改)  | 1  | 〃         |    |
| 電気貯蔵式湯沸器          | (株)日本イミック EW-20N4A-BT  | 1  | 〃         |    |
| シンク付台             | (株)中西製作所 1ST-146       | 1  | 〃         |    |
| ソイトテーブル           | (株)中西製作所 ST-1S-217T    | 1  | 〃         |    |
| ボックス型洗浄機          | (株)フジマック FDW60DL       | 1  | 〃         |    |
| 電気消毒保管機           | (株)中西製作所 MCSK-10-e     | 2  | 〃         |    |
| ガス瞬間湯沸器           | (株)ノーリツ GQ-2421WZ-HP-2 | 1  | 〃         |    |
| ガス給湯器             | (株)ノーリツ GQ-C2422WZD-FH | 1  | H30.7.4   |    |
| 冷蔵コートテーブル         | 福島工業 TRC-50RE1-F       | 1  | 〃         |    |
| 冷凍ストッカー           | サンデン PF-G035MXB        | 1  | 〃         |    |
| 厨房用電磁調理器          | パナソニック(株) KZ-CK2020    | 1  | H21.6.9   |    |
| ドリンクテーブル          | (株)中西製作所 T-156S-D      | 1  | H19. 9.10 |    |
| 製氷機               | パナソニック(株) SIM-S3500    | 1  | H27.6.30  |    |