公募型プロポーザル方式に係る手続開始の公告

県立宮崎病院飲食店運営業務について公募型プロポーザルを実施するので公告する。

令和８年１０月２６日

県立宮崎病院長　眞柴　晃一

１　業務の概要

(1) 業務名　　県立宮崎病院飲食店運営業務

(2) 業務内容　病院における飲食店の整備及び運営

(3) 履行期間　令和９年１月１１日から令和１３年１２月３１日まで

２　参加資格

参加申込書の提出者は、以下に掲げる全ての資格を満たす者であること。

(1) 地方自治法施行令第 167 条の４の規定に該当しない者であること。

(2) 物品の買入れ等の契約に係る競争入札の参加資格、指名基準等に関する要綱（昭和４６年宮崎県告示第９３号）に規定する資格を有する者で、業種がサービス（役務の提供）に関する業種で、営業種目がその他、種目が食事・給食で登載された者であること。ただし、登載されていない者については、本件企画提案書を提出する日までに所定の手続を完了することとし、登載されたことが確認できる書面を提出すること。

(3) 物品の買入れ等の契約に係る競争入札の参加資格、指名基準等に関する要綱に基づく資格停止を、参加申込書の提出期限の日から契約締結する日までのいずれの日においても受けていないこと。

(4) 民事再生法（平成 11 年法律第 225 号）第 21 条の規定による再生手続開始の申立てがなされていない者又は会社更生法（平成 14 年法律第 154 号）第 17 条の規定による更正手続開始の申立てがなされていない者であること。ただし、民事再生法に基づく再生手続開始又は会社更生法に基づく更正手続開始の決定を受けた者で、再度の入札参加資格審査の申請を行い、認定を受けたものについては、再生手続開始又は更正手続開始の申立てがなされなかった者とみなす。

(5) 客席数が 20 席以上の飲食店を令和８年１月３１日時点で営業中であり、かつ、３年以上経過している実績が１件以上あること。

３　審査に関する事項

(1) 企画提案書、ヒアリング等に基づき、下記(3)の基準により最優秀者を１者、優秀者（次点）を１者選定する。

(2) 審査は病院職員で構成する選定委員会により行う。スケジュール等は、募集要項に記載する。

(3) 評価基準

① 運営方針
② 運営体制
③ 運営内容
④ 貸付料
⑤ 収支計画
⑥ 実績

４　手続等

(1) 担当所属

〒880-8510　宮崎市北高松町 5 番 30 号　県立宮崎病院
県立宮崎病院総務課管理担当
TEL 0985-24-4181　FAX 0985-28-1881

メールアドレス：miyazaki-hp@pref.miyazaki.lg.jp

(2) 募集要項の交付方法

募集要項は上記(1)担当所属の場所又は県立宮崎病院ホームページに掲載する。

http://kenritsu-miyazakibyouin.jp/

(3) 参加申込書等の提出期限、提出場所及び提出方法

提出期限：令和８年１１月２０日(金) 午後５時必着

提出場所：上記(1)担当所属と同じ。

提出方法：持参又は郵送（書留郵便等の配達の記録が残るものに限る。）による。

(4) 企画提案書の提出期限、提出場所及び提出方法

提出期限：令和８年１２月７日(月) 午後５時必着

提出場所：上記(1)担当所属と同じ。

提出方法：持参又は郵送（書留郵便等の配達の記録が残るものに限る。）による。

５　その他

詳細は、募集要項による。

# 県立宮崎病院飲食店運営業務　募集要項

１　目的

県立宮崎病院（以下「病院」という。）では、高度で良質な医療を将来にわたり安定的に供給するとともに、大規模災害時の拠点病院としての役割を果たしていくために、１階エントランスホールを中心に、売店や飲食店を配置している。これらは、病院に親しみやすさや賑わいを創出し、その運営等については、民間事業者が持つノウハウを活用することとし、公募型プロポーザル方式により飲食店事業者を選定する。

２　業務概要

(1) 業 務 名　県立宮崎病院飲食店運営業務

(2) 事業場所　宮崎市北高松町５－30

(3) 業務内容　別紙「要求水準書」のとおり

(4) 事業方式

ア 病院に配置する飲食店を運営する事業者に対し、病院建物の一部を有償で貸し付けるものとする。

イ 事業者は、病院が予め整備した店舗エリアの内装・設備工事や什器・備品を活用し、店舗の運営を行う。

ウ 事業者がフランチャイズ契約によりフランチャイズ加盟店として飲食店を運営することを可能とする。

(5) 貸付場所及び面積

１階 79.43 ㎡

貸付面積は、店舗部分 79.43 ㎡(厨房及び客席)とし、病院側で設置しているイートインコーナーの活用も可とする。（別紙図面のとおり）

(6) 貸付期間

令和９年１月１１日から令和１３年１２月３１日まで（４年１１箇月２０日）

ただし、見舞客など利用者等の意見を根拠に当該契約を延長することがある。

(7) 年額貸付料

次のア及びイを合算した額を年額貸付料とする。

ア　基本貸付額

事業者に決定した者が提示した基本貸付額（税込額。ただし、公有財産取扱規則（昭和３９年宮崎県規則第２０号）に基づき算定した金額である年額６９９，９６８円以上（消費税及び地方消費税（以下「消費税等」という。）相当額を含む。）の金額を希望額として提示すること。

上記の額は、消費税及び地方消費税（以下「消費税等」という。）相当額を含む。

イ　年間売上額に貸付料率を乗じた額

年間売上額（消費税等を除く。）に貸付料率を乗じ、消費税相当額を加えた額

なお、貸付料率は事業者の提案による。

(8) 光熱水費及びその他必要経費

光熱水費、事業者が設置する機器類及び撤去に要する工事費、機器類（病院で設置した者を含む。）の修繕費、移転費等の一切の費用は、事業者の負担とする。ただし、病院で設置した機器や壁・建具等の構造物、設備類の修繕については、破損・故障等に至った経緯・原因を確認した上で事業者に責がないと判断される場合は病院側の負担とし、経年劣化等に伴う機器類の更新についても病院で設置したものについては、病院側の負担とする。

(9) その他

感染症対策など患者やスタッフ等の安全確保、感染拡大防止等のため、来院者等を制限するなど、飲食店運営に支障を来す事象が生じても営業補償は行わないものとする。

３　参加資格

この企画提案競技に参加しようとする者の満たすべき要件は次のとおりとする。

(1)　地方自治法施行令第 167 条の４の規定に該当しない者であること。

(2)　物品の買入れ等の契約に係る競争入札参加資格者、指名基準に関する要綱（昭和４６年宮崎県告示第９３号）に規定する資格を有する者名で、業種がサービス（役務の提供）に関する業種で、営業種目がその他、種目が食事・給食で登載された者であること。ただし、登載されていない者については、本件企画提案書を提出する日までに所定の手続を完了することとし、登載されたことが確認できる書面を提出すること。

(3)　物品の買入れ等の契約に係る競争入札の参加資格、指名基準等に関する要綱に基づく資格停止を､参加申込書の提出期限の日から契約締結する日までのいずれの日においても受けていないこと。

(4)　民事再生法（平成 11 年法律第 225 号）第 21 条の規定による再生手続開始の申立てがなされていない者又は会社更生法（平成 14 年法律第 154 号）第 17 条の規定による更正手続開始の申立てがなされていない者であること。ただし、民事再生法に基づく再生手続開始又は会社更生法に基づく更正手続開始の決定を受けた者で、再度の入札参加資格審査の申請を行い、認定を受けたものについては、再生手続開始又は更正手続開始の申立てがなされなかった者とみなす。

