

## 長野県松本文化会館 飲食店運営業務 業務仕様書 (案)

### 1 業務の内容

#### (1) 委託業務

長野県松本文化会館の2階レストランスペースにおける飲食の提供及び施設・設備・備品等の管理全般

#### (2) 飲食店の運営条件

甲が運営事業者の募集に当たり示した営業条件等、及び乙が提出した運営計画書等に基づき委託業務を遂行するものとする。

### 2 施設利用

#### (1) 委託業務における提供施設

松本文化会館2階 レストランスペース（面積：約195㎡）のうち、カウンター、厨房、従業員トイレ、休憩室、食品庫（面積：約60㎡）。（別紙1：位置図・平面図のとおり）

#### (2) 客席スペースの使用・管理

- ① レストランスペース内の客席スペース（（1）提供施設を除く）については、飲食店によるサービスの利用者に限らず、甲又は施設利用者等が自由に使用することができるフリースペースとする。
- ② 客席スペースにおける装飾・表示、維持管理等の方法については、甲・乙の協議により定める。

### 3 運営上の留意事項

#### (1) 営業開始または契約期間の満了等に関すること

- ① 営業開始までの具体的なスケジュールや詳細な準備内容、飲食店の開店期日は、甲と協議の上決定する。
- ② 契約期間満了により営業を終了する場合は、乙の負担により施設及び設備等を原状に回復し、速やかに甲に引き渡すこととする。
- ③ 契約期間満了前に契約を解除する場合は、最終営業日の9か月前に甲へ申し出るとともに、最終営業日から1か月以内に、乙の負担により施設及び設備等を原状に回復して甲に引き渡すこととする。

#### (2) 業務処理

##### ① 食品衛生管理者

調理の衛生管理に当たっては、食品衛生管理者を配置すること。配置者は衛生管理全般の責任を負い、関係法令及び甲の基準に従って業務を遂行すること。

##### ② 衛生管理

ア 衛生管理は徹底し、食中毒防止のための温度管理、汚染防止、器具の洗浄消毒等の措置を講じること。

イ 食品衛生管理者は、厨房従事者の健康を常時監視して異常があれば医師の診断を受けさせること。

ウ 健康診断の結果、食品衛生上支障のある者、下痢・発熱・咳・外傷・皮膚炎等の症状がある者、または同居家族等に法定伝染病の患者が発生した場合やその疑いがある者は調理業務に従事させてはならない。

③ 食品等の取扱い

食品添加物の適正表示された食品を選定し、原材料及び製品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検すること。

④ 生産物賠償責任保険

乙は、生産物賠償責任保険に乙の負担により加入し、当該保険証書の写しを甲に提出すること。

(3) 厨房内管理

ア 厨房及び食品庫等の調理業務区域は、毎日清掃を実施し、常に整理整頓された状態を維持するものとする。清掃により発見された破損・不具合は速やかに報告し、必要な修繕・交換を行うものとする。

イ 厨房内への立ち入りは、業務上必要な関係者に限定し、関係者以外をみだりに立ち入らせてはならない。また、衛生上及び安全上の理由から厨房内に動物を入れてはならない。

ウ 調理者が厨房外へ出る際は、コックシューズから内履きへ必ず履き替えるものとする。履き替えは厨房出入口付近で行い、内履きは清潔な状態で保管すること。

(4) 備品類の管理

ア 甲が提供する厨房機器、飲食提供に係る設備・備品等は、別紙2（飲食店運営関係設備一覧）のとおりとし、乙が適正に管理・保管を行うものとする。また、維持修繕に必要な費用は原則として乙の負担とする。

イ 上記以外で必要となる什器等は、乙の負担により準備するものとする。

(5) 廃棄物の処理

ア 廃棄物は所定の容器に入れ、汚液・汚臭のないように清潔に管理すること。

イ 廃棄の際は、甲指定の廃棄物処理業者により指定の方法により処分を行うか、任意の廃棄物処理業者と契約することとする。

(6) 保存食

食品・食材の保存期間は、関係法令等に基づく期間とすること。

(7) 清掃

ア 厨房・カウンタースペース内における清掃、その他飲食店営業で使用した部分の清掃は乙が行うこととする。

イ グリストラップ等の特殊清掃頻度は、業態・使用状況に応じて甲と協議の上で決定するほか、法令・自治体基準を優先して届出・検査に対応する。

ウ 客席（フリースペース）の日常的な清掃は甲が行うこととし、飲食サービスの提供に伴うテーブル・イス等の清掃・消毒は乙が行うこととする。

(8) 調理業務

- ア 食品衛生（伝染病、食中毒など）に十分留意の上、調理を行うこと。
- イ 提供する飲食は適温で提供できるよう配慮すること。
- ウ 食器類の破損、汚れのないことをチェックすること。
- エ 障がいのある方については、その障がいに応じて、食べやすいよう工夫すること。

