

別紙24 飲食テナントスペースの整理事項

- ・飲食テナントスペースは専用部とし、県が選定する事業者が運営する。客席を設置するフードコートエリアは共用部とし、PFI事業者が管理する。
- ・飲食テナントスペース、フードコートエリアは、いずれも「新機能」に分類する。
- ・飲食テナントスペース、フードコートエリアの詳細については、「別紙11 各室条件表」を参照のこと。

	項目	飲食テナントスペース（専用部） 【新機能】	フードコートエリア（共用部） 【新機能】	
	①概要	<ul style="list-style-type: none"> ・食品庫、セントラルキッチン、接客エリア、洗浄室、従業員用トイレ、更衣室で構成する。 ・セントラルキッチン機能を有し、フードコートエリアに面した接客エリアやスイート・ラウンジ等において食事を提供できるように整備する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設利用者や観客はもとより、県民が気軽に立ち寄り喫食することができるフードコートを整備する（飲食テナントの利用の有無に関わらず、来館者が利用できるスペースを想定）。 ・飲食テナントスペースの接客エリアに面して客席を設ける。 	
	②運営管理区分	テナント入居者	PFI事業者	
	③面積	200㎡程度	80㎡以上	
	④器具備品設置業務	<ul style="list-style-type: none"> ①PFI事業者 ②テナント入居者 ※調達区分は「別紙25 厨房設備・什器備品一覧」を参照のこと 	PFI事業者	
	⑤設備所有	<ul style="list-style-type: none"> ①県 ②テナント入居者 	県	
	⑥光熱水費負担	テナント入居者 ※子メーター管理により、使用量に基づき実費分を負担	PFI事業者	
維持管理業務	⑦施設の保守管理業務	・日常(巡視)保守点検 ・クレーム対応	テナント入居者	PFI事業者
		・法定点検、定期保守点検 (壁、床、天井、建具等の保守管理を含む)	PFI事業者	PFI事業者
	⑧備品・什器・機材等保守管理業務	・消耗品の購入、在庫管理、補充	テナント入居者	PFI事業者 ※飲食店営業に関するものはテナント入居者負担
		・厨房設備・什器備品の修理・メンテナンス	テナント入居者 ※全ての備品の修理・メンテナンスはテナント入居者が行う。	PFI事業者
		・厨房設備・什器備品の更新	テナント入居者 ※全ての備品の更新はテナント入居者が行う。更新後はテナント入居者の所有とする。	PFI事業者
	⑨清掃業務	テナント入居者	PFI事業者 ※飲食店営業に関するものはテナント入居者負担	
⑩環境衛生管理業務	PFI事業者	PFI事業者		
⑪警備業務	PFI事業者	PFI事業者		
⑫修繕業務	PFI事業者 ※テナント入居者の故意又は過失に起因するなど、テナント入居者の責に帰すべき事由による修繕については、テナント入居者の負担とする。	PFI事業者		

