

企画提案仕様書

1 趣旨、目的

京都府警察本部本館食堂・売店について、警察職員の福利厚生に資するため、豊富な経験と能力を有し、健全な運営の望める出店者を募集する。

2 出店場所

京都市上京区下長者町通新町西入藪之内町85番地 3

京都府警察本部本館 1 階

3 行政財産使用許可期間

令和 8 年 4 月 1 日（水）から令和 9 年 3 月 31 日（水）まで（出店準備期間を含む）

4 営業開始日

令和 8 年 5 月 1 日（金）までに営業を開始すること

5 出店内容（行政財産使用許可の用途）

- (1) 栄養バランスの取れた安心安全な食事の販売
- (2) 軽食、菓子類の販売
- (3) 飲料の販売（酒類は原則禁止）
- (4) 文房具等日用品の販売
- (5) 各種代行収納
- (6) その他店舗の運営に付随する業務の実施

6 使用料（年間）

京都府行政財産使用料条例第 3 条第 7 号により免除する。

7 提案条件

(1) 使用面積

ア 厨房（食堂）

98㎡の範囲内（別紙 1「平面図」赤線内）。

イ 売店

64㎡の範囲内（別紙 1「平面図」青線内）。

ウ 自動販売機

食堂内で 3 ㎡の範囲内とすること。

(2) 営業日及び営業時間

ア 食堂

原則、平日の午前 11 時から午後 2 時までとする。ただし、京都府警察本部から要請がある場合には、協議の上、夕食及び休日等の臨時営業を行うものとする。

また、京都府警察本部及び使用者の双方の協議により、営業日及び営業時間について変更を行うことができるものとする。

イ 売店

原則、平日の午前 7 時から午後 8 時までとする。ただし、京都府警察本部及び使用者の双方の協議により、営業日及び営業時間について変更を行うことができるものとする。

(3) 使用許可期間

3のとおりとするが、京都府警察本部総務部長が支障がないと判断した場合は、当初の許可条件を変更しないことを前提に、令和13年3月31日を限度として更新することができる（申請書提出等の手続は毎年度必要）。

(4) 販売商品、価格

ア 出店場所が警察施設であることを考慮し、販売商品を選定すること。

イ 使用料を免除とするため、一般価格より廉価な価格を設定すること。

(5) 経費負担

ア 光熱水費は、出店者が負担すること。基本料金を含めた警察本部全体の使用料のうち、子メーター等で計量した使用量の割合で算定した金額を、京都府警察本部が指定する期限までに納めること。

イ 店舗運営に必要な什器及び備品は、別紙2「厨房機器一覧」及び別紙3「売店機器一覧」に記載のあるものを除き、出店者が準備すること。

ウ 従業員に係る経費及び営業に必要な消耗品等は、出店者が負担すること。

エ 清掃、消毒等の衛生管理、ごみ処理に係る経費や店舗運営に係る経費は出店者が負担すること。

オ 営業等に必要な改装及び撤去等原状回復に係る費用については、出店者が負担すること。なお、改装を行う場合は、警察本部と協議の上、承認を得ること。

(6) その他

ア 安定的、継続的な店舗運営が可能な提案をすること。

イ 安定運営のために自動販売機の設置が必要な場合は、設置について提案に含めること（自動販売機及び回収容器設置に必要な面積も考慮すること。）。なお、設置する自動販売機は、子メーター付きとする。

