

# 島根県庁本庁舎地下食堂管理運営業務委託仕様書

## 1 委託業務名

島根県庁本庁舎地下食堂管理運営業務委託

## 2 委託期間

令和8年1月から5年間(令和8年1月末までに開店すること)

ただし、業務内容が良好であると認められる場合には、契約を更新することがあります。

## 3 委託者

地方職員共済組合島根県支部(以下「共済組合」という。)

## 4 食堂の概要

(1)所在地 島根県松江市殿町一番地

(2)設置場所 島根県庁本庁舎地下1階

(3)面積 306.9 m<sup>2</sup>

(4)利用者 共済組合員、来庁者等

※ 全体平面図、厨房配置図及び厨房備品等一覧については別添のとおり

## 5 委託業務内容

(1)管理業務・・・島根県庁本庁舎地下食堂(以下「食堂」という。)業務の総括

(2)調理業務・・・メニューの企画、仕込み、調理等

(3)仕入業務・・・食材及び商品の仕入れ等

(4)洗浄業務・・・食器の洗い、生ごみ等の処理等

(5)経理業務・・・食堂の出納業務等

(6)フロアー業務・・・食堂の清掃及び什器等の管理等

## 6 委託条件

### (1)契約方法

共済組合と受託事業者において、食堂の運営・管理に関する委託契約(以下「委託契約」という。)を締結の上、食堂の運営・管理を行うものとします。

### (2)運営委託料等

① 運営委託料の支払いは行いません。

② 運営収支は全て受託事業者に帰属し、運営収支の責任は受託事業者が負うものとします。

### (3)再委託の禁止

施設の運営において、業務の全部又は一部を第三者に委託しないものとします。

ただし、あらかじめ委託者の許可を得た業務はその限りではありません。

#### (4) 契約の取消し又は変更

次のいずれかに該当するときは、委託契約を取り消し、又は変更することがあります。この場合において、受託事業者に損害又は損失が生じても、共済組合は、その賠償又は補償の責めを一切負わないこととします。

- ① 受託事業者が委託契約書の条項及び本募集要領の条項に違反したとき。
- ② 食堂の場所について、島根県が行政上の目的で別に使用する必要が生じ、共済組合が島根県から使用物件の返還を求められたとき。
- ③ 受託事業者が応募資格の詐称、その他不正な手段により契約を締結したとき。
- ④ 受託事業者が銀行の取引停止、破産の宣告又はこれに類する措置を受けたとき。
- ⑤ 受託事業者が委託業務を取り扱うことが不相当と認められる事情が発生したとき。

#### (5) 原状回復

委託契約期間が終了したとき又は委託契約が取り消された場合には、受託事業者は直ちに自己の責任と負担により使用した財産を受託開始前の状態に回復して返還することとします。

なお、受託事業者が期日までに原状回復の義務を履行しないときは、共済組合が原状回復の処置を行い、その費用を受託事業者に請求することとします。この場合において、受託事業者は、何ら異議を申し立てることはできないこととします。

#### (6) 損害賠償

受託事業者が、島根県、共済組合又は第三者に損害を与えた場合は、共済組合の瑕疵によるものを除き、全て自己の責任でその損害を賠償しなければなりません。

#### (7) 一時休業措置

委託契約期間中に、大規模な修繕や入替等の必要が生じ、その修繕や入替等に要する期間が食堂の管理運営に影響を及ぼす場合は、受託事業者と協議の上、一時休業等の措置をとることがあります。この場合において、受託事業者から共済組合に対して一切の補償を請求することはできないこととします。

### 7 運営条件

#### (1) 運営方法

運営方法は受託事業者の直営及びフランチャイズによる出店とします。

#### (2) 開店予定日

令和8年1月13日(火)

#### (3) 営業日・営業時間

##### ① 営業日

原則として、営業日は県庁舎の開庁日とします。なお、開庁日は次の閉庁日を除く日と

なります。

ア 土曜日、日曜日及び国民の祝日に関する法律(昭和23 年法律第178 号)に規定する休日

イ 年末年始(12月29日～1月3日)

② 営業時間

- ・営業時間は、企画提案によるものとします。
- ・会合利用などの臨時営業について企画提案することも可能です。
- ・午前11時から午後1時30分までは必ず営業を行うこととします。
- ・契約後に営業時間を変更する場合は、共済組合の承認を必要とします。
- ・共済組合から営業時間の変更依頼があった場合は、共済組合と受託事業者により協議を行うこととします。

