

山形テルサレストランの運営に係る公募要領

1 趣 旨

山形テルサは、年間約18万人（令和3年度実績）が来館する複合施設です。一般財団法人山形市都市振興公社（以下「公社」という。）では、利用者等の利便性の向上を図るためレストランを設置しております。

そのレストランの運営業務については、外部の業者に委託しておりますが、令和5年2月末で契約が解除になることから、運営事業者（以下「事業者」という。）を公募いたします。

2 山形テルサの概要

- | | |
|-------------|------------------------|
| (1) 名称及び所在地 | 山形テルサ（山形県山形市双葉町一丁目2-3） |
| (2) 管理者 | 山形市 |
| (3) 指定管理者 | 一般財団法人山形市都市振興公社 |
| (4) 利用者数 | 約18万人（令和3年度実績） |

3 レストランの概要

- | | |
|------------|---------------------|
| (1) 名 称 | レストランテルサ |
| (2) 場 所 | 山形テルサ1F西側（別紙1） |
| (3) 管理者 | 一般財団法人山形市都市振興公社 |
| (4) 現行使用面積 | 123.80㎡ レストラン座席数40席 |

4 公募の概要

- | | |
|----------|--|
| (1) 業務内容 | レストラン運営業務
（宴会及び催事等による飲食物提供、ドリンクコーナーを含む。） |
| (2) 委託期間 | 令和5年5月1日～令和11年3月31日（5年11か月） |
| (3) 使用料等 | 販売手数料
売上の3%以上（事業者提案）
共益費
1F共用部の電気、冷暖房、清掃費、トイレの上下水費
光熱水費
電気、ガス、上下水道は実費負担 |

5 応募資格要件

次に掲げる要件のすべてを満たす事業者が応募することができます。

- (1) 応募の際、現に一般競争入札等の指名停止措置の制限をされていないこと。
- (2) 過去1年以内に保健所より事業者起因する営業停止措置を受けていないこと。
- (3) 会社更生法、民事再生法に基づく更正又は再生手続きを開始又は開始等の申立てがされていないこと。
- (4) 事業者の代表者が成年被後見人、被保佐人、被補助人又は破産者でないこと。
- (5) 事業者が法人の場合にあっては当該事業者が、法人でない場合にあっては当該事業者の代表が納めるべき税及び公共料金を現に滞納していないこと。
- (6) 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律第2条第2号に掲げる暴力団、同条第6号に規定する暴力団員である役職員を有する団体並びにそれらの利益となる活動を行う者でないこと。

6 運営条件

(1) レストランテルサ営業時間

午前 10 時から午後 6 時までとすることができる。

ただし、山形テルサの開館時間内であれば、これより開店時間を早め、又は、閉店時間を遅らせることを提案することは可能です。

(2) 会議室等への飲食物提供

宴会及び催事等による飲食物提供（テーブル等の設営・撤収を含む）については、上記営業時間外においても貸館状況に合わせて対応して下さい。

(3) ドリンクコーナー（テルサホール 1 F ホワイエ内）の運営

催事状況に合せて開設・運営することができる。

山形テルサ自主事業開催時は対応するものとする。

(4) 休業日

ア 年末年始 12月29日～1月3日

イ 山形テルサ休業日（毎週水曜日、祝祭日の場合は翌日）ただし、公社の指示がある場合は、営業するものとする。

ウ 事業者からの申し出により公社が認めた日

ただし、これより営業日の拡大を提案することは可能です（年末年始除く）。

(5) その他

ア 売上日報等（金銭登録機によるレシート控えを含む。）を提出して下さい。

イ 毎月公社が定める販売手数料、共益費及び光熱水費を遅滞なく納付して下さい。

ウ 運営権利を第三者に譲渡又は転貸してはなりません。

エ 営業に必要な各種法令に基づく許認可については、事業者が取得して下さい。

オ 運営は、常に良好なサービスの提供に努めて下さい。苦情等については、事業者が責任をもって適切に対応して下さい。

カ 備え付けの備品（別紙 2）以外の営業に必要な備品等を事業者の費用負担により完備して下さい。その場合、委託期間満了の際に現状回復し、事業者が準備した備品等は、事業者の責任において解体及び撤去することとします。引き続き継続の場合はこの限りではありません。

キ 衛生管理及び感染症対策については、関係法令を遵守するとともに徹底を図ること。また、これらについて発生した問題については、事業者の負担と責任において対処して下さい。

ク 山形駅東口交通センター駐車場の利用者に対し、2 時間を限度に駐車料金を免除します。（県民べにばな駐車場の料金免除はございません。）

ケ 事故が発生した場合は、適切な措置を行い、速やかに公社に報告して下さい。

コ 前運営事業者は、令和 5 年 2 月 28 日までに撤退しております。前業者との業務の引継ぎについては、決定後に速やかに行ってください。また、これに係る費用は、事業者で負担となります。

