

山梨県立美術館レストラン運営業務仕様書

1 目的

山梨県立美術館（以下「県立美術館」という。）における施設利用者等の利便性の確保とサービス向上を図るため、県立美術館レストランを運営する。

2 県立美術館の概要

(1) 概要

県立美術館は、昭和53年の開館以来、「ミレーの美術館」として県内外から広く親しまれている。

自然豊かな農業県にふさわしいコレクションとして、ミレーやバルビゾン派の絵画を継続して収集するとともに、県ゆかりの作家や作品を紹介し、幅広いジャンルで特別展を開催するなど、本県の芸術文化振興の中核として活動している。

また、貴重な寄贈作品や本県出身の版画家、萩原英雄や深沢幸雄のコレクションなど、所蔵品の総数は、現在、1万1千点以上に及んでいる。

展示以外にも、講演会や講座、体験教室など、様々な活動を行っている。

(2) 利用状況

(単位：人)

	常設展観覧者	特別展観覧者	その他施設利用	来館者合計
R1	76,546	117,706	174,993	369,245
R2	40,319	34,716	48,160	123,195
R3	52,096	58,138	133,315	243,549
R4	77,488	69,416	144,635	291,539

※常設展、特別展、その他施設利用者数は、重複の場合があり、来館者合計は延べ人数である。

(3) 指定管理者

SPS・桔梗屋・KBS共同事業体（令和6年4月以降変更予定）

3 運営施設

(1) 場 所：県立美術館1階レストラン

(2) 面 積：約197㎡（客席 約132㎡ 厨房等 約65㎡）

※参考 別添資料1（美術館図面）

4 運営期間

- ①運営期間は令和6年4月1日から令和7年3月31日までとする。
※開店及び退去に要する期間は上記運営期間に含むものとする。
※開店はできる限り早い時期とし、遅くとも令和6年5月1日までに開店すること。
- ②運営事業者が運営の継続を希望し山梨県がこれを適当と認めた時は、当初の年度から4年目までの年度末を限度として更新することができる。ただし、県が施設を公用、公共用、又は公益事業等に使用する時には更新することができない。
- ③運営期間の途中に、運営事業者の自己都合により業務を止めることはできない。ただし、やむを得ない事情があると県が特に認めた場合はこの限りでない。

5 施設利用形態

運営事業者は、地方自治法（昭和22年法律第67号）第238条の4第7項の規定に基づく行政財産使用許可を受けて運営するものとする。

6 運営条件

レストランの運営にあたっては、県立美術館の信用を保ち、運営期間中、安定して継続的に運営できることが条件となる。また、県立美術館が貴重な文化財を多数収集・保管・展示する施設であることを十分考慮し、レストランの安全性はもとより、文化財保護のため、美術館環境の保全に細心の注意を払うこと。

(1) 運営にあたっての基本的な考え方

本県では、2028年（令和10年）に迎える県立美術館の開館50周年に向け、文化芸術の振興を通じ、県民の創造力を刺激するとともに、地域に賑わいや心の豊かさをもたらす「文化立県」に相応しい県立美術館を目指すこととし、新たな歩みを進める方向性として「新たな価値を生み出す山梨県立美術館ビジョン（以下「ビジョン」という。）」を策定した。

本ビジョンにおいて、県立美術館レストランは、飲食や憩いの時間を提供するだけでなく、自然豊かな本県を象徴するコレクションと呼応するかたちで、地域の豊かさを味わう体験を提供し、五感を通して驚き、楽しみ、発見といったアートの価値体感を創出するとしている。

本ビジョンの内容を踏まえ、県立美術館レストランは、訪れたお客様に地域の魅力を発信し、新たな価値体験を提供できる運営を目指すこととする。

企画提案にあたっては、本ビジョンの内容を十分理解するとともに、次の事項を重視すること。

①レストランの方向性

県立美術館を訪れる幅広い層のお客様が、鑑賞の余韻に浸れるような、心地よくゆったりとした快適な環境の中、心のこもったサービスと料理を提供し、何度も訪れたい魅力ある施設とする。