(9) メニュー・価格の設定

メニュー及び料金等の設定及び変更については、甲が示した営業条件及び乙が提出した運営計画書等に基づき、甲と協議の上定めること。

4 営業日・営業時間

(1) 営業日

飲食店の営業は、松本文化会館の開館日（毎週火曜日（祝日の場合は翌日）、年末年始、点検実施日は休館）に準ずることとし、甲・乙の協議により定める。

(2) 営業時間

- ① 開館時間の午前9時から午後5時まで（夜間催事の開催等の場合は午後9時30分まで）において、甲・乙の協議により定める。
- ② 公演・イベント等により開館時間を延長する場合は原則として対応することとし、日時は甲が別途指定し、営業体制は甲・乙の協議により決定する。

5 費用負担

費用項目	甲 (委託者)	乙 (受託者)
① 運営に係る人件費		○
② 食材費・材料費、メニュー開発費		○
③ 業務に付随する経費 (駆虫・駆鼠費、ごみ処理費、細菌検査費、保険料 等)		○
④ 施設内の日常清掃業務に関する経費		○
⑤ 宣伝広告費（甲が実施するものを除く）		○
⑥ 通信費		○
⑦ 光熱水費（上下水道・電気・ガス） ※		○
⑧ 当初設置の設備・備品購入費（厨房・客席・バックヤード等）	○	
⑨ 業務開始後の備品購入費・備品修繕費		○
⑩ 食器等の消耗品購入費		○
⑪ 飲食店内の特殊清掃費		○

※ 上下水道、電気は、毎月の使用料に応じて甲が算定した金額について、甲の請求に基づき指定期限までに甲に支払う。ガスは乙においてガス会社と契約する。

## 6 行政上の各種認可

乙は、本業務を行うために必要な飲食店営業許可など、保健所、消防署等の許認可手続きを乙の費用負担で行い、証書等の写しを甲に提出すること。

## 7 運営管理責任者の設置

乙は、本業務の遂行に当たり、運用管理責任者を定め、当該責任者の住所、氏名、連絡先を記載した書面を甲に提出すること。

## 8 事業協力

乙は、甲の主催・共催する事業等において、当該事業等の実施に必要な飲食の提供等を求められたときは、乙が本業務を遂行するに当たり支障のない範囲で協力するものとする。

## 9 損害賠償

- (1) 乙は、委託業務の遂行に当たり、乙又は乙の従業員の責めに帰すべき事由により、甲又は第三者に与えた損害は、乙の責任において賠償しなければならない。
- (2) 甲は、乙又は乙の従業員が甲の職員、施設利用者又は第三者に与えた損害について、一切その責任を負わない。
- (3) 乙が本契約に違反したときは、甲に損害の賠償をしなければならない。
- (4) 保健所、消防等の行政指導により、甲が乙に対して委託業務の停止を命じたときは、乙は直ちに従わなければならないが、乙は損害賠償その他一切の請求をすることができない。

## 10 免責事項

甲は、自然災害、火災、事故、盗難、電気・水道・冷暖房・昇降機その他の諸施設・設備等の瑕疵又は故障、その他甲の責めに帰すことができない事由による乙の損害に対しては、一切その責任を負わない。