サ 2 台分の専用駐車枠を貸与します。※ 3 台目以降は事業者が確保してください。

7 契約

(1) 事業者は、公社とレストランの運営に関する詳細な項目について協議したうえで、公社との契約を締結します。

(2) 委託期間は、令和 5 年 5 月 1 日から令和 11 年 3 月 31 日までとしますが、運営状況が著しく悪化するなど、継続することが困難又は不相当であると認められた場合は、契約を変更又は解除することがあります。

8 施設設備の整備区分

(1) 施設維持管理費用の負担区分

次に掲げる費用は、事業者の負担とします。

ア 施設設備（別紙2）の維持管理、修繕、更新、消耗品の交換等

イ 店舗の清掃（厨房内のグリストラップ清掃等も含む）

ウ 電話の回線使用料及び通話料

エ 営業に伴う廃棄物については、事業者が公社の指定する業者に委託するものとします。

(2) その他

ア 既存の備品を処分する際は、あらかじめ公社と協議することとします。

イ 過失責任による施設等の損傷等について負担することとします。

9 応募の方法

応募しようとする事業者は、次の要領のとおり応募書類を提出してください。

(1) 応募書類 後記「応募書類一覧表」参照

※記載上の注意事項も明記してあります。

(2) 提出先 後記「応募書類の提出先・問合せ先」参照

(3) 提出期間 令和5年4月6日（木）午前8時30分から令和5年4月7日（金）午後3時まで

※持参の場合の受付時間は、平日の午前8時30分から午後3時まで（正午から午後1時までを除く）です。

(4) 提出方法 郵送又は持参により提出してください。

(5) 留意事項

- ・提出期限までに提出先に書類が到着しなかったものは、無効とします。
- ・受理後の書類の訂正、修正、再提出等は、原則として認めません。
- ・記載方法等は、必ず守ってください

10 選定の方法

(1) 事業者の選定に係る審査は、応募書類及びプレゼンテーションにより行います。

(2) 応募書類及び企画提案に多数の視点（別紙3）から評価点数を付ける方法により総合的に審査します。

ア 十分な実績及び経験を有しているか。

イ 経営状況が良好であるか。

ウ 業務を適切かつ確実に遂行できる人的体制及びその他体制等が良好であるか。

- ・ 人員体制及び商品の供給体制等
- ・ 収支計画
- ・ 衛生管理
- ・ 苦情や要望に適切に対応するための体制

エ 提案内容が優れているか。

- ・ レストラン運営コンセプト
- ・ 取扱いメニュー又は取扱品目並びに価格
- ・ 付帯サービス（ケータリングなど）
- ・ レイアウト及び装飾

(3) 審査機関

企画は、公社職員及び有識者等で構成される選定会において審査します。

- (4) 候補者の選定
審査では、応募者を順位付けし、順位の高い応募者から優先して候補者の選定に係る交渉を行います。交渉は、概ね4月下旬に行います。交渉の整った応募者を候補者として選定します。
- (5) 選定結果の通知等
選定の結果は、応募者に対し速やかに通知します。選定の結果は、山形テルサホームページへの掲載等により公表します。

11 現地説明会の開催

次のとおり、施設の現地説明会を開催します。なお、この説明会に参加しなくても応募することができます。

- (1) 申込期限 令和5年3月27日(月) 午前10時まで
- (2) 申込方法 **別添様式**にて、テルサ窓口、FAXまたはEメールにより
- (3) 現地説明会の日時 令和5年3月29日(水) 午後1時30分から
- (4) 現地説明会の会場 山形県山形市双葉町1-2-3 山形テルサ 1F大会議室

12 質疑応答

- (1) 企画立案に際しての質問は、次のとおり行ってください。

ア 質疑書の提出

質疑書は、FAX、Eメール、郵送又は持参の方法で1部を提出してください。表題に「レストランテルサ業務委託に関する質疑書」と明記したA4版縦使い（Eメールの場合を除く。）横書の文書にし、事業者名を明記の上提出してください。定型の様式はありません。内容は、簡潔に記載してください。持参以外の方法で提出された質疑書については、受け取ったことを確認するため電話連絡します。

* 口頭による質問は受け付けません。

イ 提出期限

令和5年3月30日(木)から3月31日(金)まで

持参の場合の受付時間は、平日、午前8時30分から午後5時まで（正午から午後1時までを除く。）です。

- (2) 回答

上記の提出期限までに到着したもののみ回答します。回答は、すべての質問を取りまとめて、応募者全員に4月4日(火)までにお知らせします。

13 スケジュール

業者選定のスケジュールは、概ね次のとおりです。

	項目	日程
1	公募の公表	令和5年3月2日以降
2	公募要領等の配布開始	令和5年3月2日以降
3	施設現地説明会	令和5年3月29日（水）※3/27まで申し込み
4	質疑受付期間	令和5年3月30日（木）～31日（金）
5	質問の回答	令和5年4月3日（月）
6	応募書類の受付期間	令和5年4月6日（木）～令和5年4月7日（金）
7	審査（書類審査、プレゼンテーション）・決定	令和5年4月中旬から下旬
8	業者の決定通知	
9	現運營業者との引継ぎ	
10	契約の締結	
11	業務準備	令和5年5月1日より
12	営業開始	～令和5年6月1日（木）（準備が整い次第）