(5)　客席数が２０席以上の飲食店を令和８年１月３１日時点で営業中であり、かつ、３年以上経過している実績が１件以上あること。

４　プロポーザルに係るスケジュール

| 内　容 | 日　程 |
|---|---|
| 公告開始、募集要項等の配布 | 令和８年１０月２６日（月） |
| 参加資格に係る質問及び<br>参加申込書に係る質問の受付 | 令和８年１１月１１日（水）午後５時まで |
| 参加資格に係る質問及び<br>参加申込書に係る質問の回答 | 令和８年１１月２０日（金）まで随時 |
| 参加申込書提出期限 | 令和８年１１月２０日（金）午後５時必着 |
| 参加資格審査結果通知 | 令和８年１１月２５日（水） |
| 企画提案書に係る質問の受付 | 令和８年１１月３０日（月）午後５時まで |
| 企画提案書に係る質問の回答 | 令和８年１２月　７日（月）まで随時 |
| 企画提案書提出期限 | 令和８年１２月　７日（月）午後５時必着 |
| 審査実施日 | 令和８年１２月　９日（水） |

５　募集要項等の配布

(1) 期間

令和８年１０月２６日(月)から１１月２０日(金）までの休日（宮崎県の休日を定める条例（平成元年宮崎県条例第 22 号）に規定する休日をいう。以下同じ。）を除く期間、　午前９時から午後５時まで

(2) 場所

下記「14 問い合わせ先」の場所又は県立宮崎病院ホームページ

http://kenritsu-miyazakibyouin.jp/

(3) 配布資料

ア　募集要項（本要項）

イ　要求水準書

ウ　評価基準表

エ　応募等様式集

オ　平面図

カ　厨房機器リスト表

6　参加申込書等の提出

(1) 提出書類

ア　参加申込書兼参加資格審査申請書（様式第１号）

イ　提案者概要（様式第２号）

ウ　業務実績一覧表（様式第３号）

エ　会社案内書、概要書等

※　事業者がフランチャイズ契約により、フランチャイズ加盟店として、飲食店を運営する場合は、フランチャイズ本部との協定書（任意様式）を提出すること。

(2) 提出期限、提出場所、提出部数及び提出方法

提出期限：令和８年１１月２０日(金)　午後５時必着

提出場所：下記「14　問い合わせ先」の場所

提出部数：様式は全て片面印刷とし、上記(1)アからエまでの順にＡ４ファイル（タテ型）に綴じて、１部提出すること。

提出方法：持参又は郵送（書留郵便等の配達の記録が残るものに限る。）による。持参の場合の受付時間は、午前９時から午後５時まで（休日を除く。）とする。

7　参加辞退

参加申込書等の提出後に、以降の参加手続を辞退する場合は、辞退届（様式第４号）を、下記「14　問い合わせ先」に持参又は郵送すること。

8　参加資格審査結果通知

参加申込書等の提出があった応募者については審査の上、令和８年１１月２５日(水)までに結果を通知する。

なお、審査の結果、参加資格を有する者が多数ある場合は、参加資格及び実績等について事前審査を行い、企画提案書の審査（以下「本審査」という。）を受ける者を３者から５者程度に選定することがある。

9　企画提案書の提出

(1) 提出書類

ア　業務執行体制（様式第５号）

Ａ４版１枚に記載すること。

イ　提案書

様式は任意とし、Ａ４版６枚以内に記載すること。Ａ３版１枚をＡ４版２枚分と換算して使用できる。

なお、本審査は、提案者名を伏せて行う予定のため、提案者名を記入しないこと。提案者（フランチャイズ本部及びフランチャイズ加盟店ともに対象）を特定できるロゴマーク、モチーフ、コーポレートカラー等の使用も不可とし、違反した場合は、失格若しくは減点等の措置を講じる。

提案書は、別紙「要求水準書」を踏まえ、また、別紙「評価基準表」を参考の上、次の項目を記述して提出すること。

(ｱ) 運営方針

本業務の運営方針について記載すること。

(ｲ) 運営体制

従業員の配置数、教育研修体制、災害時の対応等について記載すること。

(ｳ) 運営内容

営業日及び営業時間、提供するメニューと価格、衛生管理・安全管理等につい

て記載すること。

(ｴ) 自由提案

病院の規模や機能を考慮した上で、患者サービス向上のための取り組み等、利用者にとって有意義となる提案を記載すること。

(ｵ) 貸付料

年間売上額に乗じる貸付料率を提示すること。

(ｶ) 想定利用者数を下回るなど運営不振の際の運営改善策について記載すること。

ウ　収支計画

様式は任意とし、Ａ４版２枚以内に記載すること。可能な限り積算根拠を示し記載すること。

(2) 提出期限、提出場所、提出部数及び提出方法

提出期限：令和８年１２月７日(月)午後５時必着

提出場所：下記「14　問い合わせ先」の場所

提出部数：様式は全て片面印刷とし、Ａ４ファイル（タテ型）に綴じて、８部（正本１部、副本７部）提出すること。文字サイズは 10 ポイント以上とする。

提出方法：持参又は郵送（書留郵便等の配達の記録が残るものに限る。）による。持参の場合の受付時間は、午前９時から午後５時まで（休日を除く。）とする。

10　審査に関する事項

(1) 本審査は、別紙「評価基準表」に基づき、病院職員で構成する選定委員会に諮り、最優秀者を１者、優秀者（次点）を１者選定する。

(2) 本審査を行うにあたり、企画提案に係るプレゼンテーション及びヒアリングを行う。

ア　実施日　令和８年１２月９日(水)

本審査を受ける者には本審査日程及び会場について別途通知する。

イ　出席者　３名以内

ウ　実施内容

(ｱ) プレゼンテーションを行う順序は事前に選考委員よる抽選にて決定する。

(ｲ) 実施時間は１事業者当たり 30 分以内とし、そのうちプレゼンテーションにかかる時間は 15 分以内とする。

(3) 選定結果は、県立宮崎病院ホームページ上で公表する。

11　選定後の手続に関する事項

最優秀者を優先交渉権者とし、契約締結に向けて業務に関する詳細協議を行う。

なお、協議が整わず契約する見込みがないときは、優秀者と契約に向けて協議する。

12　本要項の内容についての質問の受付及び回答

(1) 質問方法

質問書（様式第６号）により電子メールで行うこと。

(2) 受付期間

ア　参加資格に係る質問及び参加申込書に係る質問

令和８年１０月２６日(月)から令和８年１１月１１日(水)までの休日を除く期間、午前９時から午後５時まで。

イ　企画提案書に係る質問

令和８年１１月２５日(水)から令和８年１２月７日(月)までの休日を除く期間、午前９時から午後５時まで。

(3) 回答方法

県立宮崎病院ホームページ上で随時公表する。

(4) 受付場所

下記「14 問い合わせ先」のメールアドレス

13　その他留意事項

(1) 応募者は、企画提案書の提出をもって、募集要項、応募等様式集、要求水準書の記載内容を承諾したものとする。

(2) この企画提案競技に関する必要な費用は、応募者の負担とする。

(3) 応募者が提出する書類の著作権は、応募者に帰属する。ただし、病院が必要とする場合は、応募者の承諾を得て提出書類の内容を無償で使用できるものとする。

(4) 提出された書類は字句の誤り以外は変更できない。また、同一提案者が二つ以上の提案をすることはできない。なお、提出された書類は一切返却しない。

(5) 提示する資料は、応募に係る検討以外の目的で使用することを禁止する。

(6) 本プロポーザルの参加により病院から知り得た情報は、他者に漏らしてはならない。

(7) 応募者が、次のいずれかに該当する場合は失格とする。

ア　参加申込書等を提出した以降契約締結までに、上記「３ 参加資格」に定める要件をひとつでも満たさなくなった場合、又は満たしていないことが判明した場合

イ　提出期限内に企画提案書の提出がされなかった場合

ウ　提出書類に虚偽の記載をした場合

エ　審査の公平性に影響を与える行為を行った場合

オ　本公告後、選定委員会の委員に対して本プロポーザルに関する接触を求めた場合

14　問い合わせ先

880-8510　宮崎市北高松町 5 番 30 号
県立宮崎病院総務課管理担当
TEL：0985-24-4181　FAX：0985-28-1881
メールアドレス：miyazaki-hp@pref.miyazaki.lg.jp

