

飲食店舗管理運営仕様書

1 趣旨

本仕様書は、防府競輪場メインスタンド内飲食店舗の運営に当たり、施設及び設備の適切な維持管理並びに施設利用者の安全及び衛生の確保を目的として、事業者が順守すべき事項を定めるものとする。

2 法令等の順守

事業者は、食品衛生法、廃棄物の処理及び清掃に関する法律、消防法、労働安全衛生法その他関係法令を順守し、必要な許可、届出等を自らの責任において行うこと。

3 営業許可等

営業に必要となる許可、届出、検査等は事業者の責任及び費用負担により行うこと。

4 貸与設備の維持管理

貸与する厨房設備、冷蔵庫、製氷機、換気設備その他附帯設備は、事業者が善良な管理者の注意をもって使用し、適切に維持管理すること。

5 日常点検及び保守

事業者は、貸与する設備及び機器についてメーカーの取扱説明書等に従い、フィルター清掃その他の日常的な保守を実施し、故障防止に努めること。

なお、設備及び機器の消耗品の交換は施設管理者が実施するものとし、事業者は交換が必要と認められる場合は、速やかに施設管理者へ報告すること。

6 修繕等の取扱い

設備及び機器の通常使用による経年劣化その他事業者の責めに帰すべき理由によらない故障または不具合に係る修繕は、施設管理者が実施するものとする。

ただし、事業者の故意若しくは過失または適切な維持管理を怠ったことにより生じた故障、破損または不具合については、事業者の責任及び費用負担により対応すること。

7 給排水設備

排水設備を適切に維持管理し、詰まり、悪臭等を生じさせないように努めること。

グリストラップは適切な頻度で清掃するとともに、清掃により生じた汚泥、廃油その他の産業廃棄物については、関係法令に基づき、事業者の責任及び費用負担により適正に処理すること。

8 廃棄物

営業に伴い発生する一般廃棄物は、防府市が指定する方法により分別し、指定の集積箇所へ排出すること。なお、産業廃棄物については、関係法令に基づき、事業者の責任及び費用負担により適正に処理すること。

9 衛生管理

厨房、倉庫その他事業者が使用する区域について、常に清潔な状態を維持し、衛生管理及び害虫、害獣の発生防止に努めること。

なお、共用スペースの日常清掃は施設管理者が委託する清掃業者が実施するものとするが、利用者による飲食物のこぼれその他清掃が必要な事態が発生した場合は、事業者は利用者の安全確保に必要な措置を講じるとともに、速やかに施設管理者または清掃業者へ連絡し、必要な対応を依頼すること。

10 臭気・騒音等

営業に伴う臭気、煙、騒音、振動等により施設利用者または近隣に支障を及ぼさないよう必要な措置を講じること。

11 事故等

設備の故障、漏水、停電その他異常を発見した場合は、直ちに施設管理者へ報告し、その指示に従うこと。

12 原状回復

契約終了時は、事業者の責任及び費用負担により原状回復を行うこと。

ただし、施設管理者が認める場合はこの限りではない。

13 その他

事業者は、競輪場の運営に携わっているという認識のもと、お客様への適切な対応を行うとともに、場内関係者と良好な関係を築くよう努めること。

施設の営業時間外に営業準備、物品の搬入その他の理由により施設へ立ち入る場合は、あらかじめ施設管理者の指示に従うとともに、機械警備の対象区域へ立ち入ってはならない。

また、施設管理者が指定する搬入経路その他の導線を使用すること。

施設の施錠及び解錠その他施設の保安に関する事項については、施設管理者の指示に従うこと。