

西表島世界遺産センターカフェ
出店仕様書

西表島世界遺産センターカフェ（以下「カフェ」という。）を運営するにあたり、次のとおり条件等を定める。

1 行政財産の使用用途

行政財産の使用用途は、カフェの設置及び運営とし、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	西表島世界遺産センター（以下「遺産センター」という。）
所在地	沖縄県八重山郡竹富町字南風見地内
築年月	令和９年（2027 年）４月１日（予定）
休館日	次に掲げる以外の日 ・火曜日（この日が国民の祝日に関する法律（昭和 23 年法律第 178 号）に規定する休日又は沖縄県 慰霊の日を定める条例（昭和 49 年沖縄県条例第 42 号）第 2 条に規定する慰霊の日（次に掲げる項目「休日等」という。）である場合を除く。） ・休日等の翌日（この日が日曜日、金曜日、土曜日又は休日等である場合を除く。） ※ その他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 5 時まで

（２）カフェスペース（厨房、カフェ、カフェテラス）概要

店名	出店事業者が検討し、町の承認を受けること。
床面積	占有面積（厨房）13.91 ㎡ 飲食スペース 約 43 ㎡（約 32 席） カフェ：約 22 ㎡（約 20 席） カフェテラス：約 21 ㎡（約 12 席） 飲食スペース（カフェ及びカフェテラス）については、来館者の休憩等スペースであることから占有とせず、また貸付契約の対象部分としても扱わない。
飲用可能場所	テイクアウトドリンクは飲食スペース（カフェ及びカフェテラス）の他、多目的スペースでも飲用可能とする。

	ただし、マイボトルのリフィルにより提供された飲料については、展示室1及び展示室2においても飲用できるものとする。
--	--

(3) 出店期間

遺産センターオープンの日（令和9年7月1日予定）から令和14年3月31日までとする。

(3) 出店に係る行政財産の貸付等

- ア. 出店にあたっては、行政財産貸付申請を行い、行政財産貸付契約を締結することとする。
- イ. 貸付契約は、貸付期間の満了により終了し、更新がない。ただし、町及び出店事業者は、協議の上、契約の期間の満了の日の翌日を始期とする新たな賃貸借契約をすることができる。
- ウ. メニューや価格等については、運営開始後においても、少なくとも半年に1回程度、町と協議を行い、その内容の適正化を図るものとする。ただし、必要に応じた随時の見直しを妨げるものではない。
- エ. 町は、次の各号のいずれかに該当したときは、行政財産貸付契約を解消し、又は変更することができるものとする。
 - ・ 出店事業者が貸付けの条件に違反したとき
 - ・ 出店事業者が西表島世界遺産センターカフェ運営事業者募集要項2（1）の「応募資格」を失ったとき

(4) 行政財産の貸付条件

- ア. 出店事業者は、善良な管理者の注意をもって、貸付けを受けた行政財産の管理にあたること。
- イ. 出店事業者は、町の許可を受けずに貸付け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。
- ウ. 出店事業者は、故意若しくは過失により貸付け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、町に報告の上、原状に回復し、又は生じた損害を賠償すること。
- エ. 出店事業者は、貸付期間が満了したときは貸付期間満了日まで、又は貸付契約を解消したときは町の指定する期日まで、自己の負担により行政財産を出店前の原状に復して返還することとする。ただし、町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、町は、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。
- オ. 出店事業者が、貸付け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町に対して請求しないこと。

- カ. 出店事業者は、カフェの運営に当たり、出店事業者の責めに帰すべき事由により町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、町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、行政財産の貸付申請時に、保険証の写しを町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。
- キ. 出店事業者は、カフェ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。
- ク. 町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、事前に町の確認を受けることとする。
- ケ. 町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、原則として町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、町と出店事業者で協議することとする。
- コ. 厨房以外では、ガス及び裸火を使用してはならない。
- サ. 出店事業者の負担で、テイクアウトドリンクの食べ残しや飲み残し等のゴミの回収及び処理をすることとする。
- シ. 運営に当たっては、電気などの効率的利用、廃棄物の発生抑制、リサイクル推進等環境への配慮を行うものとする。
- ス. 出店事業者は、貸付け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。
- セ. 出店事業者は、次の各号のいずれかに該当する業務（事前に町の承認を受けた場合に限る。）を除いて、業務の一部又は全部を第三者に委託し、又は請け負わせてはならない。
- ① 施設及び付属設備の保守及び検査業務
 - ② その他特に町が必要と認めた業務
- ソ. 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カフェ業務を終了しようとする場合は、当該終了予定日の6か月前までに町に対し文書によりその旨を通告することとする。
- (5) カフェ運営に係る経費
- ア. カフェ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)アの清掃・点検に係る経費等）は、出店事業者の負担とする。
- イ. 貸付料
- 行政財産の貸付けを受けた者は、貸付料を町に納付しなければならない。貸付料は、原則として毎年度当初に一括して納付するものとする。
- 貸付料は、年間 362,465 円（消費税及び地方消費税を含む）とする。
- ウ. 貸付料の改定
- 町は、経済情勢の変動等、特に必要があると認める場合には、貸付料等を改定する

ことがある。この場合において、町は、事前に出店事業者と協議するものとする。

エ. 建物使用に係る光熱水費その他諸経費

建物使用に係る光熱水費その他諸経費の額は、実費相当額とし、水道料については出店事業者自らにおいて個別に水道供給契約を締結し支払うこととし、電気料その他諸経費については町の発行する納入通知書により納入することとする。

