別紙１

福井県立美術館飲食施設出店者募集仕様書

福井県立美術館（以下「甲」という。）における、飲食施設出店者（以下「乙」という。）募集にかかる仕様については、次のとおりとする。

１　基本的な考え方

乙が有するノウハウ、アイデア等を最大限活用し、美術館にふさわしいメニュー、雰囲気作り、サービスの提供を行うことにより、来館者の満足度を高める。

２　食事・サービスの提供内容等

（１）味や品質にこだわったドリンクやスイーツ等のメニューをリーズナブルな価格で提供すること。
（２）美術館で開催する企画展等に合わせた特別メニューなど、美術館ならではのメニューを企画・提供すること。
（３）可能な限り福井県の食材を使用した地産地消メニューを設定すること。
（４）美術館にふさわしい明るく居心地の良い店内環境づくり、美術館の利用者以外にも周辺から気軽に立ち寄れる雰囲気づくりを行うこと。
（５）甲が行うレセプション、イベント、広報活動（ＷＥＢやＳＮＳを活用したものを含む）、施設の保守管理作業に対して協力すること。
（６）店内は禁煙とし、清潔に保つこと。
（７）店内に、広報用ラックを設置し、甲が準備するチラシ・リーフレット・パンフレット等を配架すること。なお、広報用ラックは、甲が乙に無償で貸与する。

３　営業にかかる事項

（１）店舗名称
甲と協議の上、決定する。
（２）営業開始日
令和９年４月２７日（火）までに営業を開始すること。
（３）営業日
原則として、美術館の開館日とする。開館日以外の営業については、甲と協議の上、決定する。甲から開館日変更の事前連絡があった場合、乙はこれに協力すること。
（参考）令和９年度 美術館開館予定（令和８年１０月現在）は別記１のとおり。
令和１０年度 美術館開館については、令和９年３月頃に決定予定。
（４）営業時間
原則として、美術館の開館時間とする。開館時間以外の営業については、甲と協議の上、決定する。甲から開館時間変更の事前連絡があった場合、乙はこれに協力すること。
（５）売上等の報告
乙は、毎月の売上高と客数を当該月の１日から月末までを集計し、翌月２０日までに甲に報告しなければならない。
（６）連絡会議

甲と乙は定期的に連絡会議を開催し、メニュー・サービスの提供方針、収支状況、広報展開等について協議すること。

４　備品および厨房設備

（１）備品および厨房設備の使用について

ア　乙は別記２「福井県立美術館飲食施設　備品等一覧」に記載の備品および厨房設備（以下、「備品等」という。）を無償で使用することができる。

イ　乙は、甲から貸与された備品等について、乙の責に帰する理由で損害を与えた場合は、乙の負担において原状回復を行うものとする。ただし、当該備品等が経年劣化により使用不可能となったと認められた場合は、甲の負担において処分するものとする。

（２）備品等の設置について

ア　乙は、甲の承認を得て、乙の負担において新たに備品等を設置することができる。

なお、当該備品等の設置によって既設備品等の移設等が必要になった場合は、乙の負担により当該移設等を行うものとする。

イ　乙は、乙の負担によって設置した備品等について、契約期間満了時には乙の負担において撤去するものとする。

５　施設の維持管理

（１）修繕費および保守点検費用

ア　飲食施設の給排水設備、電気設備、その他主要構造部分の修繕費および保守点検費用については、甲が負担する。ただし、乙の責に帰すべき事由があると判断された場合の修繕については乙が負担する。

イ　甲の承認に基づき乙が整備した主要構造の修繕費および保守点検費用については、乙が負担する。契約期間満了時における撤去費用についても同様とする。

（２）光熱水費

乙は、契約期間中使用した電気料、水道料、ガス代等の実費を別に負担するものとする。

（３）廃棄物の処理費用

乙は、事業活動にともなう廃棄物を直接処理施設または資源回収業者へ持ち込むか、許可業者または資源物回収業者に回収依頼をして適正に処理すること。ただし、廃棄物の処理にかかる費用は、乙が負担するものとする。

６　人員配置計画

（１）人員の配置

乙は、本業務に必要かつ十分な従業員数を配置し、当該従業員のうち１名を現場でのリーダーおよび甲との連絡調整役を担う現場責任者として任命すること。

（２）現場責任者等の届出

乙は、現場責任者を任命または変更したときは、甲に届出を行うこと。

７　危機管理

（１）法令の遵守

乙は、施設・設備・備品等の使用、従業員の管理および材料の仕入れ、保管、調理、残飯処理等の飲食施設運営全般において、食品衛生法その他関係法令等を遵守し、十分な安全管理お

よび衛生管理を行うこと。

（２）衛生管理および防火・防犯

乙は、毎日の業務終了後に、厨房、接客フロア等の清掃を行うとともに、防火・防犯上の点検を行い、必ず施錠して退出すること。また、定期的な清掃が必要な箇所（排水トラップ等）の維持管理は、乙が責任を持って行うこと。

（３）報告

乙は、本業務において、食中毒、伝染病その他健康上の被害を与えたときや火災等の災害または犯罪が発生したときは、甲にその状況等について遅滞なく報告すること。

（４）訓練への参加

乙は、甲が実施する消防訓練、防犯訓練等に必ず参加すること。

８　その他

（１）飲食施設運営の他業者への再委託は認めない。

（２）本仕様書に定めのない事項および本仕様書の解釈に疑義が生じた場合は、甲乙が協議して決定するものとする。

別紙１

【別記１】令和９年度　美術館開館予定（令和８年１０月現在）

※変更になる可能性があります。

休館日　　開館日

2027年4月

月	火	水	木	金	土	日
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

2027年5月

月	火	水	木	金	土	日
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

2027年6月

月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

2027年7月

月	火	水	木	金	土	日
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

2027年8月

月	火	水	木	金	土	日
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

2027年9月

月	火	水	木	金	土	日
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

2027年10月

月	火	水	木	金	土	日
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2027年11月

月	火	水	木	金	土	日
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

2027年12月

月	火	水	木	金	土	日
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

2028年1月

月	火	水	木	金	土	日
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

2028年2月

月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29					

2028年3月

月	火	水	木	金	土	日
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

別紙１

【別記２】福井県立美術館飲食施設　備品等一覧

項　　目		品番等	数量
客 席	テーブル	2人用×4、4人用×2	6
	椅子		16
	椅子（カウンター）		6
厨房設備	2槽シンク	NS2-94B	1
	コールドテーブル	YRC-151PM-R	1
	オーブントースター	4-0755-1101	1
	製氷機	FIC－A25KT	1
	作業台	BW 特	1
	冷蔵ショーケース	VRS-106XE	1
	電磁調理器	KZ-PH31	2
	瞬間湯沸かし器	RUS-V53YT（WH）	1