# 県立宮崎病院飲食店運営業務　要求水準書

## 第１　整備条件

### １　飲食店の設置

県立宮崎病院（以下「病院」という。）が予め整備する厨房設備機器等で飲食物を提供できる店舗とする。（病院側で設置するイートインコーナーの活用も可とする。）

### ２　建築工事及び設備工事に関する事項

貸付ける位置及び病院が設置する厨房機器類は、別添「平面図」及び「厨房機器リスト表」に示すとおりである。

### ３　正面玄関の利用制限

閉鎖時間：平日　午後５時３０分から翌日午前８時１５分まで
　　土曜・日曜・祝日　終日
（閉鎖時間帯は、時間外入口からの入場となる。）

## 第２　業務内容

### １　飲食店の運営

下記は最低限の業務内容を想定したものであり、業務内容の充実及び付加サービスの提供に関する事業者からの提案を期待する。

(1)　営業日、営業時間

営業日及び営業時間は、平日の下記の時間内での営業とし、それ以外の日や時間は、事業者からの提案による。

平日　午前９時から午後４時まで

(2)　提供メニュー、提供価格

提供メニュー及び提供価格は、事業者からの提案による。なお、運営開始後も、メニューの改善や見直しを行うこと。

(3)　衛生管理

ア　施設、設備、調理器具、食器類、食材等を清潔に保持すること。

イ　調理工程及び配膳時における汚染を防止すること。

(4)　精算方法

精算方式として現金だけではなく、クレジットカードや電子マネー等のキャッシュレスシステムへの対応を可能な限り配慮すること。

(5)　配膳方式

配膳方式は、事業者からの提案による。

(6)　その他

昼食時間帯等における待ち時間の短縮に配慮した運用を提案すること。

病院職員向けのお弁当等の提供及び配達等を行うこと。

### ２　予定スケジュール

現事業者（契約終了日：令和９年１月１０日）と引継ぎを行い、契約期間開始日以降（令和９年１月１１日）から速やかに営業が開始できるよう努めること。事業者選定後から契約開始日までの期間は準備期間とし、その期間に要する費用は、事業者負担とする。

### ３　その他

業務の詳細については、契約締結後、病院との協議の上、決定することとする。

## 第３　業務の運営条件

### １　運営体制

(1) 店舗責任者の配置

ア　事業者は、組織、連絡体制等の資料を提出し、あらかじめ病院の承認を得ること。

イ　事業者は、店舗責任者を配置し、次の業務に当たらせること。

(ｱ)　病院との連絡調整

(ｲ)　従業員に対する指揮、監督、教育

(ｳ)　勤務計画表、業務計画表等の作成・提出

(ｴ)　病院の求めに応じた委員会等へ出席

(ｵ)　従業員名簿の作成・提出等

ウ　店舗責任者の変更は、特段の事情がない限り契約期間の過半まで行わないことが望ましい。ただし、店舗責任者を変更する場合は、後任予定者を変更２週間前までに病院に通知すること。

エ　店舗責任者が不在時には代理の者を定めること。

(2) 従業員の管理

ア　事業者は、従業員に業務の遂行に適する清潔な服装を着用させるとともに名札を着装させること。

イ　事業者は、従業員の衛生管理、健康管理について、十分に考慮すること。

ウ　事業者は、業務遂行上、支障をきたさないよう常に業務量を勘案し、従業員を適正配置すること。

2　業務の改善

業務の実施において病院が不適当と判断した場合、事業者は、直ちに文書により改善内容を報告し、病院の了承を得た上で必要な措置を講じること。

また、本要求水準書に記載されている事項が誠実に履行されていないと病院が認めたときは、契約期間中であっても契約を解除できることとする。

3　損害賠償

事業者は、次の各項に該当するとき、損害額に相当する金額を病院に損害賠償として支払うこと。

(1) 事業者が、その責めに帰する理由により、店舗部分の全部又は一部を滅失し、又は損傷したとき。

(2) 事業者が、病院の定める条件を履行しないことにより病院に損害を与えたとき。

4　原状回復義務

事業者は、契約期間が満了したとき、または契約が解除されたときは、事業者の負担により病院が指定する日までに原状回復を行うこと。

5　業務の引継ぎ

(1) 契約終了時（契約解除の場合も含む）には、事業者の責任において、本契約期間内に引継期間を設け、新たな事業者が円滑な業務遂行を図れるよう引継ぎを行うこと。

(2) 病院が引継ぎ未完了と認めた場合は、本契約期間終了後であっても、事業者は無償で引継ぎを行うこと。

(3) 病院は、事業者が前号の規定に違反し、病院に損害が生じた場合には、事業者に対して、その損害金を請求できる。

6　費用の負担区分

下表に示すとおりである。

| 費 用 項 目 | 病院 | 事業者 |
|---|---|---|
| 付帯設備費（詳細は別紙「平面図」、「厨房機器リスト表」参照） | ○ | |
| 企画提案書の内容に基づき必要となった工事費 | | ○ |

| | | |
|---|---|---|
| 厨房設備　（病院が設置する設備以外は事業者） | ○ | △ |
| 厨房設備・他設備機器の修繕（原則事業者） | △ | ○ |
| 什器・備品費（事業者が準備する調理器具、食器、ロッカーなど） | | ○ |
| 光熱水費（上下水道料、電気料等） | | ○ |
| レジ、商品棚（冷蔵庫等含む）など必要な設備費 | | ○ |
| 人件費・労務費・社会保障費・雇用保険　等 | | ○ |
| 従業員の健康管理に係る費用 | | ○ |
| 被服費（従業員のユニフォーム等） | | ○ |
| 警備費 | | ○ |
| 衛生管理費（洗剤、消毒剤、廃棄物処理費、清掃費等） | | ○ |
| 通信設備・通信費 | | ○ |
| 諸官庁手続きに関する経費 | | ○ |
| 事業者の業務遂行上必要な帳簿書類（マニュアル等）の作成費 | | ○ |
| その他業務上必要となる備品機材、消耗品費　等 | △ | ○ |

※病院が設置するイートインコーナーの什器・備品費及び光熱水費並びに衛生管理費等及び事業者の責とならない厨房機器及び他設備機器等の修繕費用については、病院の負担。（表中病院欄の△印）

7　施設管理・安全管理

(1) 店舗で発生する廃棄物等（納品時の段ボール等含む）の処理は事業者が適切に処理し、分別回収に配慮したゴミ箱を設置すること。

(2) 店舗内の清掃は事業者が行い、利用者が常に快適に利用できるようにすること。

(3) 緊急時の対処法を明記したマニュアルを準備し、事故・災害その他の緊急・非常事態が発生した場合は、利用者の安全確保を最優先に、迅速かつ的確な対応を行うこと。

(4) 万一、店舗内で事故等が発生した場合は、速やかに病院に報告すること。

(5) 店舗責任者を防火管理者に定める。

(6) 災害時マニュアルを作成し、病院へ提出すること。

8　留意事項

(1) 案内看板等の設置には、病院の事前承諾を得ること。

(2) 関係法令を遵守し、衛生管理、感染対策、健康管理を徹底すること。

(3) 事業者は、店舗計画等の変更が生じた場合、直ちに病院と協議すること。

(4) 商品等の搬入時間帯及び経路については、病院の了解を得ること。

(5) 病院が主催する防火・防災訓練や研修会への参加を要請した場合は、対応すること。

(6) 使用財産を転貸し、又は使用権の譲渡をしないこと。

9　その他

(1) 事業者は、業務遂行に適用される法令等を遵守すること。

(2) 事業者は、業務履行場所が、傷病者が治療を受ける病院であることを十分に認識・理解の上、言動に注意し、業務にあたらせるよう従業員を指導すること。

(3) 事業者及び従業員（以下、「事業者等」という。）は、業務上知り得た患者等の個人情報を第三者に漏らしてはならない。契約の解除及び契約期間満了後においても同様とする。