## 11 その他

### (1) 定例会議

飲食店運営業務、その他会館の管理運営に関して、甲の指定する方法と頻度により連絡会議を開催する。

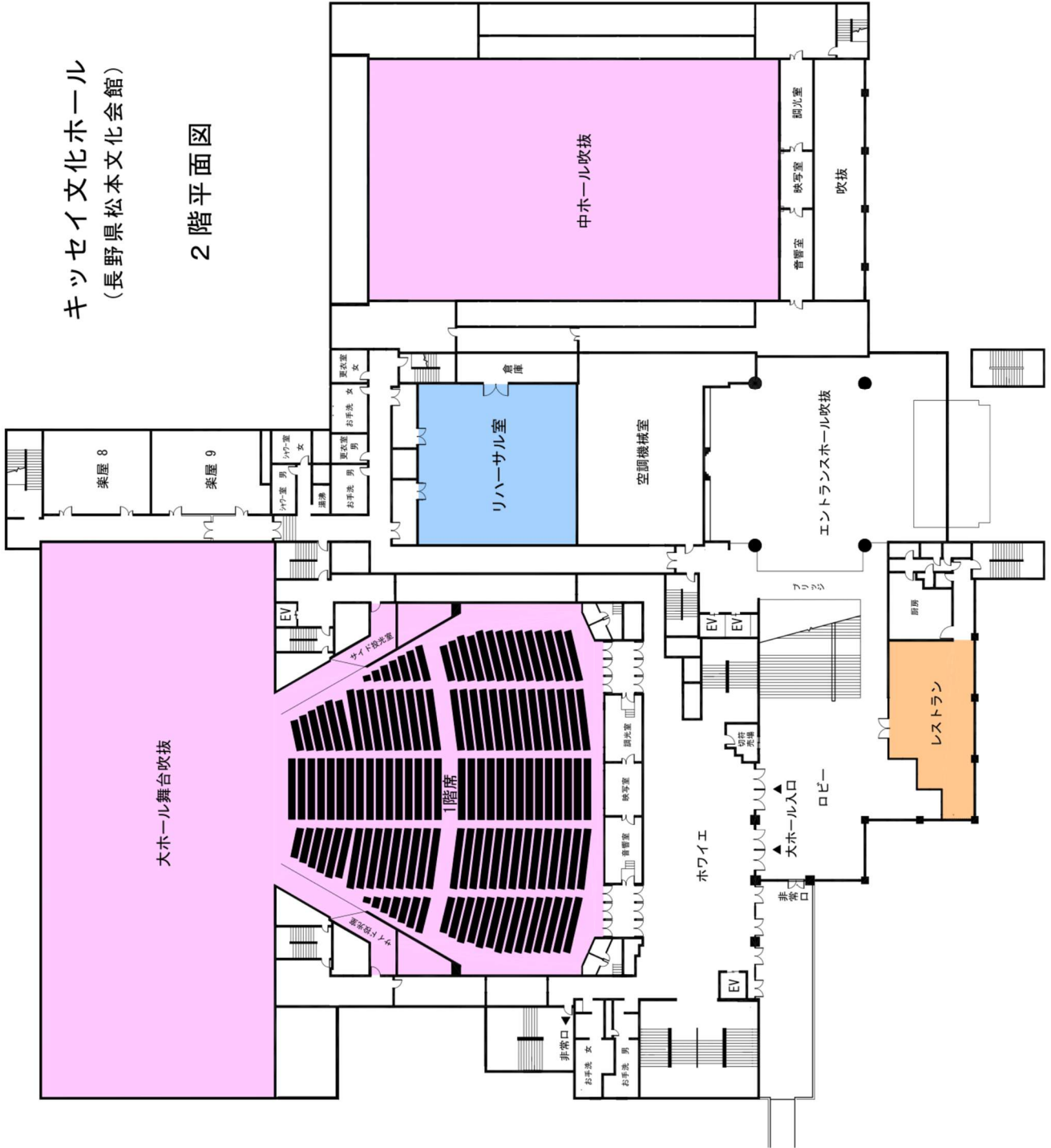
### (2) 危機管理対策

- ① 乙は、甲による会館の危機管理上に必要な業務（防災訓練、テロ対策訓練等）に参加・協力するものとする。
- ② 乙は、自然災害、火災、事故、盗難、その他の不測の事態に備えるため、危機管理マニュアルを作成するものとする。