ウ 看板等の表示は、出店場所内（使用面積内）で行うこととし、表示場所等も考慮した上で提案すること。

エ 警察活動への協働や協力等についての取組みや考えを提案すること。また、地産地消や環境への配慮等、独自の取組みがあれば提案すること。

8 施設使用上の制限及び遵守事項

(1) 企画提案書に記載された事項（人員配置、衛生管理等）については遵守の上、安全に配慮し、事故等がないように努めなければならない。

(2) 出店者は、行政財産使用許可書の使用条件等を遵守し、施設の管理運営に関して警察本部の指示に従うこと。

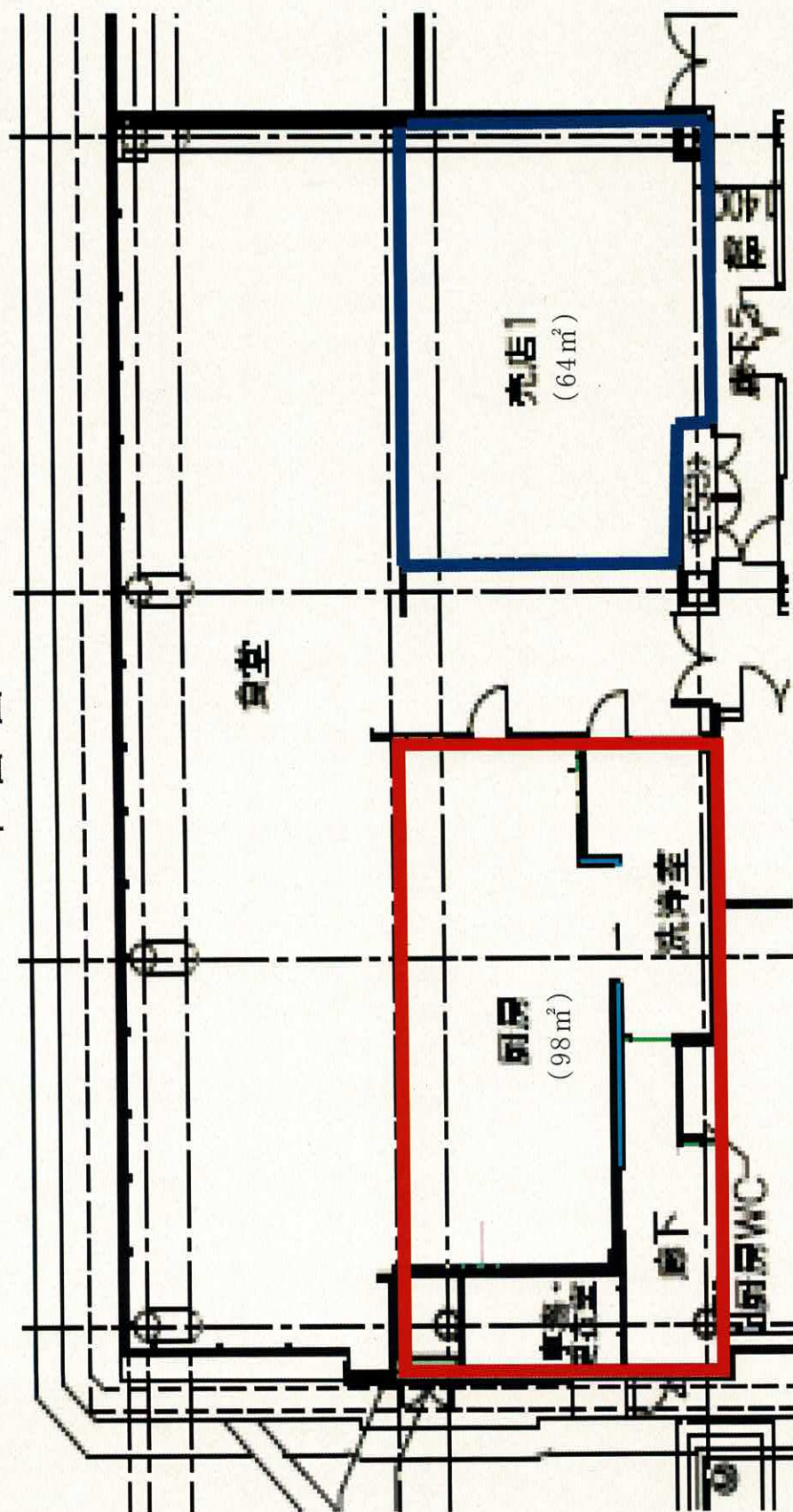
(3) 施設利用にあたり、善良な管理者の注意をもって維持管理すること。また、清掃等を適切に行い、清潔に保つこと。