(4)設備、備品の無償貸与等

- ① 業務の委託にあたり、受託事業者は現在食堂で使用している設備、備品を使用できるものとし、共済組合は新たに設備、備品、消耗品の購入は行わないものとします。なお、これらの設備、備品については、機能及び状態を十分確認してください。共済組合は使用期間中の耐用を保証するものではありません。使用に際して修繕が必要な場合は、受託事業者が費用負担してください
- ② 共済組合は、受託事業者に対して、食堂で使用している設備、備品および消耗品(鍋、食器類等)無償で貸与します。
- ③ 企画提案により、受託事業者は無償で貸与される備品等を使用せず、受託事業者の負担により準備した備品等を使用することも可能です。
- ④ 無償で貸与される備品等及び受託事業者の負担により準備した備品等を併用して使用することも可能です。

(5)経費負担区分

① 共済組合が負担する経費

建物の躯体や構造に影響を及ぼす設備等の修繕に要する費用

※修繕の内容によっては別途島根県が対応

② 受託事業者が負担する経費

ア 店舗の改装工事(間仕切壁、給排水設備、電気設備、通信回線等)

イ 光熱水費(電気料金、水道金)、通信費

光熱水費は、県が発行する納入通知書により、県の指定する期日までに支払うこととします

ウ 受託事業者の故意又は過失による修繕等に要する費用

- エ 鍋、釜、ザル及び食器類等の消耗品の破損や買い足しに要する費用
- オ 共済組合が用意した設備等以外のものを受託事業者が新たに設置、修繕又は撤去する場合に要する費用
- カ メニューサンプル、サンプル表示の装飾等に要する費用
- キ 食堂利用案内や装飾等を事業者が新たに設置、修繕又は撤去する場合に要する費用
- ク 委託業務に関わる清掃費、防虫、防鼠、消毒、ごみ処理費、材料費、人件費、衣服費、消耗品費、その他委託業務遂行上必要とされる一切の経費

#### (6) 維持管理手数料

- ① 受託事業者は毎月の売り上げを共済組合に報告し、維持管理手数料として委託業務により生じた毎月の売上金額(※)の100分の0以上の数(提案を基に決定)を乗じた額に、当該金額にかかる消費税及び地方消費税を加算した額を共済組合に納付してください。
- ② 受託事業者から納付される維持管理手数料は、基本的に共済組合が実施する厨房機器の修繕費用や入替等に要する費用に充当するものとします。ただし、納付された維持管理手数料全額を充当することを約束するものではありません。

#### (7) メニュー及び価格

- ① メニュー及び価格については、次の「現行メニュー一覧」を参考としてください。  
ただし、その他のものを企画提案により付加しても良いこととします。
- ② 次のメニューについては、できる限り提供に努めてください。
  - ・健康増進に資するメニュー
  - ・県産食材を活用したメニュー
  - ・若年層からシニアまで、幅広い年代が利用できるメニュー
- ③ 弁当の販売は委託の条件としませんが、企画提案することも可能です。  
ただし、その場合は容器等については環境に配慮したものとしてください。
- ④ 島根県及び共済組合等の施策や推進イベント企画に対して、営業に支障がない範囲で協力するものとしてください。
- ⑤ 福利厚生事業と食堂事業を行うことを鑑みて、可能な限り低廉な価格の設定としてください。
- ⑥ 食堂の営業開始後に価格の変更をする場合は、共済組合との協議と承認を得てください。

## 現行メニュー一覧

メニュー	価格	メニュー	価格
スワンランチ	700円	豚骨ラーメン	700円
美食ランチ	700円	チャーシューメン	800円
企画ランチ(月1回)	850円～	きつねうどん	600円
豚汁定食(冬季限定)	750円	割子そば	700円
県庁スペシャルセット	1,000円	釜揚げそば	700円
うな重定食	1,350円	割子そばセット	800円
	1,650円	釜揚げそばセット	800円
朝定食	650円	稲荷きつねうどんセット	750円
カレーライス	700円	コーヒー	550円
カツカレー	800円	紅茶	550円
ハンバーグカレー	800円	オレンジジュース	550円
海老フライカレー	800円	トマトジュース	550円

### (8) 料金精算

食券販売機は共済組合が現在使用しているものを無償で受託者に貸与します。ただし、食券販売機の維持管理、消耗品の充填等は、受託事業者の負担とします。

また、混雑解消のため、食券販売機以外の料金精算方法(電子決済の導入等)を提案することも可能です。(食券販売機以外の料金精算方法導入に伴う経費は、受託事業者の負担とする。)

