

## 別紙 2

### 出店に係る個別条件（埼玉県立がんセンター外来食堂等出店事業）

#### 1 出店内容

施設	内容
(1) 外来食堂、 職員食堂	①外来食堂、職員食堂客席 2階 305.54 m <sup>2</sup> ②厨房、事務室、食品庫等 2階 125.05 m <sup>2</sup>
(2) 自動販売機	①飲料自動販売機 B1階休憩室前 2台（ペットボトル飲料等） ②飲料自動販売機 2階デイルーム 1台（ペットボトル飲料等） ③飲料自動販売機 3階臨床工学前 1台（ペットボトル飲料等） ④飲料自動販売機 3階デリバリールーム内 1台（ペットボトル飲料等） ⑤飲料自動販売機 4階～10階各食堂デイルーム（無菌病棟除く） 計 12台（ペットボトル飲料等）

※面積は若干異なる場合があります。

#### 2 外来食堂、職員食堂の営業内容に関する条件

##### (1) 営業日

当センターの診療日（土曜日、日曜日、「国民の祝日に関する法律」で定める祝日並びに12月29日から1月3日までの間を除く日）。設備点検等でやむを得ず休業する場合は、事前にセンターと協議すること。

##### (2) 営業時間

外来診療日：営業開始時間 午前11時を基準に提案すること。

営業終了時間 午後5時を基準に提案すること。

※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の感染拡大防止のための面会制限などにより、がんセンター内の人数が減少している場合は、営業時間の短縮について法人と協議できるものとします。

##### (3) 営業方式

外来食堂、職員食堂ともにセルフサービス方式でも可とする。ただし、身体に障害のある利用者の方には、従業員が配膳、下膳を行う。

##### (4) 提供メニュー

外来食堂、職員食堂それぞれについて、メニュー構成を提案すること。また、運営開始後も新メニューの提案などを行うこと。

なお、メニューにはカロリー、塩分、アレルギー等に関する表示をすること。

##### (5) 提供禁止メニュー

酒類その他センターが療養に適さないと判断するものは提供しないこと。

(6) 提供サービス

利用者の利便性向上につながる、提供可能なサービスをできるだけ提案すること。

例：季節ごとのフェアの開催、無料の給茶サービス等

(7) 提供価格

より高い品質を確保した上で、できるだけ利用しやすい低廉な価格を提案すること。

### 3 自動販売機の販売内容に関する条件

(1) デザイン、規格等

自動販売機は、病院内にふさわしい色合いや、車椅子利用者等にも配慮したユニバーサルデザインのものとし、設置する機器の外観、機能、サイズ等がわかるように提案すること。

また、自動販売機と一体的なデザインのゴミ箱を隣接して設置すること。

(2) 取扱商品

各販売機で取扱う商品を提案すること。

(3) 取扱禁止商品

酒類、その他法人が療養に適さないと判断するものは取り扱わないこと。

(4) 商品価格

できるだけ利用しやすい低廉な価格を提案すること。

### 4 出店料に関する条件

(1) 出店に係る賃貸借料は、①消費税を除いた月間売上額に、提案による出店料率を乗じ、消費税相当額を加算した金額、または②参加者が希望する消費税を除く月間の賃貸借料（固定金額）に消費税相当額を加算した金額とすること。

(2) (1) で①による場合

出店料率は様式C - 1の「出店料提案書①」により提案すること。なお、提案する出店料率は、外来食堂、職員食堂及び自動販売機合計売上額の1.2%以上とすること。

(3) (1) で②による場合

出店料は様式C - 2の「出店料提案書②」により提案すること。消費税を除く出店料は月間56,700円以上とする。

(4) 出店料は、別途法人の指定する方法により、毎月の期限までに納付すること。

## 5 出店者の費用負担

項目	備考
調理器具、食器、その他の食堂備品	
室内改修工事	事前に許可を得た場合のみ可
事務用機器	
通信設備・通信費	内線電話のみ法人で設置
光熱水費	個別メーターを設置し、別途法人の定める料金で課金
廃棄物処理費	
清掃業務費	
防虫・消毒等衛生管理費	
店舗及び店舗設備の汚損、破損への対応経費	
その他食堂及び自動販売機の運営に必要な経費	

## 6 法人が貸与する設備等

項目	備考
厨房設備※	修理、更新等の負担区分は別記のとおり
イス・テーブル	修理、更新等の負担区分は別記のとおり

※厨房設備の構成は平面図を参照してください。なお、企画提案書に基づき、事業者が設備を設置する場合、事前に協議し許可を得た上で費用は出店事業者が負担してください。

(別記：修理、更新等の負担区分)

- ・経年劣化による修理・更新は法人の負担。
- ・使用上の瑕疵がある場合及び営業上の理由による場合は、出店事業者の負担。

## 7 施設諸条件

区分		厨房区画	客席等
建築	床	アスファルト防水 嵩上げコンクリートt200 エポキシ樹脂塗床防滑工法	客席部分：木調ビニル床タイル 厨房事務：長尺塩化ビニル床シート
	壁	陶器質タイル100角	客席部分：腰壁木目調パネル(H1,000mm) 上部塗装仕上げ 厨房事務：塗装仕上げ
	天井	不燃ケイカル板t6塗装仕上げ（低汚染）	ロックウール化粧吸音板
	その他	厨房側溝（W250mm D150mm）ノンスリップ グレーチング蓋付き	外部サッシ面電動ロールスクリーン
給排水設備	給水・給湯	給水：50A以降厨房器具までの接続含み 一式（メーター設置） 給湯：40A以降厨房器具までの接続含み 一式（メーター設置）	—
	排水	グリーストラップ含む一式	—
	都市ガス	80A相当以降厨房器具までの接続含み 一式（メーター設置）	—
空調換気	空調	—	ファンコイルユニット方式 客席部分：冷水：200w/m <sup>2</sup> 温水：150w/m <sup>2</sup> 厨房事務：冷水：150w/m <sup>2</sup> 温水：100w/m <sup>2</sup>
	換気	40回/hの給排気	5回/hの風量を全熱交換器にて供給
電気設備	電気容量	テナント動力分電盤設置（メーター設置） 動力：90kVA 電灯：70kVA	
	電灯 コンセント設備	テナント動力分電盤設置 照明器具一式 コンセント設備（床コンセントは不可）	
	個別 放送設備	カットリレー設置	
	電話設備	配管配線及び電話モジュージャック設置 内線電話機1台設置	
	情報設備	配管のみ	
防災設備		自動火災報知設備 一式 非常放送設備 一式 非常照明誘導灯設備 一式 スプリンクラー設備 一式	

※企画提案書の内容に基づき、上記内容の変更・改修を行う場合は、事前に協議し許可を得た上で費用は出店事業者が負担してください。