(4) 販売商品や価格は、事前に警察本部の承認を得るものとし、途中で変更する場合も同様とする。

(5) 警察本部敷地内には、従業員用の駐車場が無い場合、車両の駐車を禁止する。ただし、事前に警察本部の承認を得た上で、搬入搬出用車の一時駐車は可とする。

(6) 出店場所を含め、警察本部敷地内は全面禁煙とする。

平面図



※ 食堂配席数：100席

別紙2

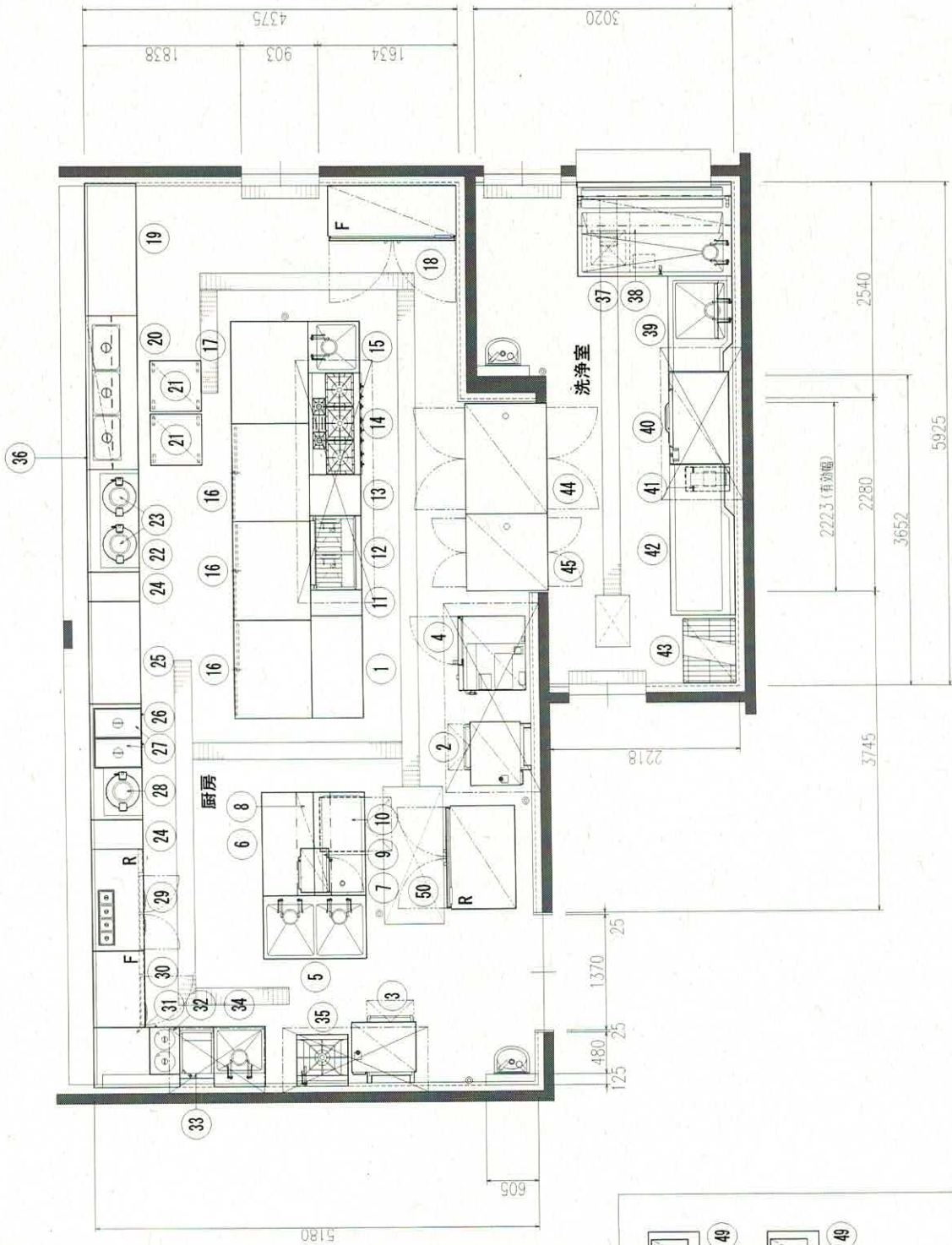
厨房機器一覧

番号	機器名称・規格(W×D×H)	数量	参考品目(メーカー・型式)	備考(仕様詳細)
1	作業台 1200mm×600mm×850mm	1	㈱中西製作所 製・T-126	
2	立体炊飯器	1	㈱コメットカトウ 製・CRA2-150N	
3	立体炊飯器	1	㈱コメットカトウ 製・CRA2-100N	
4	スチームコンベクションオープン	1	㈱コメットカトウ 製・CSW-G101-T	
5	二槽シンク 1200mm×750mm×850mm	1	㈱中西製作所 製・2S-127	
6	作業台 1200mm×600mm×850mm	1	㈱中西製作所 製・T-126	
7	水切り台 1200mm×600mm×850mm	1	㈱中西製作所 製・MS-126	
8	上棚 1200mm×400mm×1段	1	㈱中西製作所 製	
9	電子レンジ	1	パナソニック㈱ 製・NE-711G	
10	製氷機	1	ホシザキ㈱ 製・IM-65M-1	
11	作業台 300mm×600mm×850mm	1	㈱中西製作所 製・T-36	
12	ガスフライヤー	1	㈱コメットカトウ 製・CF3-GA18W-L16	
13	作業台 485mm×600mm×850mm	1	㈱中西製作所 製・T-56	
14	ガステーブル	1	㈱コメットカトウ 製・XY-12605T	
15	一槽シンク 600mm×600mm×850mm	1	㈱中西製作所 製・1S-66	
16	台下戸棚 1150mm×900mm×850mm	3	㈱中西製作所 製・UT-129	
17	作業台 1200mm×900mm×850mm	1	㈱中西製作所 製・T-129	
18	冷凍庫	1	ホシザキ㈱ 製・HF-150AT3	
19	作業台 1550mm×600mm×850mm	1	㈱中西製作所 製・T-156	
20	ウォーマーテーブル	1	ニチワ電機㈱ 製・EWT-1800A	
21	ジャックスタック	2	東英商事㈱ 製・JS-104	
22	置台 1200mm×600mm×590mm/850mm	1	㈱中西製作所 製・T-126	
