

# 遊学館カフェレストラン出店仕様書

## 目 次

1	行政財産の使用用途	1
2	出店場所等	1
	(1) 施設概要	
	(2) 出店期間	
	(3) 出店に係る行政財産使用許可等	
	(4) 行政財産の使用条件	
	(5) カフェレストランに係る経費	
	(6) 備品	
	(7) 設備	
3	営業条件等	3
	(1) 指定する業務及び内容	
	(2) カフェレストラン業務の営業条件等	
	(3) 法令厳守等	
	(4) 施設等の管理に係る清掃・点検等の実施及び協力	
	(5) 搬入・搬出等	
	(6) 事故報告	
	(7) 連絡体制	
	(8) 情報の適正な管理	
	(9) 業務の履行に関する措置	
	(10) 情報発信	
4	その他	6
《添付資料》		
	・ 厨房機器一覧表	7
	・ 厨房機器配置図	8
	・ 設備諸条件一覧表	9

## 遊学館カフェレストラン出店仕様書

遊学館カフェレストランを運営するに当たり、次のとおり条件等を定める。

### 1 行政財産の使用用途

遊学館カフェレストランの設置及び運営。これ以外の用途に供してはならない。

### 2 出店場所等

#### (1) 施設概要（設備及び備品については、別添一覧表のとおり。）

建 物 名	遊学館
店 名	出店事業者が検討し、県の承認を受けること。
所 在 地	山形市緑町一丁目2番36号
築 年 月	平成2年2月（平成2年7月開館、現在改修工事中）
床 面 積	占有面積 37.92 m <sup>2</sup> （厨房 30.11 m <sup>2</sup> 、パントリー7.81 m <sup>2</sup> ） 飲食スペース 98.34 m <sup>2</sup> （約 50 席） ※飲食スペースについて、生涯学習情報等の発信の場、県等のイベント開催の場としても使用することから、占有許可はしない。 ※工事により変更の可能性あり。
開 館 日	次に掲げる日以外の日 ・毎週月曜日及び毎月第3日曜日 ・12月29日から翌年の1月3日までの日 ※今後、変更の可能性あり。 ※その他、県は、必要により臨時開館又は臨時休館することがある。
開 館 時 間	午前9時から午後9時まで （ただし、午後7時以降の夜間利用の申込みがない場合は、午後7時まで） ※今後変更の可能性あり。

#### (2) 出店期間

県立図書館リニューアルオープンの日（令和2年2月上旬予定）から令和3年3月31日まで（約1年2か月）

ただし、今回の公募により選定された出店予定事業者が令和3年度以降の行政財産使用許可申請を行い、許可の要件を満たしている場合は、令和4年3月31日まで使用許可期間を更新することができる。

県立図書館リニューアルオープンの日が決定したら、山形県教育庁文化財・生涯学習課のホームページ等で公表する。

#### (3) 出店に係る行政財産使用許可等

- ① 企画提案書の内容により、行政財産の使用手続きを行うこととする。メニューや価格等を変更する場合は、県に協議することとする。(公募要領7(6))
- ② 出店事業者は、毎年度、出店場所に係る行政財産使用許可申請を行い、行政財産使用許可を受けることとする。
- ③ 県は、次の各号のいずれかに該当したときは、行政財産使用許可を取消し、又は変更することができるものとする。
  - ・出店事業者が県の許可の条件に違反したとき
  - ・出店事業者が遊学館カフェレストラン事業者公募要領2(1)の「応募者の資格」を失ったとき
  - ・県において公用又は公共用に供するため、使用許可物件を必要とするとき

#### (4) 行政財産の使用条件

- ① 出店事業者は、善良な管理者の注意をもって、使用許可を受けた行政財産の管理にあたること。
- ② 出店事業者は、許可を受けた行政財産の使用目的又は原状を変更しないこと。
- ③ 出店事業者は、故意若しくは過失により許可を受けた行政財産を荒廃させ、又はき損したとき、その他許可条件に違反したときは、県に報告の上、原状に回復し、又は生じた損害を賠償すること。
- ④ 使用期間中、公用若しくは公共用に供する必要が生じたとき、又は許可の条件に違反する行為があると認めるときは、許可を取り消すことがある。この場合において、当該取消しによって生じた損失については、県に対して補償を求めないこと。
- ⑤ 出店事業者は、許可期間が満了したときは許可期間満了日まで、又は許可を取り消されたときは県の指定する期日まで、自己の負担により行政財産を許可前の原状に回復して返還することとする。ただし、県が承認した場合はこの限りではない。