(4) 事業者は、従業員の雇用にあたって、個人情報保護の重要性につき指導・教育を徹底すること。

(5) 事業者等は、病院の信用を失墜させるような行為をしてはならない。

(6) 事業者等は、業務エリア及び使用機器等に係る環境を常に良好に保ち、整理整頓及び

清掃を徹底すること。

(7) 事業者は、業務に使用する書類等を保管管理すること。

(8) 事業者等は、本業務に関連する利用者からの意見・クレームに対して真摯に対応すること。

(9) 従業員の駐車場は事業者の責任で確保すること。

(10) 事業者は、業務内容の見直しを病院と協議の上で、毎年行い、継続的に業務の質の向上を図ること。

(11) 事業者は、当該業務を開始するに伴って発生する準備業務について、病院と積極的に連携を図り、確実な業務立ち上げを行うこと。

(12) 事業者は、病院が貸与した図面等の資料を、本業務終了後速やかに返却すること。

(13) この要求水準書に定めのない事項は、病院と協議を行い決定する。また、定めのある事項についても、状況の変化等に応じて病院と協議を行い決定する。

## 第４　参考

### １　病院の事業規模

計画病床数：502 床

診療科目：26 科

階数：地上８階・塔屋１階

延べ面積：約 48,000 ㎡

駐車台数：約 600 台（内、立体駐車場約 280 台）

### ２　現病院の状況

(1) 一日平均患者数（令和７年度実績）

入院　356 人、外来　616 人

(2) 職員数（令和 8 年 9 月 30 日時点）

1,087 人（医師 185 人、看護職員 657 人、専門職 130 人、事務職員 115 人）

※その他、病院の委託業務に従事する職員　約 260 人

(3) 売店／レストラン

| 店舗種別 | 面　積 | 営業日時 |
|---|---|---|
| 売店（１階） | 120.07 ㎡ | 年中無休 午前７時から午後１０時まで |
| レストラン（1 階） | 43.09 ㎡ | 月～土曜日 午前９時から午後５時まで<br>日・年末年始 店休日 |

(4) 面会時間

病棟　午後２時から午後６時まで（土日祝同じ）

# 評 価 基 準 表

(1) 評価項目、判断基準、配点

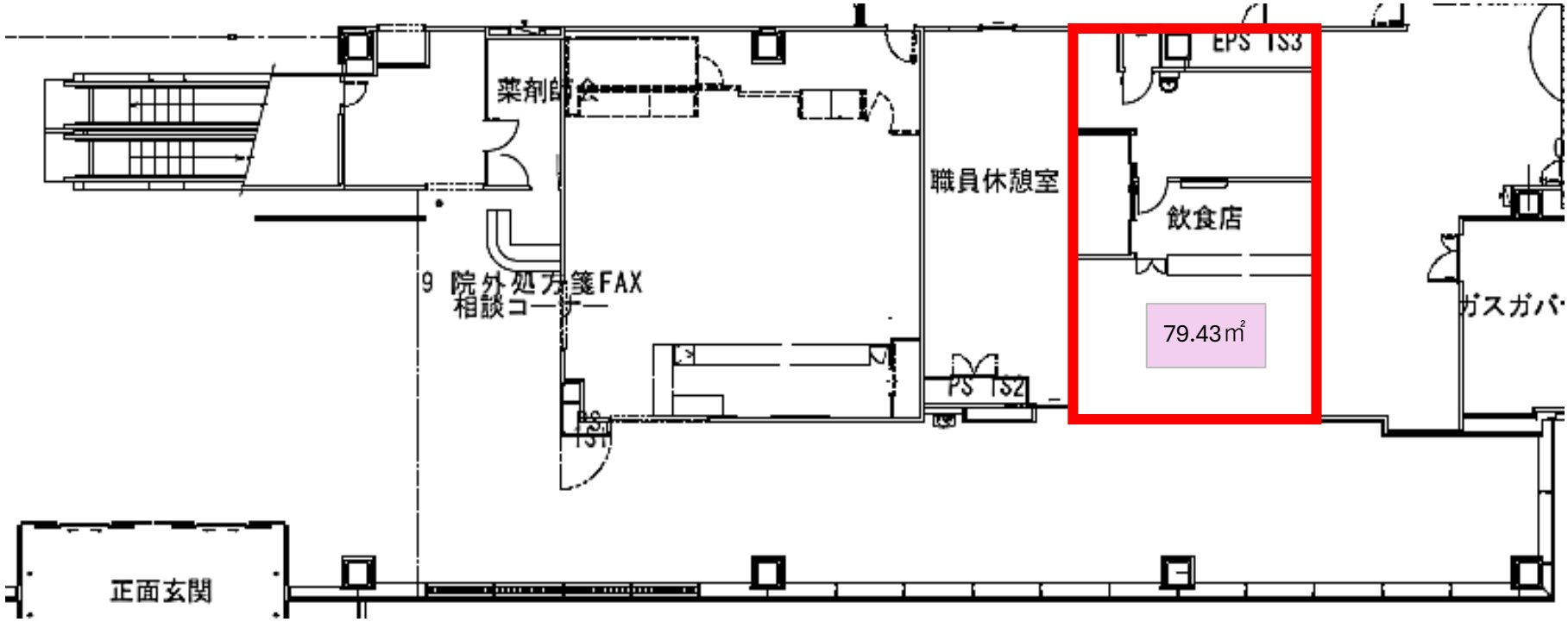
| 評価項目 | 判断基準 | 配点 |
|---|---|---|
| 運営方針 | ・病院内の利用者（外来・入院患者、面会者、病院職員）を考慮しているか。 | 5 |
| 運営体制 | ・従業員の配置予定数は、繁忙・閑散時間帯を考慮しているか。<br>・教育研修体制や研修内容は充実しているか。<br>・大規模災害時の病院への協力体制及び業務継続体制はどうか。（商品提供、物品供給、人員のバックアップ）<br>・地域経済への貢献度 | 20 |
| 運営内容 | ・営業日・営業時間は、病院内の利用を想定しているか。<br>・店舗レイアウトは高齢者、妊産婦、車椅子利用者等に配慮された利用しやすいものとなっているか。<br>・提供メニューの種類や提供価格の設定は、利用者が満足できるものか。<br>・精算方式の簡便性（キャッシュレスの導入）<br>・待ち時間短縮の運用は具体的な提案がされているか。<br>・衛生管理・安全管理の対応は十分施されているか。（施設設備の清掃、食器の清潔保持、ゴミの管理、調理行程の安全性など）<br>・自由提案は、利用者にとって有意義な提案か。 | 50 |
| 貸付料 | ・最低基本貸付額に対する貸付料率<br>・年間売上額に対する貸付料率 | 10 |
| 収支計画 | ・持続可能な収支計画となっているか。<br>・想定している利用者より少ない場合等、運営不振の場合の対応は具体的であり実現可能か。 | 7 |
| 実績 | ・業務実績 | 5 |
| 施工調整 | ・本店舗工事に関する提案は、具体的であり実現可能か。 | 3 |

合計 100 点

(2) 評価方法

プロポーザル参加者の提案内容を上記(1)に示す項目ごとに評価・得点化し、評価点を算定する。各選定委員の評価点を合計した結果、最高得点を得た者を最優秀者とし、次に得点の高い者を優秀者（次点）とする。

レストラン貸付面積：79.43㎡



救急病棟・総合診療科
4床 x 4室 = 16床
3床 x 1室 = 3床
2床 x 1室 = 2床
1床 x 9室 = 9床
計 30床

寝台車・車寄せ
剖検・霊安
北玄関
放射線診断
放射線治療
救急病棟・総合診療科
救命救急センター
内視鏡
放射線
救急車（一般）
救急車（感染）
（救急車車寄せ）
◀物流・職員玄関
（サービスヤード）
救急玄関
時間外玄関
救急外来
正面玄関
（正面玄関車寄せ）