23	電子ジャー	2	象印マホービン㈱ 製・THS-C80A	
24	作業台 (342)mm×600mm×850mm	2	㈱中西製作所 製・T-36	
25	作業台 1200mm×600mm×850mm	1	㈱中西製作所 製・T-126	
26	置台 1350mm×600mm×590mm/850mm	1	㈱中西製作所 製・T-136	
27	卓上ウォーマー	2	ニチワ電機㈱ 製・TEW-E	
28	電子ジャー	1	象印マホービン㈱ 製・THS-C80A	
29	テーブル形冷蔵庫	1	ホシザキ㈱ 製・RT-120SNG-HR	
30	テーブル形冷凍庫	1	ホシザキ㈱ 製・FT-90SNG-R	
31	置台 1000mm×700mm×590mm/850mm	1	㈱中西製作所 製・T-107	
32	卓上ウォーマー	1	ニチワ電機㈱ 製・TEW-A	
33	電気ゆで麺器	1	ニチワ電機㈱ 製・ENBF-S46S	
34	一槽シンク 600mm×700mm×850mm	1	㈱中西製作所 製・1S-67	

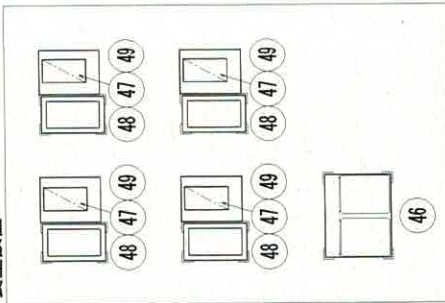
番号	機器名称・規格(W×D×H)	数量	参考品目(メーカー・型式)	備考(仕様詳細)
35	ローレンジ	1	㈱コメットカトウ 製・XY-660L2	
36	スニーズガード 1800mm×300mm×300mm	1	㈱中西製作所 製	
37	ダストシャワーシンク 1800mm×1110mm×900mm	1	㈱中西製作所 製・SS-1811	
38	上棚 1800mm×350mm×2段	1	㈱中西製作所 製	
39	ソイルドー槽シンク 1100mm×750mm×850mm	1	㈱中西製作所 製	
40	食器洗浄機	1	ホシザキ㈱ 製・JWE-2400CB-L	
41	ガスブースター	1	ホシザキ㈱ 製・WB-25H-2	
42	グリーンテーブル 1750mm×750mm×850mm	1	㈱中西製作所 製	
43	シェルフ	1	エレクトアー㈱ 製・P1900-4/LS760-4	
44	消毒保管機	1	㈱中西製作所 製・MCW-30-e	
45	消毒保管機	1	㈱中西製作所 製・MCW-20-e	
46	トレイディスペンサー	1	武蔵厨房工業㈱ 製・MEX-1814-2C	
47	ティーディスペンサー	4	キャンプロ 製・500LCD 18.9L	
48	カップディスペンサー	4	武蔵厨房工業㈱ 製・MEX-1020	
49	置台 450mm×600mm×850mm	4	㈱中西製作所 製・T-46	
50	冷蔵庫	1	ホシザキ㈱ 製・HR-120A	