出店事業者が原状回復の義務を履行しないときには、県は、出店事業者の負担においてこれを行うことができることとする。
- ⑥ 出店事業者が、使用許可を受けた行政財産を返還するときは、当該財産について出店事業者が支出した有益費又は必要費その他の費用を県に対して請求しないこと。
- ⑦ 出店事業者は、遊学館カフェレストランの運営に当たり、出店事業者の責めに帰すべき事由により県又は第三者に損害を与えたときは、その損害を賠償しなければならない。

出店事業者は、県又は第三者に損害を与えた際に生じた賠償責任を補償する賠償責任保険(人身・財物事故に対応できる補償内容)に加入するものとし、行政財産の使用申請時に、保険証の写しを県に提出することとする。

また、保険を更新した場合も、速やかに保険証の写しを提出することとする。
- ⑧ 出店事業者は、カフェレストランにおける衛生管理に十分注意を払うとともに、食品衛生上の問題については、全て出店事業者の負担と責任において対処するこ

ととする。

- ⑨ 県が設置している設備・備品以外に必要なものがある場合は、出店事業者の負担で用意するものとし、事前に県の確認を受けることとする。
- ⑩ 県で設置した厨房機器等が故障又は劣化等により使用不能になった場合は、原則、県の負担で撤去するものとする。代替品等を改めて設置する必要がある場合は、県と出店事業者で協議することとする。
- ⑪ 厨房以外では、ガス及び裸火を使用してはならない。
- ⑫ 出店事業者が遊学館に入館できる時間は、原則8時30分からとする。また、19時まで退館するものとする。これを超えて遊学館内で仕込み等を行う場合は、出店準備期間内に施設管理者に書面で報告するものとする。
- ⑬ 出店事業者の負担で、テイクアウトドリンクの飲み残しと容器を捨てるためのゴミ箱等を飲食スペースに設置し、ゴミの回収及び処理をすることとする。
- ⑭ 出店事業者は、使用許可を受けた行政財産の全部または一部を転貸してはならない。
- ⑮ 出店事業者は、本業務を第三者に委託し、又は請け負わせてはならない。
- ⑯ 出店事業者は、自らの都合により、出店期間の満了日より前に遊学館カフェレストラン業務を終了しようとする場合は、当該終了予定日の6ヶ月前までに県に対し文書によりその旨を通告することとする。

#### (5) カフェレストランに係る経費

- ① カフェレストランの運営や専用設備等の使用に係る一切の経費（人件費、仕入原価、使用料、仕様書3（4）①の清掃・点検に係る経費等）は、出店事業者の負担とする。
- ② 使用料の「土地建物使用料」及び「保険料」については毎年度算定し、これ以外の「建物使用料に係る光熱水費、その他諸経費」については毎月算定し、納入通知書により通知する。