# 1階平面図

真北

# 工事区分表

| 工事項目 | 病院 | 事業者 | 備考 |
|---|---|---|---|
| 基本設計図に基づく床及び天井、壁面仕上げ | ○ | | |
| 厨房内等に防水加工が必要とされる場合の防水加工 | ○ | | |
| 基本設計図に基づく壁面補強 | ○ | | |
| 基本設計図に基づく厨房区画開口の設置 | ○ | | |
| 同上　カウンターの設置 | | ○ | |
| 店舗区画内契約用手元開閉器盤の設置 | ○ | | ただし、基準容量からの増強は事業者 |
| 店舗区画内契約用手元開閉器盤までの電源供給 | ○ | | ただし、基準容量からの増強は事業者 |
| 契約用電力量計（契約用手元開閉器盤内取付）の設置 | ○ | | ただし、基準容量からの増強は事業者 |
| 契約用手元開閉器から店舗分電盤までの幹線 | | ○ | |
| 店舗分電盤の設置 | | ○ | |
| 店舗分電盤以降の配管･配線及びコンセントの設置 | | ○ | |
| 店舗分電盤以降の配管･配線及び照明・スイッチの設置 | | ○ | |
| 店舗区画内への電話メタル回線（2回線/店舗）<br>（区画内プルボックス内端子止め） | ○ | | |
| 店舗区画内への光回線 | | ○ | |
| 店舗区画内情報通信設備機器一式（電話・LAN・POS）および配管・配線・モジュラージャックの設置 | | ○ | |
| 店舗区画内BGM配管･配線及びスピーカーの設置 | | ○ | |
| 店舗区画内カットリレー配線<br>（区画内プルボックス内端子止め） | ○ | | |
| 店舗区画内カットリレーコンセント設置・配線 | | ○ | |
| 入退室管理・機械警備・監視カメラ設備一式<br>（配管配線とも） | | ○ | |
| 病院入室のためのセキュリティーカード（2枚/店舗） | ○ | | ただし、基準枚数を超える場合は事業者 |
| 店舗区画内へのテレビ共聴線（地デジ・BS・CS110°）<br>（区画内プルボックス内端子止め） | ○ | | |
| 店舗区画内端子以降のテレビ配管・配線・アウトレットの設置 | | ○ | |
| 課金のための集中検針 | ○ | | |
| 給水給湯ガス配管　シャフト内　バルブ止めまで | ○ | | |
| 給水給湯ガス配管　シャフト内　バルブ以降二次側 | | ○ | |
| 衛生器具及び配管工事 | ○ | | 洗面器（水栓器具含む）、大便器、流し台水栓とそれに接続する給水・給湯・排水管を対象。 |
| 給水、給湯、ガス　各計量メーターの設置 | ○ | | |
| 厨房内・客席・店舗等　個別空調設備<br>（機器、冷媒管、ﾄﾞﾚﾝ管、二次側電源、制御配線等一式） | | ○ | |
| 同上　室外機置場（ｺﾝｸﾘｰﾄ基礎共）、冷媒管ﾙｰﾄの確保、ドレン排水管プラグ | ○ | | |
| 厨房内・店舗等　冷蔵庫冷凍庫<br>（機器、冷媒管、ﾄﾞﾚﾝ管、二次側電源、制御配線等一式） | | ○ | |
| 同上　室外機置場（ｺﾝｸﾘｰﾄ基礎共）、冷媒管ﾙｰﾄの確保、ドレン排水管プラグ | ○ | | |
| 厨房内・客席・事務所等　換気（給気）設備<br>（機器、ダクト対象室天井突出しまで、制御配線等一式） | ○ | | 厨房内：厨房用換気、客席・事務所等：通常換気　ただし、能力状況は事業者 |
| 同上　天井突出し以降、制気口含む | | ○ | |
| 厨房内・客席・事務所等　換気（排気）設備<br>（機器、ダクト対象室天井突出しまで、制御配線等一式） | ○ | | 厨房内：厨房用換気、客席・事務所等：通常換気　ただし、能力状況は事業者 |
| 同上　天井突出し以降、制気口・厨房内排気フード含む | | ○ | |
| 各種防災設備の法定基準設置まで<br>（想定間仕切範囲まで） | ○ | | 排煙、スプリンクラー、火災報知器、非常放送、非常照明、誘導灯、防火シャッター、消火器<br>（ただし、間仕切り変更に伴う増移設は事業者） |
| テーブル及び椅子 | △ | ○ | 通路イートインスペースは病院 |
| サイン造作、パーテーション | | ○ | |
| 食品用サンプルケース、サンプル台 | | ○ | |
| カーテン　ブラインド | | ○ | |
| レジ等会計機器 | | ○ | |
| 調理器具 | | ○ | |
| 食器 | | ○ | |
| 厨房機器の修理及び交換 | | ○ | |

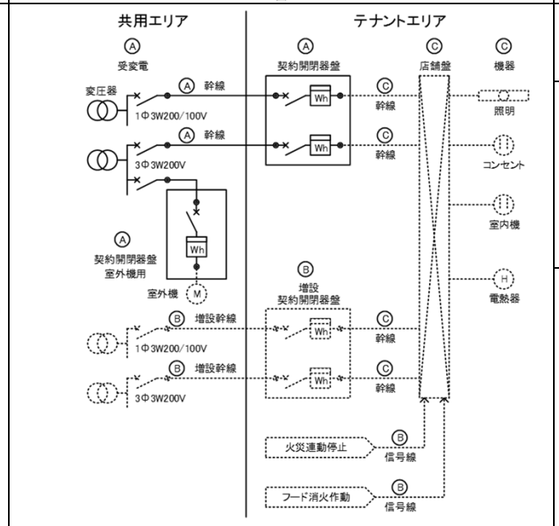
# 店舗貸方基準（電気設備）

## 店舗工事区分の定義

貸方基準に示すA・B・C工事の区分の定義は以下に示す通りとする。

| 項目 | A工事 | B工事 | C工事 |
|---|---|---|---|
| 1 費用分担 | 建物所有者 | 入居者 | 入居者 |
| 2 資産 | 建物所有者 | 入居者 | 入居者 |
| 3 管理 | 建物所有者 | 入居者 | 入居者 |
| 4 設計者 | 建物所有者 | 入居者（建物所有者指定） | 入居者 |
| 5 施工者 | 建物所有者 | 入居者（A工事に準ずる） | 入居者 |
| 6 原状復旧 | ——— | 有 | 有 |

## 電灯・コンセント・動力設備

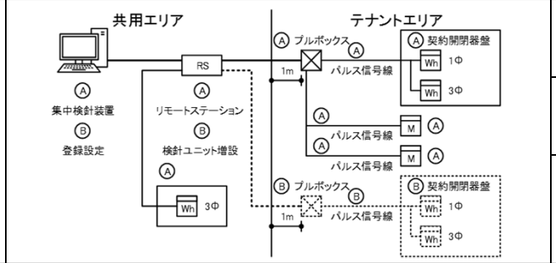



| 区分 | | 概要 |
|---|---|---|
| 本工事 | A | ・単相電源電圧　：AC 60Hz 1Φ3W 200/100V<br>・三相電源電圧　：AC 60Hz 3Φ3W 200V<br>・契約開閉器盤設置 |
| 別途工事 | B | ・火災連動停止信号，フード消火作動信号線および同結線<br>・容量増強<br>幹線・契約開閉器盤設置<br>※変圧器増設は協議によります。 |
| 別途工事 | C | ・契約開閉器以降の幹線・店舗盤・配線・照明・コンセント<br>手元開閉器<br>※室内機電源回路はELCBブレーカを設置が必要になります。<br>※換気ファンはマグネットSWを設置し火災連動停止が必要となります。<br>※フード消火設置時には，フード消火作動により厨房電源停止用のマグネットスイッチが必要となります。 |

基準容量

| 用途 | 単相電源 | | 三相電源 | |
|---|---|---|---|---|
| | 原単位容量 VA/m2 | 最低容量 kVA | 原単位容量 VA/m2 | 最低容量 kVA |
| レストラン | 200 | 20 | 200 | 20 |
| 売店 | 200 | 20 | 200 | 20 |

## 集中検針設備



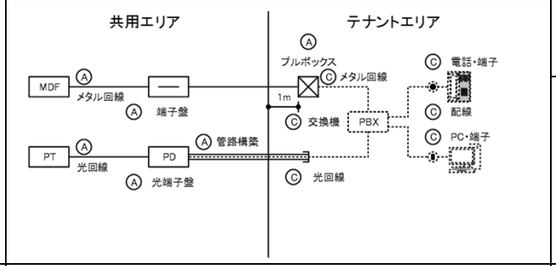

| 区分 | | 概要 |
|---|---|---|
| 本工事 | A | ・A工事テナント分電盤の課金WHM<br>・A工事テナントビルマルチ空調機の課金WHMの集中検針<br>・水使用に伴う量水器設置，ガス仕様に伴うガスメータ設置，集中検針 |
| 別途工事 | B | ・電源増設に伴う課金WHM設置，集中検針<br>・テナント空調機増設に伴う課金WHM設置，集中検針<br>・水使用に伴う量水器設置，ガス仕様に伴うガスメータ設置，集中検針 |