②運営の内容

- ・食事と飲料の両方を提供すること。
- ・食事は軽食やデザート類も含めること。
- ・飲料は数種類用意すること。また、酒類の提供も可能とする。
- ・山梨県産食材を活用したオリジナルメニューを提供すること。
- ・県立美術館利用者はもとより、文学館や芸術の森公園への来訪者、近隣の住民や学生等、幅広くご利用いただけるようなメニュー構成、価格、営業日等を設定すること。

③美術館事業との連携・協力

- ・展示やイベント等とコラボしたメニューを提供すること。
- ・展覧会のレセプション開催に協力すること。
- ・燻蒸実施期間など美術館事業の関係上レストラン運営ができない期間は休業すること。

④サービスの向上

- ・レストランに対する要望や意見を把握し、お客様に対してきめ細かく柔軟な対応に努め、常に質の高いサービスを行うこと。
- ・現金に加え、キャッシュレス決済（クレジットカード、交通系ICカード等）による支払いへの対応を行うこと。
- ・施設やメニュー等について、ウェブやSNS等を活用して積極的に広報するとともに、県立美術館の広報とも連携すること。

(2) 営業日等

- ・原則、県立美術館の開館日、開館時間内は営業すること。
- ・特別なイベント開催等に関連し、営業時間の延長又は短縮が必要な場合は対応すること。
- ・県立美術館の開館時間外（休館日等を含む。）の営業も可能とする。その場合は、事前に県に報告すること。

(3) 経費負担

- ①県が設置する基本的な設備（レストラン内のテーブル・椅子、厨房設備等）は別紙「設備機器一覧」のとおりであり、運営事業者において適正に管理すること。それ以外の什器等については、運営事業者が準備するものとする。
- ②県が設置した基本的な設備の修繕、更新等は、事業者と協議の上、必要に応じ予算の範囲内で、県が実施する。
- ③山梨県行政財産使用料条例（昭和39年山梨県条例第15号）に基づき算定した使用料を県に納付すること。（使用料の額（目安）は別途お問い合わせください。）
- ④光熱水費（電気、水道）のほか、その他の経費（人件費、商品の仕入れや製造に係る費用、清掃、消毒、廃棄物処理、通信運搬、消耗品、保険料など営業・管理に必要な経費、退去する際の原状復旧費等）は運営事業者の負担とする。

(4) 清掃等管理

レストラン運営上必要となる清掃は運営事業者が行う。

(5) 衛生管理

運営事業者は、施設内及びその周囲を常に清潔に保ち、飲食物の安全と衛生確保に万全を期すとともに、事業の遂行上必要とされる従業員の健康診断、衛生検査等を適切に実施すること。

(6) 防火・防災・防犯上の対策

①運営事業者は、消防法による防火管理者を選任し、防火管理上必要な対策を実施すること。

②運営事業者は、必要な防犯対策を行い、自己責任において金銭を管理すること。

(7) 従業員の勤務体制

従業員の勤務体制は、業務が円滑に遂行されるよう留意し、適正に人員配置すること。

(8) その他の条件

①運営事業者は、美術館の業務遂行に連携、協力すること。

②運営事業者決定後に運営する権利を他人に譲渡又は継承させることはできない。運営事業者が直接運営すること。

③食品衛生法その他の法令等を遵守し、衛生管理及び感染症対策を徹底すること。

④運営に必要な各種法令に基づく許認可は、運営事業者が取得すること。

⑤廃棄物の搬出、処理は運営事業者の責任において適正に行うこと。

⑥施設内は全て禁煙とする。

⑦看板等の規模、デザイン、色彩等については、施設や施設周辺との調和に配慮することとし、設置にあたっては事前に県と協議し了承をえること。

⑧バリアフリーに配慮した運営を行うこと。

⑨その他、県から指示のある場合は、速やかに報告、対応を図ること。