### (9) 食堂の利用促進

食堂の利用促進を図るため、次の事項に関する企画提案をしてください。なお、これ以外にも企画提案をすることも可能とします。

#### ① 利用促進

より多くの共済組合員に食堂を利用してもらうために有効な方策

#### ② 施設環境の整備

管理運営に支障がない範囲で施設環境を整備し利用者に快適な環境を提供するための方策

#### ③ 混雑緩和

食堂の混雑を緩和して利用者の利便性を向上させるための方策

### (10) 食材の搬入

食材の搬入は、本庁舎西側守衛室前の入口から入り、エレベーターを使用するか、又は本庁舎北側の地下通用口を利用して搬入してください。

(11) 廃棄物等の処理

管理運営に伴って発生したゴミは、受託事業者が廃棄物処理業務に処理委託して処分してください。

(12) 施設の管理

- ① 受託事業者に対し共済組合及び島根県が庁舎の管理上必要な事項を通知した場合は、それを遵守してください。
- ② 受託事業者は善良な管理者の注意をもって食堂を使用してください。
- ③ 受託事業者は食堂内における衛生管理及び感染対策に十分留意することとし、食堂内を常に清潔に保ってください。
- ④ 食堂内は全て禁煙としてください。
- ⑤ 県庁舎(食堂内を除く)及び敷地内において、張り紙、看板等の表示又は掲出はできません。ただし、予め承認を受けた場合は、この限りではありません。

(13) 法令遵守

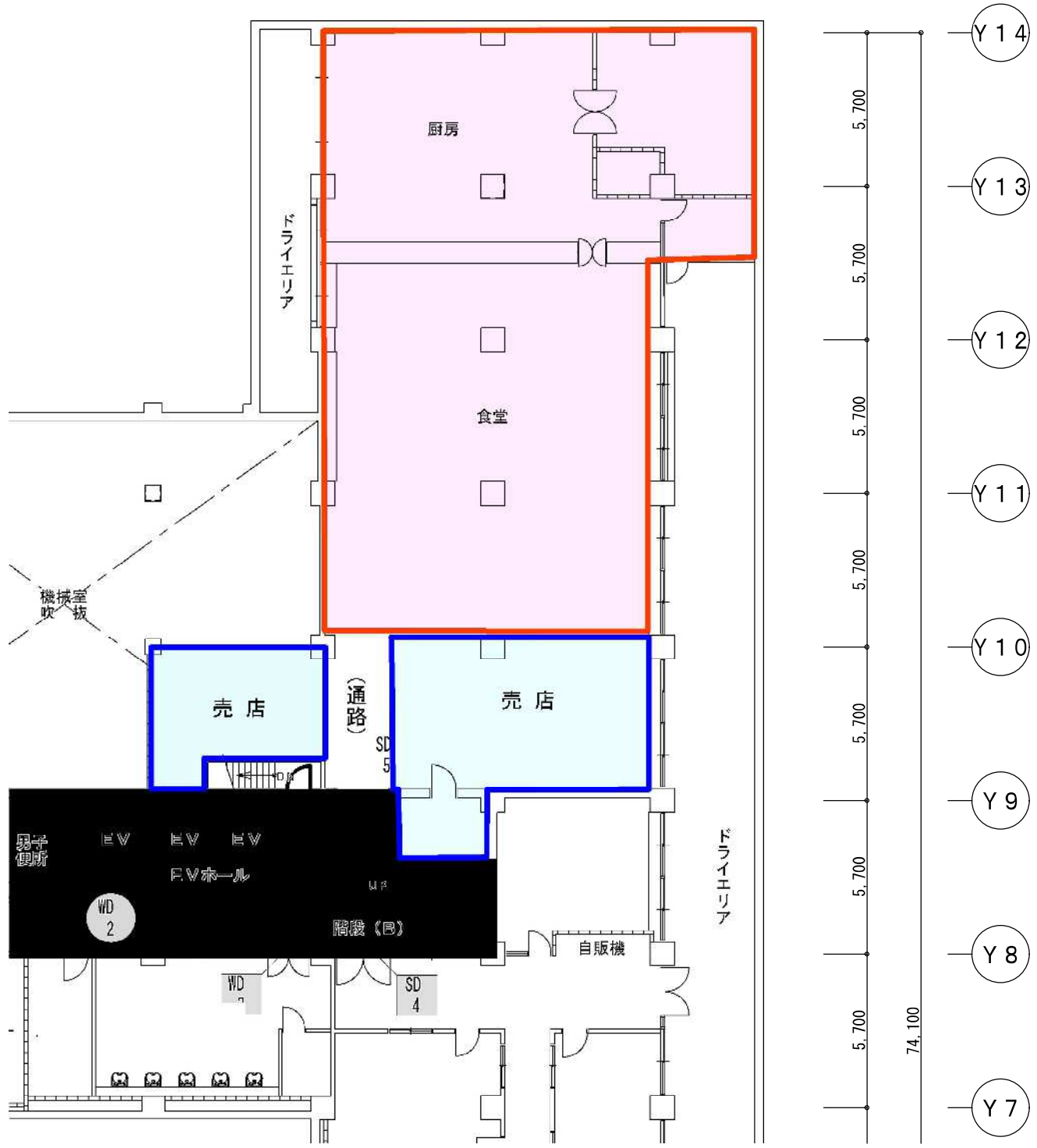
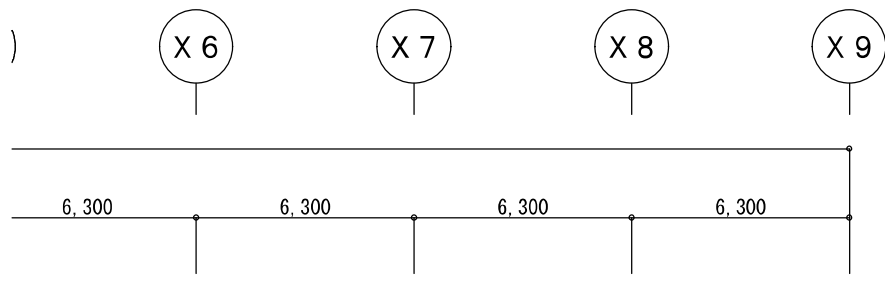
- ① 食堂の運営に当たっては、関係法規及び庁舎管理者等が定める規程等を遵守してください。
- ② 管理運営に伴い関係法令上必要となる諸官庁への申請・届出等については、全て受託事業者の責任と負担において行ってください。