A工事標準インフラ

| 用途 | 電源 | | 空調電力 | 水 | ガス |
|---|---|---|---|---|---|
| | 単相 | 三相 | | | |
| レストラン | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 売店 | ○ | ○ | ○ | ○ | — |

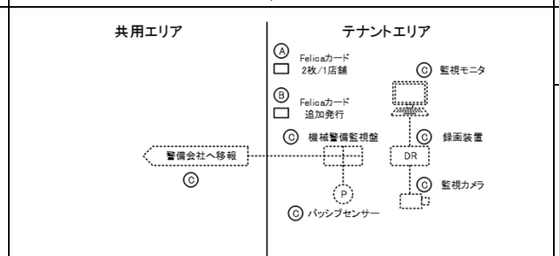
○：有　—：無

## 通信設備



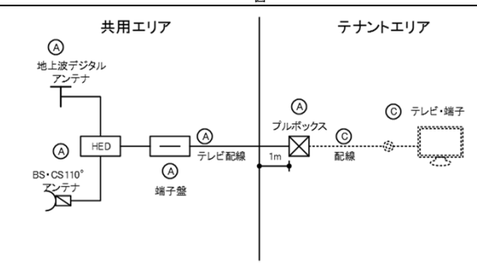

| 区分 | | 概要 |
|---|---|---|
| 本工事 | A | ・メタル回線数　：2回線（店舗内端子止め）<br>・光回線数　：通信事業者工事<br>・配線経路の管路構築（防火区画貫通処理とも） |
| 別途工事 | B | |
| 別途工事 | C | ・B工事以降の配線<br>・機器一式<br>・回線申し込み |

## 入退室管理設備



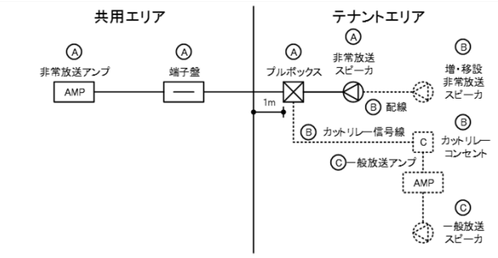

| 区分 | | 概要 |
|---|---|---|
| 本工事 | A | ・ICカード　：1店舗/2枚<br>・鍵　：1店舗/2個 |
| 別途工事 | B | ・ICカード追加発行 |
| 別途工事 | C | ・パッシブセンサ等の機械警備設備一式<br>・監視カメラ設備一式 |

## テレビ共聴設備



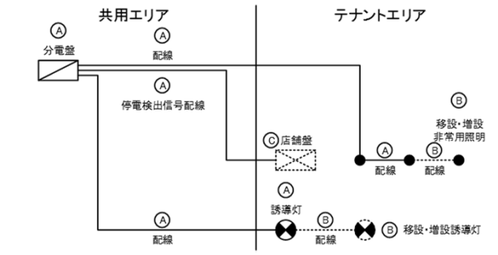

| 区分 | | 概要 |
|---|---|---|
| 本工事 | A | ・共聴内容　：FM，地上波デジタル，BS・110°CS(店舗内端子止め)<br>・ブルボックス内端子止め |
| 別途工事 | C | ・ブルボックス以降の配線，テレビ端子<br>・テレビ<br>・有料チャンネルの申込 |

## 放送設備



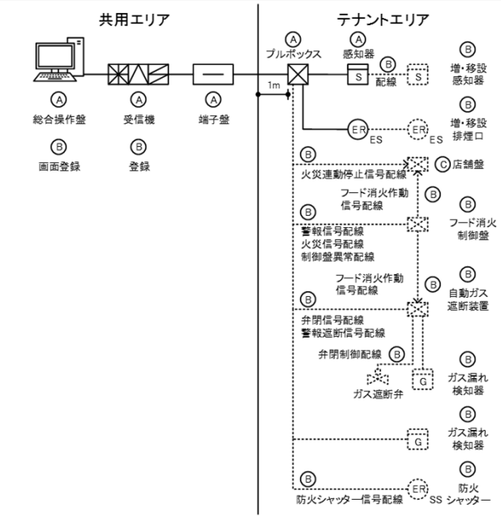

| 区分 | | 概要 |
|---|---|---|
| 本工事 | A | ・標準間仕切りでの法定範囲の非常放送<br>・カットリレー信号（店舗内端子止め） |
| 別途工事 | B | ・内装に起因する増・移設<br>・電源カットリレーコンセント<br>※音響設備は，非常放送鳴動時に停止するよう電源カットリレーコンセントが必要になります。 |
| 別途工事 | C | ・映像音響設備一式 |

## 誘導灯・非常用照明設備




| 区分 | | 概要 |
|---|---|---|
| 本工事 | A | ・標準間仕切りでの法令範囲<br>誘導灯　：電池内蔵<br>非常用照明　：電源別置<br>・店舗盤への停電検出信号配線 |
| 別途工事 | B | ・非常照明への電源供給<br>・内装に起因する増・移設<br>誘導灯　：電池内蔵<br>非常用照明　：電源別置 |
| 別途工事 | C | ・店舗盤内非常照明点灯用の停電検出リレー<br>※照明分岐回路の2次側より停電検出を行う必要があります。 |

## 自動火災報知設備




| 区分 | | 概要 |
|---|---|---|
| 本工事 | A | ・標準間仕切りでの法定範囲の感知器設置<br>・店舗内への防災信号端子 |
| 別途工事 | B | ・内装に起因する増・移設<br>・店舗内への防災信号端子増設<br>・消防検査 |

A工事標準防災信号

| 用途 | 感知器 | 排煙口 | 火災連動 | 防火SS | ガス漏感知器 | ガス遮断弁閉 | 警報遮断 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| レストラン | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 売店 | ○ | ○ | ○ | — | — | — | — |

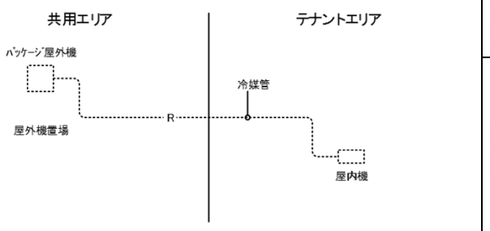
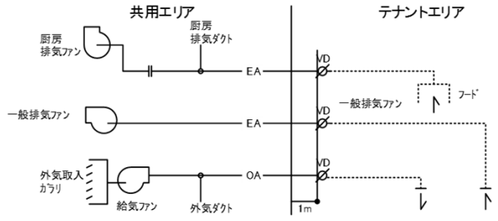
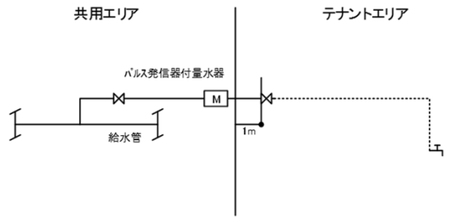
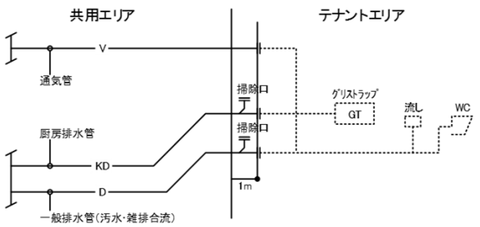
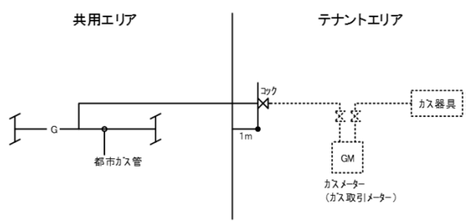
○：有　—：無