#### (6) 備品

設置予定の厨房機器は、厨房機器一覧表のとおり

#### (7) 設備

設備諸条件一覧表のとおり

### 3 営業条件等

#### (1) 指定する業務及び内容

業 務	内 容
遊学館カフェレストランの運営	遊学館1階のカフェレストランにおいて、施設利用者等に食事等を提供・販売する業務

#### (2) カフェレストラン業務の営業条件等

事 項	条 件 等
営 業 日	仕様書2（1）の遊学館開館日に営業することとする。 ※1週間当たり1日の定休日を設ける場合は、県に事

	前協議が必要。定休日は同一曜日とする。 ※図書館の臨時休館に合わせた閉店など、遊学館開館日に閉店する場合は、県に事前協議が必要。
営業時間	仕様書2(1) 遊学館開館日の9:00~18:00。 営業時間のうち、 ①11:00~14:00はランチ、 ②9:00~18:00はテイクアウトドリンクメニュー、 ③11:00~16:00はカフェメニュー を必ず提供することとする。 ※ランチ:(洋風の)昼食。 カフェ:コーヒーなどのソフトドリンク、スイーツや軽食。 テイクアウトドリンク:コーヒーやジュースなどの持ち帰りできるソフトドリンク。 ※上記①、③以外の時間帯におけるランチとカフェメニューの提供については、事業者に一任する。ただし、9:00~18:00の営業時間の範囲内とする。
メニュー・価格	事業者に一任する。
調理方法	事業者に一任する。
販売・清算方法	事業者に一任する。(現金、カードなど)
食事提供方法	フルサービス
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出店事業者は、接客態度等に配慮しサービスの提供を行うとともに、利用者の要望について最大限配慮しなければならない。</li> <li>・水の提供を行うこととする。</li> <li>・材料に県産食材を使っている場合は、表示することとする。</li> <li>・酒類の販売・提供は認めない。</li> </ul>

### (3) 法令厳守等

- ① 食品衛生法に基づく営業許可の申請、その他法令で定める諸官庁への申請・届出等については、全て出店事業者の責任と負担で実施することとする。
- ② カフェレストランの運営にあたり、配置が必要な資格者(食品衛生責任者等)は、全て出店事業者の責任と負担で対応することとする。

### (4) 施設等の管理に係る清掃・点検等の実施及び協力

- ① 出店事業者が実施する清掃点検等  
下記の清掃・点検等を出店事業者の負担と責任で実施することとする。

施設等の管理項目		頻度(予定)
1	生ごみ・塵芥処理	毎日
2	厨房・パントリー清掃	毎日

3	排水管清掃	必要に応じて
4	厨房機器メンテナンス	毎日 保守点検：必要に応じて
5	飲食スペースのテーブル・椅子清掃	毎日

※清掃・点検等を実施する際は、予め県と実施時期等について協議すること。

② 県が実施する法定点検等

県は次の点検等を実施する。実施の際は、協力いただくこととする。

施設等の管理項目		頻 度（予定）
1	飲食スペースの床清掃	毎日 定期清掃：年2回
2	グリーストラップ	年1回
3	害虫防除（防虫・防鼠対策）	年2回
4	消防用設備点検	年2回
5	法定点検（停電）	3年に1回
6	法定ガス点検	4年に1回
7	水質検査	年2回
8	建築物法定点検（建築・電気・機械）	年1回
9	消防訓練（避難誘導訓練等）	年2回
10	消防の査察	消防署による数年毎の実施
11	害虫防除（防虫・防鼠対策）	年2回

③ 飲食スペースの環境整備

出店事業者は、飲食スペースにおいて食べこぼし等の汚れを発見した場合、速やかに拭き取るなど環境整備に努めることとする。

④ 工事に伴う停電、断水等について

緊急修繕を除き、工事に伴う停電及び断水は事前周知の上、閉館日に実施する。

⑤ 実地調査について

県は、使用許可物件について随時実地調査し、又は必要な報告を求め、その維持使用に関して指示することがある。

(5) 搬入・搬出等

出店事業者は、遊学館施設管理者等が定める規定を遵守し、荷物の搬入・搬出・運搬等を行うこととする。

(6) 事故報告

出店事業者は、カフェレストラン業務において事故があった場合には、速やかに遊学館施設管理者及び県に報告することとする。

(7) 連絡体制

通常時及び緊急時の連絡体制並びに連絡先を遊学館施設管理者及び県に報告することとする。

(8) 情報の適正な管理

出店事業者は、本業務を通じて知り得た情報をカフェレストラン業務以外に利用し、又は第三者に提供してはならない。また、本業務に関して知り得た情報の漏えい、滅失、毀損の防止、その他適正な管理のために必要な措置を講じなければならない。出店期間終了後もまた同様とする。