(14) 連絡体制

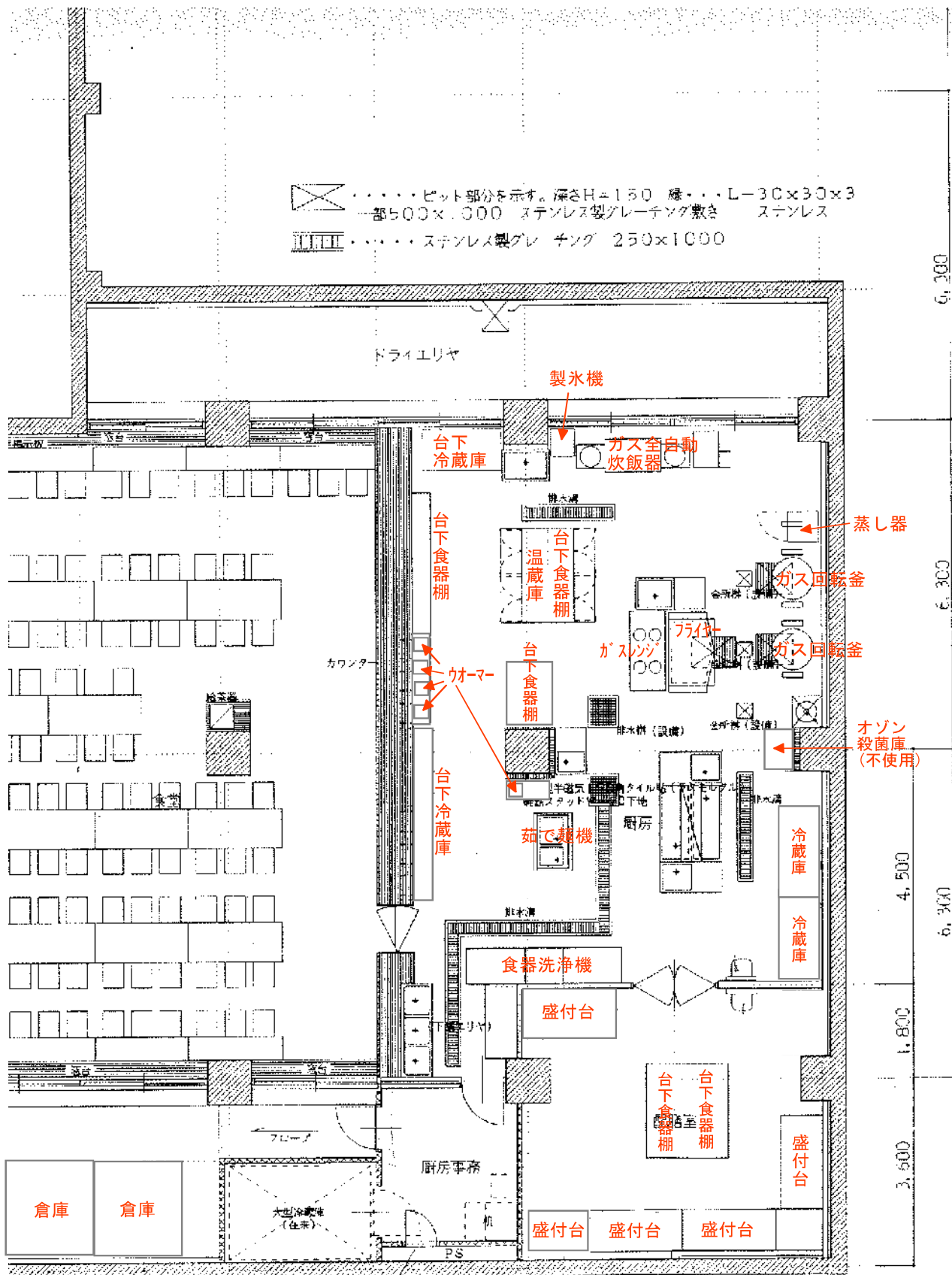
受託事業者の責任者及び現場の責任者を報告してください。また、緊急時の連絡体制及び連絡先を報告することとします。変更が生じた場合は、その都度報告することとします。