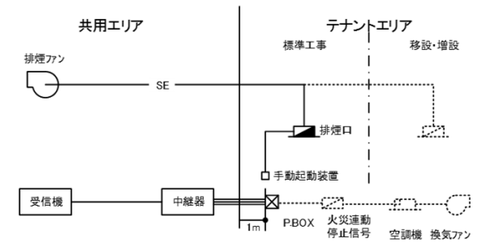
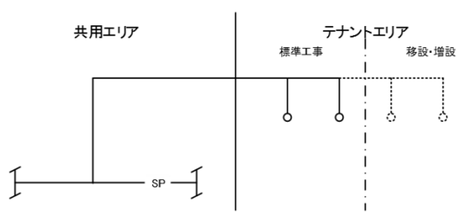
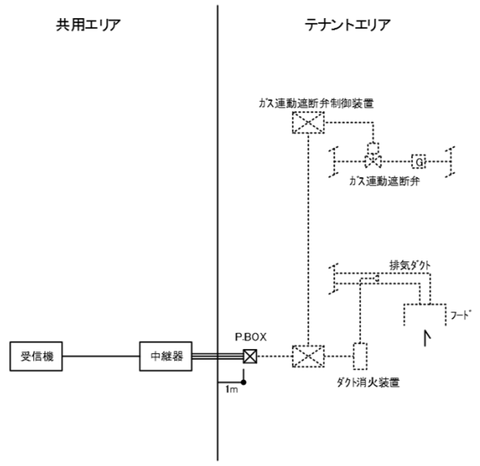
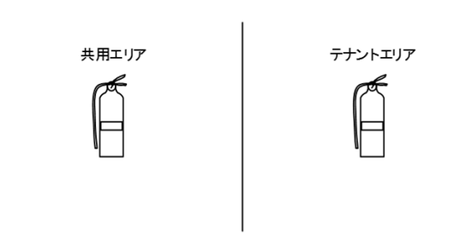
# 店舗貸方基準（空調・衛生設備）

## 店舗工事区分の定義

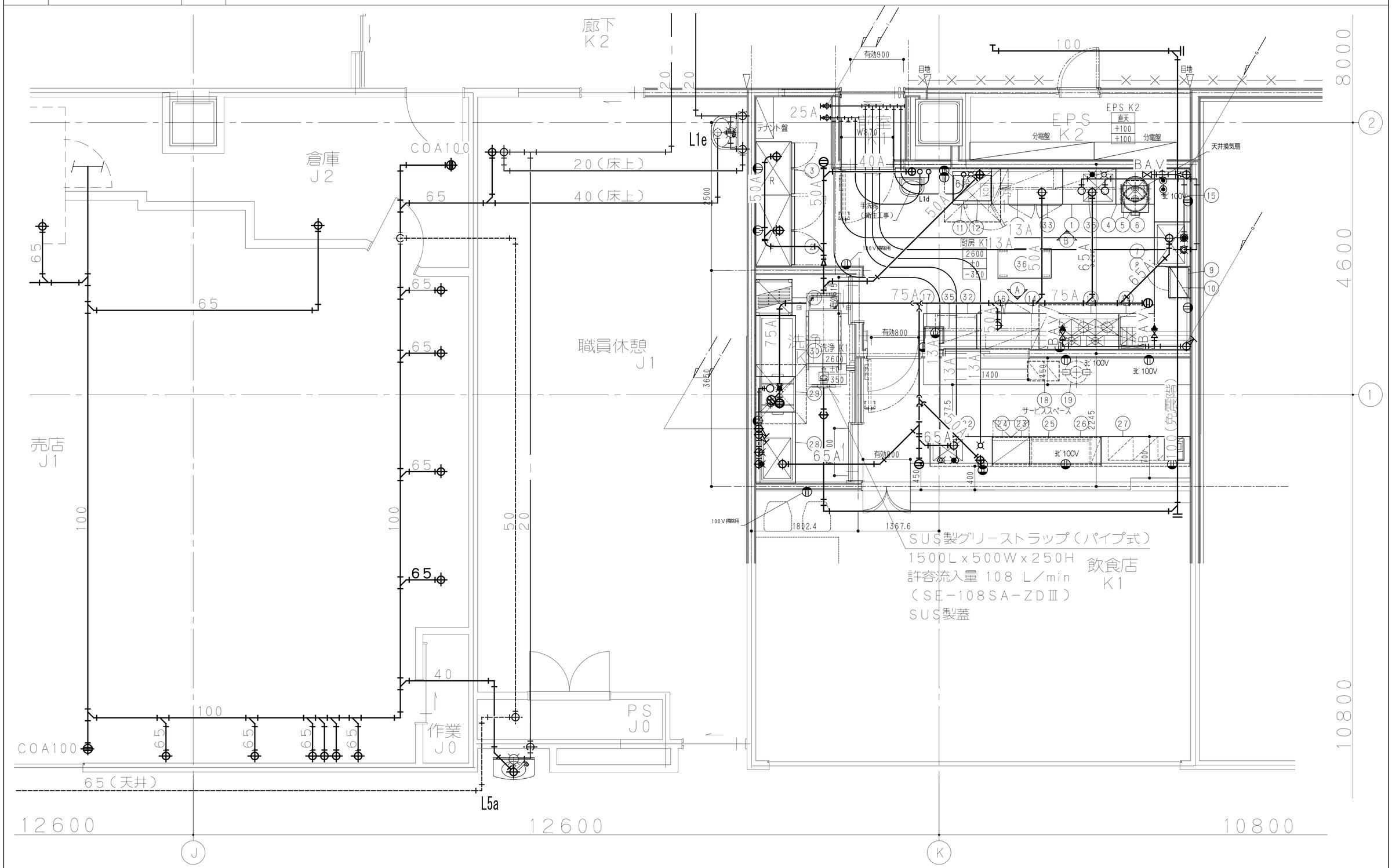
貸方基準に示すA・B・C工事の区分の定義は以下に示す通りとする。

| 項目 | A工事 | B工事 | C工事 |
|---|---|---|---|
| 1 費用分担 | 建物所有者 | 入居者 | 入居者 |
| 2 資産 | 建物所有者 | 入居者 | 入居者 |
| 3 管理 | 建物所有者 | 入居者 | 入居者 |
| 4 設計者 | 建物所有者 | 入居者(建物所有者指定) | 入居者 |
| 5 施工者 | 建物所有者 | 入居者(A工事に準ずる) | 入居者 |
| 6 原状復旧 | ――― | 有 | 有 |

| 項目 | 図 | 区分 | | 概要 |
|---|---|---|---|---|
| 空調設備 |  | 本工事 | A | ・機器置場の確保<br>・冷媒ルート確保 |
| | | 別途工事 | B | |
| | | | C | ・パッケージエアコン機器<br>・冷媒配管一式（区画貫通処理を含む） |
| 換気設備 |  | 本工事 | A | ・共用部外気ダクト・排気ダクト（テナント内1mまで）<br>・給排気ファン |
| | | 別途工事 | B | |
| | | | C | ・テナント内ダクトフード<br>・制気口・ダクト |
| 給水設備 |  | 本工事 | A | ・テナント内1mまでの配管・バルブ工事（量水器含む） |
| | | 別途工事 | B | |
| | | | C | ・A工事以降の全工事 |
| 排水・通気設備 |  | 本工事 | A | ・テナント内1mまでの配管工事（掃除口含む） |
| | | 別途工事 | B | |
| | | | C | ・A工事以降の全工事（グリーストラップ含む） |
| ガス設備 |  | 本工事 | A | ・テナント内1mまでの配管工事・コック |
| | | 別途工事 | B | |
| | | | C | ・A工事以降の全工事 |

| 項目 | 図 | 区分 | | 概要 |
|---|---|---|---|---|
| 排煙設備 |  | 本工事 | A | ・法規に準拠した排煙口設置 |
| | | 別途工事 | B | ・排煙口の移設・増設<br>・店舗盤への火災連動停止信号線つなぎ込み |
| | | | C | ・火災連動停止機器（空調・換気・厨房機器）の停止装置（マグネットスイッチ） |
| スプリンクラー設備 |  | 本工事 | A | ・法規に準拠したスプリンクラー設置 |
| | | 別途工事 | B | ・スプリンクラーの移設・増設 |
| | | | C | |
| ガス連動遮断弁・ダクト消火 |  | 本工事 | A | ・テナントエリア内に自火報取合端子のプルボックス設置 |
| | | 別途工事 | B | ・A工事以降の全工事 |
| 消火設備 |  | 本工事 | A | ・消火器設置 |
| | | 別途工事 | B | |
| | | | C | |

| 01 | 1階厨房詳細図 | A1:1/30<br>A3:1/60 |
|---|---|---|




| | | | |
|---|---|---|---|
| 着工 | 2019.3.14 | | |
| 竣工 | 2021.9.30 | | |
| 監理 | | 受注者 | 大成設備・勝熱・内田工業特定建設工事共同企業体 |
| 施工 | | | |