#### (9) 業務の履行に関する措置

県は本業務を履行するに当たって、著しく不相当と認められるときは、出店事業者に対して、その理由を明示した書面により、必要な措置をとるべきことを要求することとする。

出店事業者は、上記要求があったときは、当該要求に係る事項について対応措置を決定し、県の指示に従い、必要な措置を講じるものとする。

#### (10) 情報発信

SNS等を活用して、レストランの利用につながる効果的な情報発信を行ものとする。

また、遊学館施設管理者にデジタルサイネージ掲載用のメニュー写真を提供するなど、連携した情報発信に協力することとする。

### 4 その他

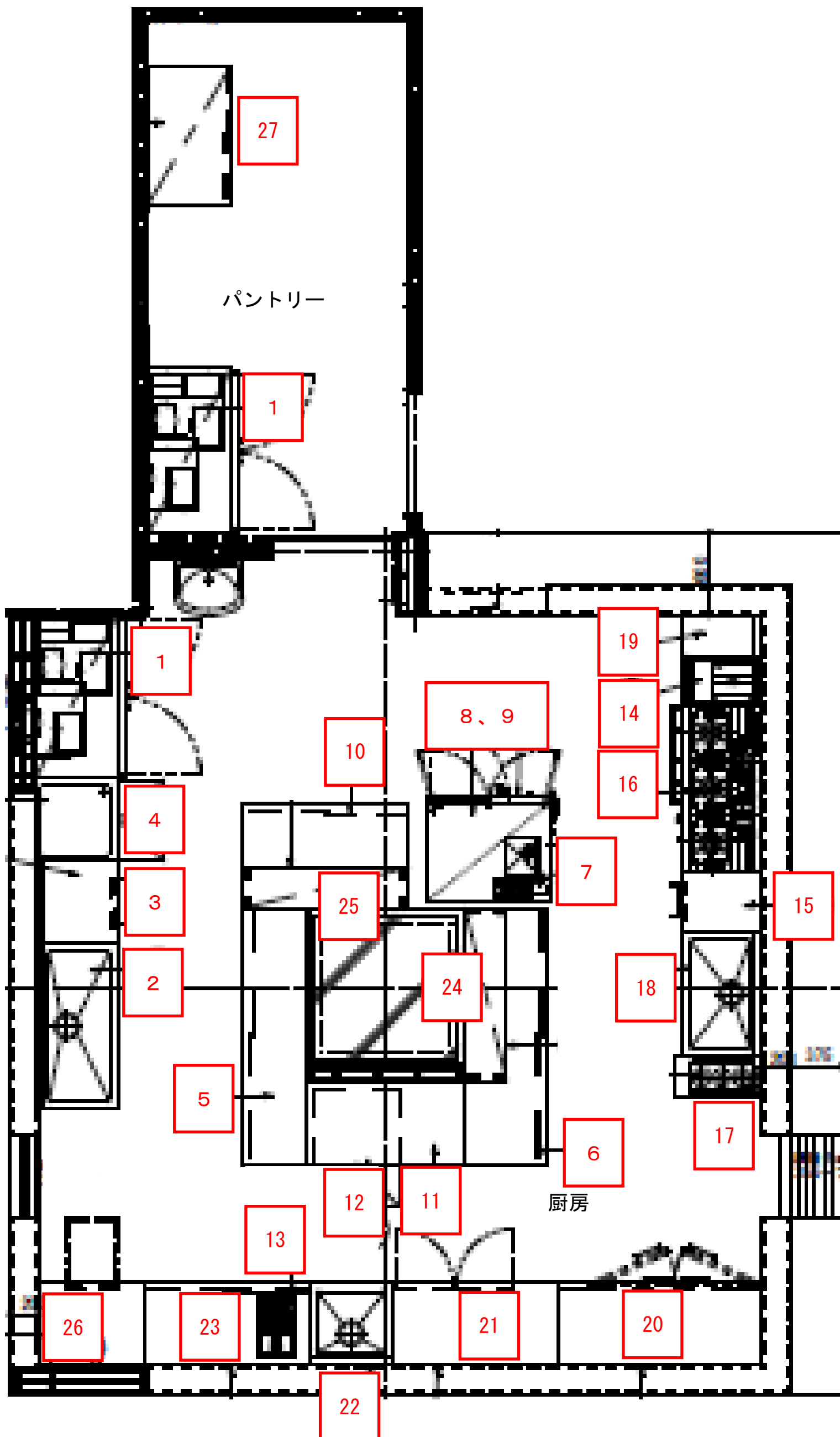
- (1) 使用許可条件については、公募要領や仕様書に定めるもののほか、県の関係条例や規則に定めるところによる。
- (2) 従業員用の駐車場及び駐車位置は別途通知する。
- (3) 遊学館敷地内は全て禁煙とする。
- (4) この仕様書に定めるほか、事業の実施に関し疑義が生じたとき、または行政財産の使用について疑義が生じたときは、県と出店事業者が協議のうえ、解決するものとする。