(15) その他

- ① 同時期に選定を行う売店において、弁当やパン等の販売が想定されますので、了承の上事業を行ってください(売店の必須営業時間は午前8時から午後6時、これ以外の営業時間は提案制)
- ② 受託事業者の都合により生じる経費は、受託事業者が負担してください。
- ③ 共済組合から収支等の報告を求められた場合は、受託事業者はその求めに応じてください。なお、クレーム対応については、その都度、共済組合に報告してください。
- ④ 受託事業者は、県庁舎の使用に当たり、形質の変更をすることはできません。ただし、予め承認を受けたときは、この限りではありません。
- ⑤ 受託事業者は、共済組合の指示に従い、建築、電気、機械及び防災等の各設備を常に良好な状態に保つように使用してください。
- ⑥ 従業員用の駐車場については受託事業者が確保してください。



 .....ピット部分を示す。深さH=150 縦・横・L=30×30×3  
 一部500×1000 ステンレス製グレーチング敷き ステンレス  
 .....ステンレス製グレーチング 250×1000



全長1600×600 (70%)





厨房備品一覧

備品名	数量	寸法	取得年月日	状態
製氷機 IM-30L	1	w 42 D 50 H 87	1995.11.2	
製氷機 IM-55TL-1	1	w 48 D 49 H 80	2003.6.30	
台下冷蔵庫 RT・150PTA	1	w 46 D 150 H 80	1995.10.21	
台下冷蔵庫 RT・150SNB	1	w 60 D 150 H 80	1995.10.24	ファンモーター取替
台下冷蔵庫 RT・150SDC-ML	1	w 75 D 150 H 86	2003.7.31	
台下冷蔵庫 RT・150SDC-RML	1	w 75 D 152 H 86	2003.7.31	ファンモーター取替
プレハブ冷蔵庫 HUS-120BT3-B	1	w 270 D 170 H 185	2005.7.31	
冷蔵庫 HR-150S	1	w 80 D 150 H 190	2005.7.31	
冷凍庫 HF-120X3	1	w 80 D 120 H 190	2008.2.21	ファンモーター取替
電気室温蔵庫 HIS-1575YAG	1	w 90 D 180 H 80	2002.12.28	
ガスフライヤー KFE82T	1	w 60 D 87 H 105	2015.2.28	良好
ガスブースター WB-25H-JW	1	w 51 D 29 H 68	2014.11.25	
食器洗浄機 JWE-680B	1	w 70 D 253 H 131	2014.11.25	数回修理済み
ガスレンジ NR-15322A LPG	1	w 75 D 150 H 95	2021.5.1	良好
茹で麺機 KSK-212G LPG	1	w 65 D 90 H 100	2021.5.1	良好
給茶機 AT-250HWA	2	w 50 D 45 H 149	2005.7.31	
業務用電子レンジ HW-16B	1	w 47 D 51 H 33	2003.7.31	
ガス回転釜	2	w 91 D 130 H 90	2002.4	メイン管・ロック取替
グローリー券売機VTタイプ	1	w 30 D 60 H 130	2019.7	良好
グローリー券売機VTタイプ	1	w 30 D 60 H 130	2021.12	良好
キャベツスライサー	1	w 37 D 37 H 51	2021.6	
ウォーマー	6	w 35 D 56 H 25	不明	
蒸し器	1	w 60 D 70 H 165	不明	
ガス全自動炊飯器	1	w 108 D 66 H 160	不明	タッチパネル交換
ミキサー (家庭用)	1		不明	
盛付台大	4	w 90 D 180 H 80	不明	
盛付台小	1	w 90 D 90 H 80	不明	