完成図 管- 067

日建・コラム設計業務共同企業体

建築士事務所名称：株式会社日建設計一級建築士事務所
登録番号：一級建築士事務所　大阪府知事登録第レ281号

建築士事務所名称：有限会社コラム設計
登録番号：一級建築士事務所　宮崎県知事登録第C－4193号

本田 孝子 一級建築士
滝口 秀樹 一級建築士
田中 宏昌
田辺 慎吾 一級建築士
杉本 政之
五明 遼平

| 設計者 | | 工事名称 | 新県立宮崎病院建設管工事 | 設計年月 | 平成30年11月 | 検図 | | 図面番号 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 照査 | 図面名称 | 衛生設備　1階厨房詳細図 | 縮尺 | A1:1/30<br>A3:1/60 | | | 管 4 － 45 |
| | | | | | | | | NO. 0 － 140288 － B |

| 01 | 1階レストラン厨房機器リスト | － |
|---|---|---|

| セクション | No. | 品名 | MODEL | 寸法(mm) 間口 | 寸法(mm) 奥行 | 寸法(mm) 高さ | 台数 | 配管口径(A) 給水 (A) | 配管口径(A) 給湯 (A) | 配管口径(A) 排水 (A) | ガス 配管口径 (A) | ガス 消費熱量 (kW) (kcal/h) | 蒸気 給気 (A) | 蒸気 排気 (A) | 蒸気 消費量 (Kg/h) | 電気 1φ100V (kW) | 電気 1φ200V (kW) | 電気 3φ200V (kW) | 放熱量 | 放熱量 | 放熱量 (W) | フード | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | シンク付台 | | 900 | 600 | 850 | 1 | 15 | 15 | 50 | | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | 冷凍庫 | FRF1265Ki3 | 1200 | 655 | 1950 | 1 | | | 50 | | | | | | | | 0.6 | | | 1523 | | 庫内容積812L、インバーター |
| | 3 | 冷蔵庫（センターピラーレス） | FR9065KiP | 900 | 655 | 1950 | 1 | | | 50 | | | | | | 0.3 | | | | | 396 | | 庫内容積592L、インバーター |
| | 4 | 台 | | 650 | 600 | 650 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 5 | ガス炊飯器 | RR-300C | 492 | 423 | 426 | 2 | | | | 15X2 | 5.6X2 (4750)X2 | | | | | | | | | | HS | |
| | 6 | 炊飯カート | | 450 | 450 | 90 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 7 | 一槽シンク | FS7560 | 750 | 600 | 850 | 1 | 15 | 15 | 50 | | | | | | | | | | | | | |
| | 8 | 台 | | 1400 | 750 | 850 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 9 | 電子レンジ | NE-711G | 510 | 360 | 306 | 1 | | | | | | | | | 1.3 | | | | | | | |
| | 10 | 上棚 | | 550 | 350 | 1段 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 11 | コンビオーブン | FCCMPXS | 655 | 555 | 567 | 1 | 20 | | 高温50 | | | | | | | | 5.3 | | | | G | 浄軟水器付、棚段数6段2/3サイズ6枚収納 |
| | 12 | コンビオーブンXS専用架台 | BS-XS | 630 | 425 | 850 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | ラックレール付 |
| | 13 | ガステーブル | FGTNS126032 | 1200 | 600 | 850 | 1 | | | | 25 | 44.8 (38400) | | | | | | | | | | G | |
| | 14 | コールドテーブル | （FRT1260K） | 1200 | 600 | 850 | 1 | | | 50 | | | | | | 0.2 | | | | | 275 | | 庫内容積238L、背立付 |
| | 15 | 台 | FTP0960 | 900 | 600 | 850 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 16 | 吊戸棚 | | 900 | 350 | 620 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 17 | オーブントースター | | | | | 1 | | | | | | | | | 1 | | | | | | | （家庭用） |
| | 18 | フードウォーマー | FFW5434B | 540 | 340 | 285 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | ホテルパン 1/2 2コ付 |
| | 19 | ライスウォーマー | THS-C40A | 460 | 380 | 250 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 内容量：4リットル |
| | 20 | 欠 番 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 21 | 欠 番 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 22 | シンク付台 | | 1050 | 500 | 850 | 1 | 15 | 15 | 50 | | | | | | | | | | | | | |
| | 23 | 天板 | | 635 | 500 | 40 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 24 | アイスメーカー | SIM-AS4500 | 630 | 450 | 850 | 1 | 15 | | 50 | | | | | | 0.3 | | | | | 496 | | 貯氷量：21Kg |
| | 25 | 冷蔵ショーケース | SMR-V1241NB | 1200 | 450 | 850 | 1 | | | | | | | | | 0.2 | | | | | 384 | | 庫内容積：220L |
| | 26 | 天板 | | 1205 | 500 | 40 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 27 | 引出し付台 | | 1500 | 500 | 850 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 28 | ソイルドテーブル | | 1200 | 670 | 850 | 1 | 15 | 15 | 50 | | | | | | | | | | | | | |
| | 29 | ボックスタイプ洗浄機 | DW-HT44U3 | 600 | 600 | 1277 | 1 | | 15 | 高温50X2 | | | | | | | | 4.9 | | | | O | 電気ブースター内蔵 |
| | 30 | クリーンテーブル | | 1030 | 670 | 850 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 31 | シェルフ（ベンチ4段）エレメンツ | ESU242472V4 | 610 | 610 | 1830 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | NSF仕様 |
| | 32 | ディッシュウォーマーテーブル | FHT0960 | 900 | 600 | 850 | 1 | | | | | | | | | | | 1.1 | | | 120 | | |
| | 33 | コールドテーブル | （FRT1260K） | 1200 | 600 | 850 | 1 | | | 50 | | | | | | 0.2 | | | | | 275 | | 庫内容積238L、背立付 |
| | 34 | ガスフライヤー | FGF18NB | 450 | 600 | 850 | 1 | | | | 15 | 10 (8600) | | | | | | | | | | G | 油量：18リットル、JIA認証、涼厨 |
| | 35 | 吊戸棚 | | 1050 | 350 | 620 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 36 | 移動台 | | 900 | 500 | 850 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 37 | 吊戸棚 | | 900 | 350 | 620 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 予備容量 | | | | | | | | | | | | | | 1.5X3 | | | | | | | |
| | | 設備容量合計 | | | | | | | | | | 66 (56500) | | | | 8 | | 11.9 | | | 3469 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 着工 | 2019.3.14 | | |
| 竣工 | 2021.9.30 | | |
| 監理 | | | |
| 施工 | | 受注者 | 大成設備・勝栄・内田工業特定建設工事共同企業体 |

**完成図 管- 068**

日建・コラム設計業務共同企業体

建築士事務所名称：株式会社日建設計一級建築士事務所
登録番号：一級建築士事務所 大阪府知事登録第レ281号

建築士事務所名称：有限会社コラム設計
登録番号：一級建築士事務所 宮崎県知事登録第C－4193号

設計者
本田 孝子 一級建築士
滝口 秀樹 一級建築士
田中 宏昌
田辺 慎吾 一級建築士
杉本 政之
五明 遼平

照査

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 工事名称 | 新県立宮崎病院建設管工事 | 設計年月 | 平成30年11月 | 検図 | 図面番号 管 4－46 |
| 図面名称 | 衛生設備 1階レストラン厨房機器リスト | 縮尺 | － | | NO. 0－140288－B |