

平成30年4月2日

## レストラン・メッセピア運営管理業務受託事業者公募要項

### 1 趣旨等

今年度のセンター事業は、各々5回目・4回目となる「工場の祭典」・「ものづくりメッセ」で過去最高の来場者数を記録したほか、物産館の売上も「道の駅」指定の効果もあり過去最高を記録するなど、順調に推移し、燕三条ブランドの発信・確立に大きく貢献しました。

センターには、今後も、燕三条ブランドのより一層の発信とともに、インバウンドも含めた観光客のゲートウェイ機能の強化が望まれることから、赤字基調が続くレストランを中心に、施設を「食を楽しむ場」ととどまらない「コトも楽しめる場」、「特別なお買い物も楽しめる場」であるとのコンセプトに基づき再構築することとし、現在直営のレストランエリアの企画・運営を専門業者に委託することとしました。

この要項は、この新たな機能を付加したレストランの企画・運営業務を受託する事業者を公募するにあたって必要な事項を定めるものです。

### 2 業務を委託する施設の概要

#### (1) 施設の概要

名称：レストラン メッセピア

位置：三条市須頃1-17

面積：450.06㎡（厨房、倉庫などを含む）

#### (2) 営業時間

10時～17時30分（事前予約がある場合は、21時30分まで）

#### (3) 休館日

第一水曜日、年末年始

#### (4) 地場産センター年間利用者数（平成28年度実績）

物産館入館者 267千人

会議室等貸館利用者 186千人

レストラン等利用者 40千人（デリバリー、ケータリングを含む）

### 3 応募資格

次の要件を全て満たすことが必要です。

ア 飲食店経営の実績がある者

- イ 過去3年間に食品衛生法による行政処分を受けていないこと
- ウ 地方自治法施行令第167条の4の規定に該当する者でないこと
- エ 国税・地方税の滞納がない者であること
- オ 会社更生法に基づく更生手続き開始の申立てまたは民事再生法に基づく再生手続き開始の申立をしている者でないこと

#### 4 業務の内容

(1) 本業務は、以下により構成されます。

- ア 飲食の提供（デリバリー、ケータリングを含む。）
- イ 食に関する地場産品を試用する簡易な体験機会の提供
- ウ 地場産品の販売

(2) 飲食の提供

- ア 施設利用者など一般利用客はもとより、地域の企業等がお招きする特別なお客様にもご満足いただけるような、質の高い飲食サービスの提供を目指すものとします。
- イ アに係るメニュー、料金等は企画書により提案していただきますが、メニューに関しては食品衛生法上の飲食店営業（アルコール類を含む。）の範囲内でのものにするるとともに、地元食材を極力活用したものとしてください。  
なお、現在実施している「選べるカトラリー」が利用可能なセットメニューも必ず提案に加えてください。
- ウ センターの多目的ホールや会議室の利用者が、レストラン以外のメッセピア内で懇親会等の開催を希望される場合は、すでに予約が入っている案件を含め、引き続き、デリバリー・ケータリングサービスを提供することとします。
- エ レストランの営業時間は現在の営業時間を基本としますが、経営上の理由から繰り上げまたは繰り下げが必要な場合は提案に含めてください。

(3) 食に関する地場産品を試用する簡易な体験機会の提供

- ア 地場で生産された台所用品を試用する簡易な体験機会の提供について、その内容・体験者の参加費等を提案してください。
- イ 提案内容を実現する上で必要となる台所用品は、公募により調達する予定ですので、品目を記載したリストを併せて提出してください。

(4) 地場産品の販売

- ア 地域の企業等がお招きする特別なお客様を対象に、質の高い地場産品を納得感を持ってお買い上げいただく環境を整えることとします。

イ 品揃えに関しては、物産館の商品との競合を避けることが適当であることから、事前に当財団に協議いただくこととします。

(5) その他

ア 従業員

- ・ 現在レストラン業務に従事している当財団の職員について、委託後も引き続きレストランでの就労を希望する者がいた場合は、当財団での処遇をベースに優先的に雇用するように努めてください。
- ・ 飲食店営業に係る食品衛生責任者（調理師、栄養士、食品衛生責任者講習修了者）及び調理に関する有資格者（調理師、栄養士）を配置してください。
- ・ 業務を開始する際には従業員名簿を当財団に提出してください。なお、異動があった場合も同様とします。

イ 改装工事等

- ・ 前記(2)から(4)を展開していくためには、レストランの改装工事が必要となることから、レイアウト図・概算事業費一覧を作成し、提出していただきます。
- ・ 厨房用品・食器類は、当財団から無償で貸与します。新たに購入する必要があるものがある場合は、概算費用を提案書に明記いただきます。なお、貸与後は、善良なる管理者としての注意義務をもって、常に良好な使用に耐えうるよう管理していただくこととします。
- ・ 改装工事及び厨房用品・食器類の購入は、当財団が当財団の会計規定に基づき予算の範囲内（委託手数料×0.9×20年分を目安）で実施することとします。したがって、提出いただいたレイアウト図・概算事業費に調整が入る可能性があることに留意ください。

ウ 衛生管理及び保険への加入

- ・ 従業員の健康管理とともに、保健所の指導等により食品・食器・調理器具等の取扱いに細心の注意を払い、食中毒等の事故がないよう衛生管理に十分留意してください。
- ・ 万一来備え、レストラン営業に当たり必要となる保険に加入していただくこととします。

