

飲食施設の運営管理業務委託

仕様書

国家公務員共済組合連合会

九段坂病院

業務内容

- ・ 一般レストランにおける飲食提供全般
- ・ 職員食堂における飲食提供全般

1. 営業日

- ・ 日曜日祝祭日及び年末年始を除く全日

2. 営業時間

- ・ 一般レストラン 平日 11:00 ~ 19:30、土 11:00 ~ 17:00
 - ・ 職員食堂：平日 11:00 ~ 16:00 、土 11:00 ~ 16:00
- (平日は数名の当直用分を 19:30 まで受け付ける)
- ・ 営業日、営業時間については利用状況によって変更できる。

3. メニュー提供

- ・ 職員食堂では定食・アラカルト食を提供する。
- ・ 一般レストランで健康診断受診者に渡すドック食事券引き換えに食事券に記載された金額分の食事を提供する。

4. 設備の使用

- 本業務遂行にあたり必要な施設ならびに施設に付隨する設備、什器、備品（以下「本施設」という）を無償で貸与する。
- 本施設を善良な管理者の注意義務をもって使用し、本業務以外の目的で使用しない。
- 故意または過失により本施設等を損傷または滅失したときは、賠償の責を負う。
- 本施設等に補修等を要する場合には、速やかに申し出る。

5. 費用負担区分

- 病院の負担する費用

飲食施設（ホール・厨房・事務所）の設備工事（B工事）

飲食施設（ホール・厨房・事務所）の内装工事、家具・什器・備品等

光熱水道代（空調費含む）

防虫・防鼠、塵芥処理費、専門業者による清掃（床ワックスがけ、絨毯

クリーニングダクト、グリストラップ等）

精算機器（職員食堂）

- 事業者の負担する費用

厨房消耗品費

客用消耗品費

電話・FAX 等の回線使用料

日常清掃費 保健衛生費

労務費

食材費

諸官庁手続料

精算機器（レストラン）

食器（一般レストラン・職員食堂）

6. 衛生管理

- 食品衛生法を遵守し、適切な管理体制を構築。
- HACCP（危害要因分析重要管理点）に基づく衛生管理の実施。

8. 契約期間

- 2026年4月1日から2027年3月31日

以上