オ. 備品

設置予定の厨房機器は、厨房機器一覧表のとおりとする。

カ. 設備

設備諸条件一覧表のとおりとする。

3 営業条件等

(1) 指定する業務及び内容

業務	内容
カフェの運営	遺産センター1階の厨房において、施設利用者等に食事（飲料、軽食等）を提供・販売する業務。（テイクアウトドリンク用の飲食の提供・販売を含む。）

(2) カフェ業務の営業条件等

事項	条件等
営業日	仕様書2（1）遺産センター開館日に営業することを原則とする。ただし、遺産センターの休館日に営業することを妨げるものではない。なお、営業日及び営業時間については、事前に町と協議の上、決定するものとする。
営業時間	仕様書2（1）遺産センター開館時間の午前10時から午後5時に営業することを原則とする。なお、営業日及び営業時間については、事前に町と協議の上、決定するものとする。
連絡先	事業者は、来館者等が直接問合せを行うことができるよう、カフェ専用の連絡先（電話番号）を設けることとする。
メニュー・価格	事業者に一任する。 ただし、その内容は、応募時に提案した内容から著しく逸脱しないものとする。また、運営開始後においても、半年に1回程度、町と協議を行い、その内容の適正化を図るものとする。なお、事業者は町民を対象とした割引商品を設定するものとし、その具体的な内容、割引率および適用条件については、事業者の提案によるものとする。
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	事業者に一任する。ただし、テイクアウトドリンク用の飲み物の提供の際には蓋つきの物とし、一部飲料については、マイボトルへのリフィルによる提供を可能とすること。
その他	出店事業者は、接客態度等に配慮して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。 水の提供を行うこととする。 酒類の販売・提供は認めない。

(3) 法令厳守等

- ア. 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。
- イ. カフェの運営にあたり、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

- ア. 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
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

※清掃・点検等を実施する際は、予め指定管理者と実施時期等について協議すること。

- イ. 指定管理者が実施する法定点検等

指定管理者が実施する次の点検等を実施する際は、協力いただくこととする。

施設等の管理項目		頻度（予定）
1	全館清掃	毎日 定期清掃：年2回
2	消防用設備点検	年2回
3	消防訓練（避難誘導訓練等）	年1回
4	消防の査察	消防署による数年毎の実施

- ウ. 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。

- エ. 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) 搬入・搬出等

出店事業者は、指定管理者等が定める規定を遵守し、荷物の搬入・搬出等を行うこととする。

(6) 事故報告

出店事業者は、カフェ業務において事故があった場合には、速やかに指定管理者及び町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指定管理者及び町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運營業務以外に利用し、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) 使用状況及び経営状況の調査等

指定管理者及び町は、貸付物件について随時実地調査し、使用状況及び経営状況について、毎月又は随時に、出店事業者に対して報告又は資料の提出を求めることができるものとする。

(10) 業務履行に関する措置

町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、町の指示に従い、必要な措置を講じるものとする。

(11) 情報発信

SNS等を活用し、カフェの利用促進につながる効果的な情報発信を行うものとする。なお、必要に応じて、メニュー写真の提供等を行い、指定管理者による情報発信に協力するものとする。

4 その他

(1) 貸付条件については、公募要項や仕様書に定めるもののほか、町の定める条例や規則による。

(2) 遺産センター敷地内は禁煙とする。

(3) 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、又は行政財産の仕様について疑義が生じたときは、町と出店事業者が協議のうえ、解決するものとする。

<添付資料>

厨房機器一覧表

No	品名	型式	寸法 (mm)				台数
			W	D	H	B. H	
1	手洗い器		410	320			1
2	製氷機	SIM-AS4500	630	450	800		1
3	製氷機用天板		630	600	40		1
4	冷蔵コールドテーブル	SUR-UT861LB	800	600	800		1
5	調理台 引戸付		750	600	800		1
6	一槽シンク		600	600	800	150	1
7	吊戸棚 ステンレス戸付	BCS-S	1130	350	(600)		1
8	吊戸棚 ステンレス戸付	BCS-S	1500	350	(600)		1
9	ガスレンジ	MGRX-096F	900	600	800	200	1
10	ガススープレンジ 外管式	MLSG-066 (特)	600	600	450	500	1
11	冷凍庫	SRF-K983SB	900	800	1950		1
12	冷蔵庫	SRR-K981SB	900	800	1950		1
13	食器洗浄機 エコタイプ	MDKL TB8E	600	600	800		1
14	二槽シンク		1000	600	800	150	1
15	吊戸棚 ステンレス戸付	BCS-S	(1250)	350	(600)		1
16	水切り棚		1000	350	350		1
17	脇台		(250)	600	0		1
18	パイプ棚		900	300	300		1

設備諸条件一覧表

区分	項目	内容
建築	仕上	< 厨房 > ・ 床：乾式厨房用防滑性ビニルシート t=2.0 ・ 壁：普通型枠コンクリート打放し 撥水材塗布 ・ 天井：岩綿吸音版（平） t=9 < カフェ > ・ 床：長尺塩ビシート t=2.5（ノンスリップ） ・ 壁：OSB 型枠コンクリート打放し仕上 色付き撥水材塗布 ・ 天井：木化粧パネル（イヌマキ） t=5.5 木梁部現し、WP 塗装
電気	電灯設備	・ 照明器具、照明スイッチ、コンセントあり
	動力設備	・ なし
	弱電設備	・ 自動火災報知設備の感知器あり ※外線電話は別途引込工事が必要となる。引込工事を実施し固定電話機を設置する場合、出店事業者の負担で行うこととする。
	空調換気設備	・ 給排気ファンあり
機械	衛生設備 （給水）	・ 水源：水道水
	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）	・ あり
	消防設備	・ 消火器 6 号（スタンド付）あり
	その他	・ グリストラップあり