厨房備品一覧

備品名	数量	寸法	取得年月日	状態
台下食器棚大	2	w 90 D 180 H 80	不明	
台下食器棚中	1	w 60 D 180 H 80	不明	
台下食器棚小	2	w 45 D 150 H 80	不明	
食器棚	1	w 73 D 100 H 179	不明	
水切り台	1	w 65 D 140 H 95	不明	
一槽シンク	1	w 60 D 75 H 80	不明	
一槽水切りシンク	2	w 60 D 120 H 80	不明	
二槽水切りシンク	1	w 60 D 140 H 95	不明	
三槽水切りシンク	1	w 60 D 180 H 90	不明	
まな板シンク	2	w 60 D 120 H 80	不明	
オゾン式包丁まな板殺菌庫	1	w 54 D 55 H 190	不明	
家庭用洗濯機	1	w 52 D 52 H 90	不明	
調理器具保管用棚 5段	1	w 45 D 150 H 163	不明	
食品保管用棚 3段	1	w 60 D 120 H 180	不明	外倉庫内
食品保管用棚 4段	1	w 60 D 80 H 180	不明	外倉庫内

## 食器一覧

※すべて使用可

品名	数量	品名	数量
割子	1,752	ガラスコップ	73
金縁洋皿 大	96	湯呑（プラスチック）	157
金縁洋皿 中	51	アイスコーヒーグラス	19
金縁洋皿 小	104	ジュースグラス	47
赤縁用皿 中	55	喫茶ウォーターグラス	50
赤縁用皿 小	33	コーヒーカップセット	39
ランチプレート 大	32	ティースプーン	90
ランチプレート 中	24	小フォーク	2
小鉢 大	91	ポット 大	5
小鉢 中	633	ポット 中	2
小鉢 小	874	カレー Spoon	156
どんぶり	196	フォーク	46
ラーメンどんぶり	79	デザート Spoon	82
平皿 大	210	ぐい呑み	74
平皿 中	410		
小判皿	270		
汁椀	140		
吸物椀	110		
漬物皿	304		
ご飯茶碗	172		
茶碗蒸し	90		
弁当箱 大	38		
弁当箱 中	335		
弁当箱 小	84		
松花堂弁当	53		
お盆	185		
スープカップ	211		
そば出入れ	33		

## 調理器具一覧

※すべて使用可

品名	数量	品名	数量
ホテルパン	10	計量器	3
タッパー	5	デッシャー	3
ボール 大	7	ライス型	2
ボール 中	30	しゃりケース	5
ボール 小	3	薬味入り	50
バット 大	19	トング 大	19
バット 中	14	トング 小	4
バット 小	53	ピーラ	4
穴あきバット 大	1	ピーター	4
穴あきバット 中	2	ベンリナー	2
穴あきバット 小	1	フライ返し	2
ザル 大	7	すりこ木	2
ザル 中	6	すり鉢	1
ザル 小	3	収穫籠	21
プラスチック製ザル	5	缶切り	2
麺ゆでてぼ丸底	13	すくい網	3
レードル 大	1	フライヤーカス上げ	6
レードル 中	5	巻きす	7
レードル 小	2	洗浄機籠	8
おたま	6		
卵型レードル	4		
穴あきレードル	2		
しゃもじ 大	1		
しゃもじ 中	2		
しゃもじ 小	10		
片手鍋 大	2		
片手鍋 小	13		
両手鍋 大	4		
両手鍋 中	4		
両手鍋 小	2		
寸胴鍋 大	3		
寸胴鍋 中	7		
寸胴鍋 小	6		
まな板 大	2		
まな板 中	3		