※機器の配置は「厨房機器配置図」を参照

厨房機器配置図



食堂設置



京都府警察本部新庁舎建設工事
〈食堂厨房工事〉

DATE 2020.04.24	工事名称 京都府警察本部新庁舎建設工事	No.	Quant.	SCALE 1:50	* — *
FILE WKT180902POOF	図面名称 厨房機器配置図	*	*		

売店機器一覧

売店機器の構成及び規格等は以下のとおりであり、配置については別添の図のとおりである。

(1) オープン型冷蔵ショーケース 2台 (別添の①及び②)

型式	冷凍機別置型、前面に扉を有さないショーケース
外形寸法	幅 約 915mm (側板含まず) 奥行 約 750mm 高さ 約 1900mm
有効内容積	約 530ℓ
陳列棚数	6 段 6 枚 (ガラス棚とする。)
ケース内温度	18℃± 2℃及び 5℃± 2℃を維持
電源	単相 200V
除霜	(9) の冷凍機用制御盤にて制御が可能
参考製品	パナソニック製 RAS-V373G

(2) オープン型冷蔵ショーケース 2台 (別添の③及び④)

型式	冷凍機別置型、前面に扉を有さないショーケース
外形寸法	幅 約 915mm (側板含まず) 奥行 約 750mm 高さ 約 1900mm
有効内容積	約 530ℓ
陳列棚数	6 段 6 枚 (スライド棚とする。)
ケース内温度	5℃± 2℃及び 18℃± 2℃を維持
電源	単相 200V
除霜	(9) の冷凍機用制御盤にて制御が可能
参考製品	パナソニック製 RAS-V373S

(3) リアドア付きオープン型冷蔵ショーケース 1台 (別添の⑤)

型式	冷凍機別置型、前面に扉を有さないショーケース
外形寸法	幅 約 2134mm (側板含まず) 奥行 約 798mm 高さ 約 1900mm
有効内容積	約 1451ℓ
陳列棚数	5 段 15 枚 (鉄板棚とする。)

ケース内温度 5℃±2℃及び18℃±2℃を維持

電源 単相 200V

除霜 (9)の冷凍機用制御盤にて制御が可能

追加仕様 リアドア付きでショーケース背面から商品の補充が可能

参考製品 パナソニック製 RAS-VR773

- (4) オープン型冷蔵ショーケース用左右角側板 4枚(左側用2枚、右側用2枚)(別添の⑥)

上記(1)及び(2)の適合品

参考製品 パナソニック製 RAS-EVB73R(L)

- (5) オープン型冷蔵ショーケース連結用中間側板 1枚(別添の⑦)

上記(1)及び(2)の適合品

参考製品 パナソニック製 RAS-EV73C

- (6) リアドア付オープン型冷蔵ショーケース用左右角側板 2枚(左及び右側用各1枚)(別添の⑧)

上記(3)の適合品

参考製品 パナソニック製 RAS-EDB73R(L)

- (7) クローズド型ショーケース 1台(別添の⑨)