厨房機器一覧表（予定）

No.	品名	形式（同等品）	台数	寸法（mm）		
				W	D	H
1	冷凍冷蔵庫	HRF-120ZFT3	2	1200	650	1890
2	一槽シンク（SUS304）		1	1200	600	800
3	引出付ワークテーブル		1	600	600	800
4	食器洗浄機	JWE-400TUB3	1	600	600	800
5	キャビネットテーブル		1	1860	450	800
6	キャビネットテーブル		1	1860	600	800
7	軟水器	HK-55RS	1	150	123	495
8	スチームコンベクションオーブン	MIC-6SA-G(LP)	1	900	770	750
9	スチコン架台		1	900	720	700
10	キャビネットテーブル		1	1200	750	800
11	被せ台		1	1160	600	800
12	キューブアイスメーカー	IM-65M-1	1	630	525	800
13	全自動エスプレッソマシン		1	260	460	360
14	涼厨フライヤー	KFE-35	1	360	600	830
15	引出付ワークテーブル		1	450	600	800
16	ガスレンジ	RGR-1265C	1	1200	600	800
17	茹麺機	KHK-103GD	1	300	650	800
18	一槽シンク		1	900	600	800
19	ワークテーブル		1	300	600	800
20	遠赤外線温蔵庫	NB-315DEG	1	1500	600	800
21	テーブル型冷凍冷蔵庫	RFT-120SNG	1	1200	600	800
22	一槽シンク		1	600	600	800
23	キャビネットテーブル		1	1200	600	800
24	オーバーシェルフ		1	1260	300	800
25	オーバーシェルフ		1	1200	300	800
26	引出付ワークテーブル		1	775	600	800
27	食器戸棚		1	1000	600	1800
28	テーブル（飲食スペース用）	2人用等	50席分			
29	椅子等（飲食スペース用）	椅子、ソファ	50席分			

厨房機器配置図



設備諸条件一覧表

区 分	項 目	内 容
建 築	仕 上	≪厨房・パントリー≫ ・床 : 長尺塩ビシート ・壁 : ビニルクロス貼り+石膏ボード t12.5+9.5 一部タイル貼り ・天井 : つや有合成樹脂エマルジョンペイント塗り (EP-G)+ケイカル板 t6 +耐水石膏ボード t9.5 ≪飲食スペース≫ ・床 : フローリング貼り ・壁 : ビニルクロス貼り+石膏ボード t12.5+9.5 一部タイル貼り ・天井 : 合成樹脂エマルジョンペイント塗り (EP)+岩綿吸音板 t9+石膏ボ ード t9.5
	床 荷 重	・積載荷重 : 290 kg/m <sup>2</sup>
	電 気	電灯設備 ・照明器具、コンセント有り 動力設備 ・厨房機器の配線は設置済み 弱電設備 ・非常用スピーカー、火災報知設備有り ※外線電話は別途引込工事が必要。引込工事及び電話機の設置は、出店 事業者の負担とする。
機 械	空調換気設備	・空気調和設備 : 空冷パッケージエアコンによる冷暖房+温水パネルヒー ターによる暖房 ・換気設備 : 外気処理空調機による給気、厨房専用排気フードによる排気
	衛生設備 (給水)	・水源 : 水道水 ・給水管口径 : 40 mm
	衛生設備 (給湯)	・水源 : 水道水 ・加温方法 : ガス給湯器による加温
	衛生設備 (排水)	・排水方法 : 自然流下
	衛生設備 (ガス)	・種類 : 都市ガス (13A)
	消防設備	・種類 : 屋内消火栓設備