14 応募に関する留意事項

(1) 追加資料の提出

選定会が必要と認めたときは、追加資料の提出を求めています。

(2) 応募に係る費用

応募書類等の提出、その他応募に要する経費については、すべて応募者の負担とします。

(3) 応募書類等の取扱い

提出された応募書類は、返却しません。応募書類、審査結果に係る文書等は、情報公開の対象となり、公開する場合があります。

(4) 失格

応募内容に虚偽の記載や、その他不正行為があることが判明したときは、その事業者を失格とすることがあります。

15 応募書類

書 類	内 容	
応募申込書	所定の様式で作成 [様式—1]	
事業者の概要	所定の様式で作成 [様式—2]	
事業計画書	所定の様式で作成 [様式—3]	
収支計画書	所定の様式で作成 [様式—4]	
宣誓書	所定の様式で作成 [様式—5]	
貸借対照表・ 損益計算書	前年度の営業に関する収支明細	
商業登記に係 る登記事項証 明書	応募書類の提出日前3ヶ月以内のものに限定 ※法人のみ提出	
納税証明書	法人	事業者の前年度分の法人税、法人事業税、法人市 民税、消費税及び地方消費税に係るもの
	法人以外	代表者の前年度の所得税、事業税、県民税及び市 町村民税並びに前年度分の消費税及び地方消費税 に係るもの
事業者の定 款、規約等	法人以外の事業者にあつては、これらに類するもの	

(1) 提出部数

上記各書類とも、原本1部及び写し7部を提出してください。

(2) 書類の規格等

他の機関から交付される証明書等を除き、書類は、A4版縦使い横書の文書としてパソコン又はワープロで作成する(手書不可)こととします。作成した各書類には、事業者名を明記の上、それぞれをホッチキスで左綴じしたものを提出してください。

16 応募書類の提出先・問合わせ先

〒990-0828 山形県山形市双葉町1-2-3

山形テルサ 管理事務所

電 話 (023) 646-6677

FAX (023) 647-0123

Eメール zyk1@yamagataterrsa.or.jp

担当：齋藤

レストラン備品

No.	部屋名	備品	数量	No.	部屋名	備品	数量
1	レストラン	イス	32	21	レストラン (厨房内)	台	1
2	レストラン	テーブル (小)	11	22	レストラン (厨房内)	台	1
3	レストラン	テーブル (大)	5	23	レストラン (厨房内)	台	1
4	レストラン	子供イス	2	24	レストラン (厨房内)	台	1
5	レストラン	クズ入れ	2	25	レストラン (厨房内)	抽出付台	1
6	レストラン (厨房内)	ガスコンロ	1	26	レストラン (厨房内)	戸棚	1
7	レストラン (厨房内)	ガステーブル	1	27	レストラン (厨房内)	吊戸棚	2
8	レストラン (厨房内)	ガス瞬間湯沸器	1	28	レストラン (厨房内)	吊戸棚	1
9	レストラン (厨房内)	フードウォーマー (ハン 付)	1	29	レストラン (厨房内)	台下戸棚	1
10	レストラン (厨房内)	コールドショーケ ース	1	30	レストラン (厨房内)	二槽ゴミ入れシンク	1
11	レストラン (厨房内)	コールドテーブル	1	31	レストラン (ドリンクカウンター)	二槽シンク	1
12	レストラン (厨房内)	パイプ棚	1	32	3F パントリー 1	パンラック	1
13	レストラン (厨房内)	フライヤー	1	33	3F パントリー 1	温蔵庫	1
14	レストラン (厨房内)	ゆで釜	1	34	3F パントリー 1	戸棚	2
15	レストラン (厨房内)	一槽シンク	1	35	3F パントリー 1	水切付二槽シンク	1
16	レストラン (厨房内)	一槽シンク	1	36	3F パントリー 1	台下戸棚	3
17	レストラン (厨房内)	既成二槽シンク	1	37	3F パントリー 1	貯湯式電気湯沸器	1
18	レストラン (厨房内)	製氷器	1	38	3F パントリー 1	冷蔵庫	1
19	レストラン (厨房内)	台	1	39	3F パントリー 2	水切付一槽シンク	1
20	レストラン (厨房内)	台	1	40	3F パントリー 2	台下戸棚	1
				41	3F パントリー 2	電気瞬間湯沸器	1

レストランテルサ運営事業者 評価票

評価項目

評価区分		評価項目	
1	十分な実績及び経験を有しているか。	営業実績	
2	経営状況が良好であるか。	経営理念、財務状況等	
3	業務を適切かつ確実に遂行できる人的体制及びその他体制等が良好であるか。	人員体制	
		商品・食材の供給体制	
		収支計画	
		衛生管理	
		苦情や要望に適切に対応するための体制	
4	営業プランが優れているか。	レストラン運営コンセプト	
		取り扱いメニュー又は取扱品目並びに価格 (レストラン・弁当・宴会)	メニュー・品目数 価格
		付帯サービス (ケータリングなど)	
		レイアウト及び装飾	
5	総合評価	全体的なバランス	