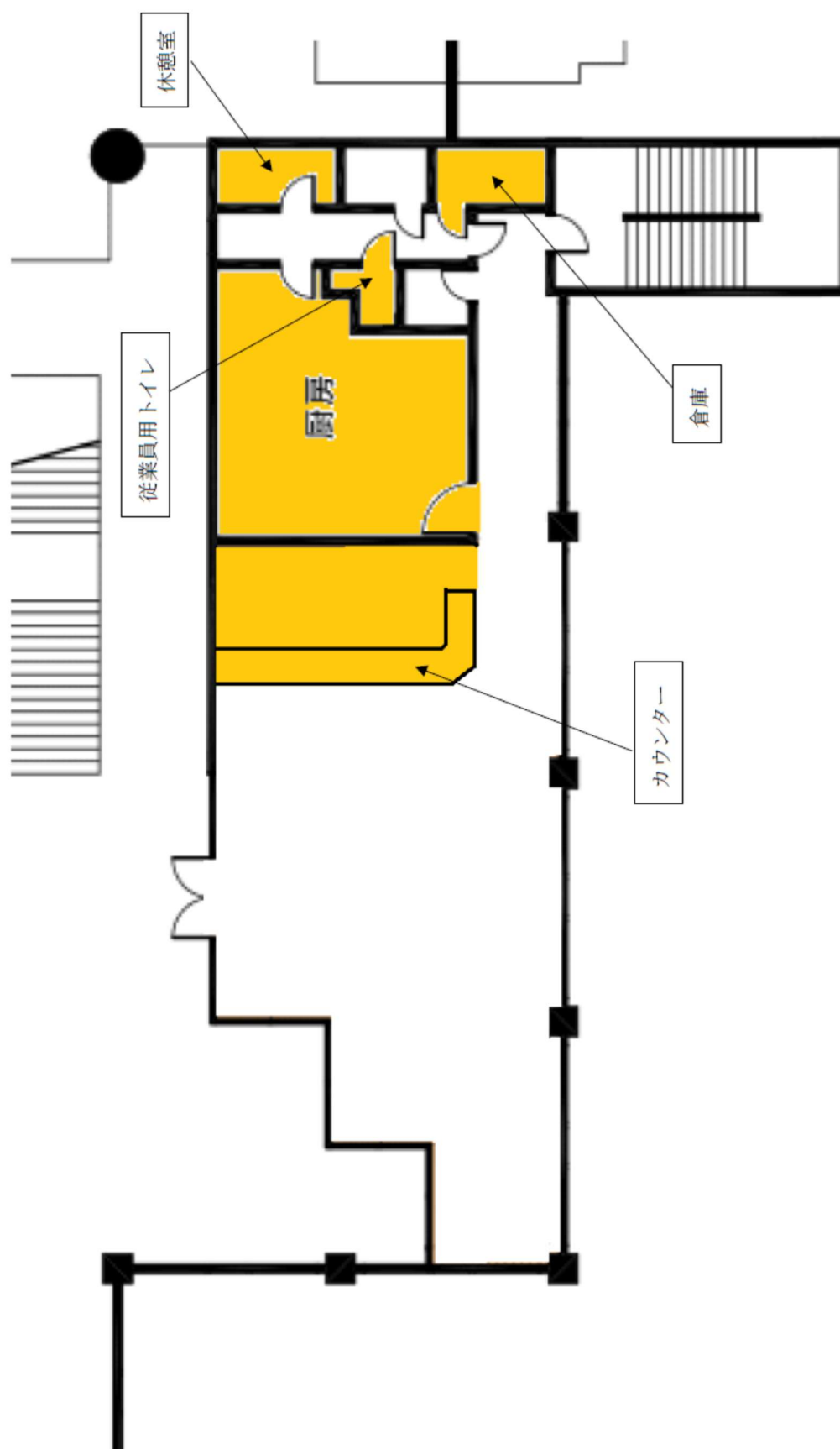
(別紙 1)

長野県松本文化会館（キッセイ文化ホール） 飲食店スペース位置図・平面図

《飲食店スペース位置図》



《飲食店スペース平面図》 （着色エリア： 委託業務における提供施設）



(別紙2)

長野県松本文化会館（キッセイ文化ホール） 飲食店運営関係設備一覧

■ 厨房機器

No	品名	寸法	台数
1	冷凍冷蔵庫	1460×800×1950	1
2	2槽シンク	1200×800×850	1
3	コールドテーブル	1500×760×850	1
4	オーバーシェルフ	1300×350×1段	1
5	クリーンテーブル	1000×800×880	1
6	食器洗浄機	740×660×1440 (200V 2,408kw 0.2 m <sup>3</sup> )	1
7	2曹シンクテーブル付き	1800×800×880	1
8	テーブルキャビネット	1800×800×880	1
9	オーバーシェルフ	1600×500×1段	1
10	食器棚	1800×350×800 (2段)	1
11	テーブルキャビネット	1200×750×850	1
12	電気温水器	540×500×1900	1
13	キャスター付きテーブル	900×600×920	1
14	シンク付きテーブル5	1400×750×860	1
15	ウォーマー	800×750×860	1
16	ローレンジ	560×750×450	1
17	フライヤー	650×600×860	1
18	ガスレンジ	900×750×850	1
19	食器洗浄機	665×660×1470	1
20	テーブルキャビネット	2100×940×850	1
21	上棚 (No.20 に付随)	2720×350×900 (2段)	1
22	テーブルキャビネット	1200×600×850	1
23	食器棚	1000×750×1800	1
24	オーバーシェルフ	1000×350×1段	1

■ 食堂

No	品名	寸法	台数
1	テーブル	750×750×700	45
2	椅子	440×530×800	100
3	こども椅子	430×480×730	2
4	フラワーボックス	1200×300×700	1
5	レジカウンター	1200×1200×900	1
6	カウンター	6000×1400×1100	1
7	バック棚	2100×1800×500	2
8	ブラインド	-	13
9	テーブル	580×520×800	1
10	2槽シンク	1500×600×860	1
11	電気温水器	520×550×800	1
12	コールドテーブル	1500×600×860	1

■ バックヤード

No	品名	寸法	台数
1	ラック	1800×450×2100	1
2	ラック	875×450×1800	1
3	ロッカー（1段）	900×520×1790	3
4	ロッカー（2段）	900×520×1790	4
5	清掃用ロッカー	455×515×1790	1