型式 冷凍機内蔵型アイスクース

外形寸法 幅 約1204mm

奥行 約714mm

高さ 約920mm

有効内容積 約222ℓ

ケース内温度 約-20℃を維持

電源 単相 100V

除霜 本機にて自動で除霜が可能

参考製品 パナソニック製 SCR-120DC

- (8) オープン型冷蔵ショーケース用別置型冷凍機 1台(別添の⑩)

上記(1)から(3)の5台に適合する冷凍機で各ケース内温度を維持

参考製品 日立製 KX-T6AMV

- (9) 冷凍機用制御盤 1台(別添の⑪)

上記(1)から(3)及び(8)に適合し、各ケース内温度及び除霜を制御

電源 三相200V

参考製品 日立製 B-2S

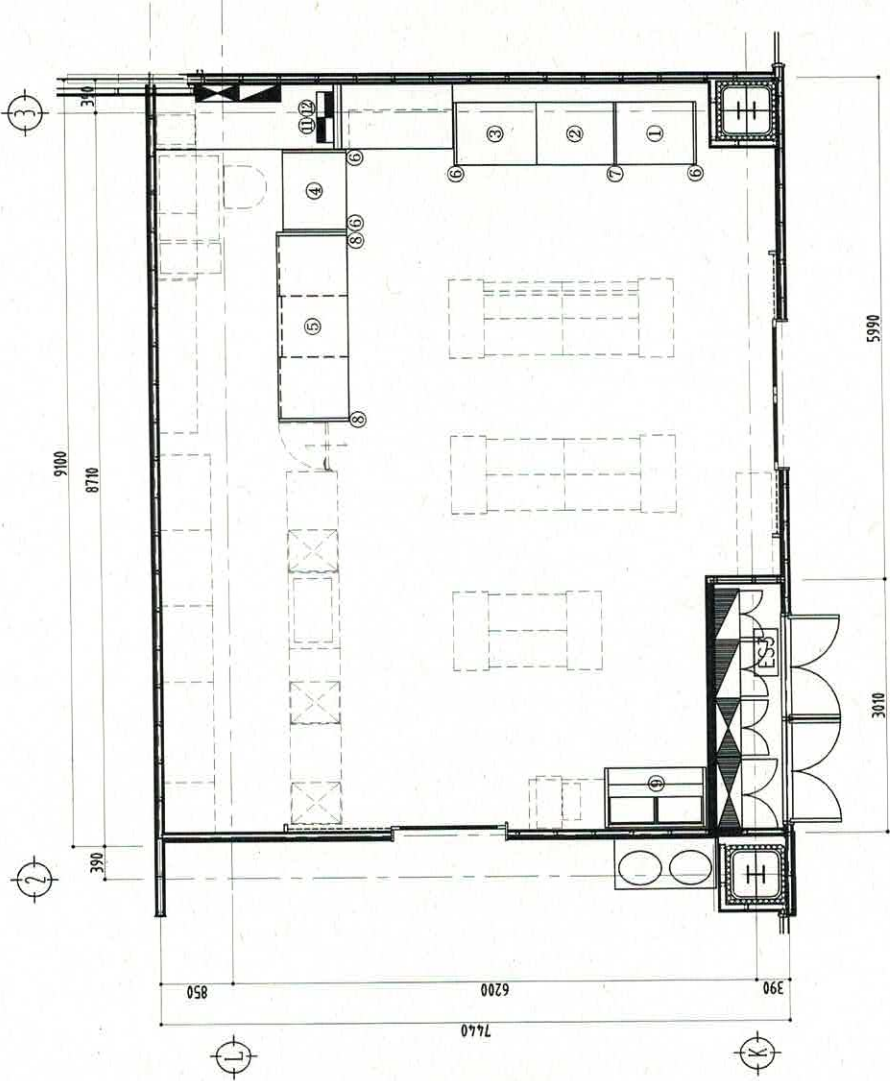
- (10) 温度警報器 1台(別添の⑫)

上記(1)から(3)の5台に適合し、各ケース内の温度を表示するとともに、設定

温度に達した際に警報が作動

参考製品 パナソニック製 SEC-842AS

※冷凍機は指定場所に設置



京都府警本部 売店				工事名称	図面番号	作成年月日	作 図 者	店舗面積	64.28㎡	19.44坪
				図面名称	設備機器リスト図	縮 尺	1/60			