エ 契約の締結等

受託者は、委託者と協議のうえ、別添業務委託契約書案に基づく契約を締結することとします。なお、本業務の他者への再委託は禁止します。

## オ 委託期間

- 平成30年度から平成34年度までの5か年とします。
- 上記に規定する期間が満了する6か月前までに書面による意思表示がないときは、契約期間はさらに5年間延長されるものとし、以後も同様とします。

## 5 受託者が負担する経費

### (1) 預託金

1年分の委託手数料相当額（契約時に一括でお支払いいただき、契約終了時に、契約で定める義務の履行が確認できた段階で、無利子にて返還します。）

### (2) 委託手数料

以下に掲げる算式により計算した額の合計額とし、支払いは毎月末に30万円、最終月の売上額が確定した段階で精算するものとします。

ア 年間売上額のうち7,000万円以下の額×5%

イ 年間売上額のうち7,000万円を超える額×2.5%

なお、上記の率は協議により見直すことができるものとします。

### (3) 管理経費の負担

ア 個別契約分

水道代、清掃代（グリストラップを含む。）

イ 共益費分

ガス代、電気代（冷暖房代を含む。）、建物維持管理費用など

ウ その他の運営経費

人件費、材料費、生ごみ等の廃棄物処理料、保険料、従業員駐車場使用料など

## 6 公募スケジュール

### (1) 公募期間

4月2日（月）～6月11日（月）

### (2) レストラン見学会

4月4日（水）11時～12時

\*参加希望者は、前日までに電話でお申し込みください。なお、それ以降の見学を希望される方は、別途、ご相談ください。

### (3) 公募に関する質問（様式7）及び回答

質問は、4月15日（日）までにFAXまたはEメールでお寄せくだ

さい。回答は、4月18日（水）までに全員にメールでお送りします。

(4) 応募書類提出期限

6月11日（月）17時 \*郵送による場合は、配達証明とし必着

(5) 委託事業者の決定及び審査結果の通知

委託事業者は、6月下旬までに決定する予定です。なお、審査結果は応募者全員にFAXまたはEメールで通知しますが、審査結果や内容に関する問い合わせには応じられません。

## 7 選考方法

(1) 選考委員会

下記委員による選考委員会を設置し、事業計画及び既存実績を記載した企画書に基づき、書類審査により予定委託事業者を決定します。

ア 三条市職員及び燕市職員（当財団担当） 各1名

イ 当財団理事 1名

ウ （利用者代表） 1名

エ （中小企業診断士） 1名

(2) 評価基準

下記項目について選考委員が採点を行い、各選考委員の採点の合計で最高得点の者を予定委託事業者として決定します。

なお、最高得点と同点の場合は、くじ引きにより決定します。

また、応募者が1事業者のみの場合であっても、選考委員会の定める最低基準を満たす必要があることとします。

ア 業務運営計画（30点）

当財団提示レストラン・コンセプトへの理解と業務運営計画への反映、特色あるメニュー（商品企画、オリジナリティ、価格設定等）、集客対策、自主管理対策を含む食品衛生管理対策など

イ 改装計画（20点）

間取り（座席数を含む）、店舗内装の内容、設備投資額（厨房用品、食器類を含む。）、既存什器備品の活用など

ウ 業務運営体制（15点）

責任者の配置、スタッフ体制、専門スタッフの適正配置、店舗運営支援の考え方（店舗運営指導・商品分析等）、当財団職員雇用への配慮など

エ 実績・財務状況及び資金計画（15点）

業務実績、過去3年の財務状況、平成35年3月31日までの資

金（収支）計画

オ 環境活動や社会貢献の推進（10点）

地産地消、廃棄物の資源化・減量化、アレルギーへの対応、障害者への配慮など

カ 危機管理対策（10点）

コンプライアンス順守の考え方、食中毒・異物混入等の予防管理及び発生時の対応、防犯・防災等の安全管理、各種保険への加入

(3) 審査対象としない場合

以下の場合、審査対象外とします。

ア 応募資格要件を満たしていない場合

イ 企画書において虚偽記載があった場合

ウ 直接、間接を問わず選考委員と接触した場合

## 8 応募書類

次の書類を各6部提出してください。1部は原本、5部は写しで提出してください。なお、応募書類は返却しないのでご了承ください。

ア 応募申込書（様式1）

イ 会社概要（様式2）

ウ 社員・パート・アルバイトの就業規則（既存文書を添付）

エ 応募業種における主要実績一覧（様式3）

オ レストラン・メッセピア運営管理企画書（様式4）

カ レストラン・レイアウト図（A3版）、概算事業費一覧（様式任意）

キ 宣誓書（様式5）

ク 納税証明書、応募に必要な資格・免許証等の写し（様式6に貼付）

ケ 会社法人の履歴事項全部証明書（3か月以内に発行されたもの）

コ 直近3か年の決算報告書（貸借対照表、損益計算書）

## 9 その他参考となる重要事項

(1) この公募に参加する費用の全ては応募者の負担とします。

(2) 委託事業者決定後、企画の調整に1.5か月間、当財団の内部手続き（予算補正）に1か月間、改装工事の実施設計に1.5か月間、一般競争入札）の手続きに1か月、改装工事に2か月の期間を見込んでいることから、新店での営業開始は平成31年3月になる見通しです。

(3) 委託期間の始期は平成30年12月を予定しています。