

地方職員共済組合広島宿泊所「鯉城会館」1階レストラン業務仕様書

地方職員共済組合広島県支部

目 次

1	委託物件の概要	1
	(1) 施設概要	
	(2) 委託期間	
	(3) 契約の方法等	
	(4) 使用上の制限	
	(5) 営業時間及び休館日	
	(6) 管理料	
	(7) 光熱水費	
	(8) 修繕の負担	
	(9) 解除通知	
	(10) 原状回復	
	(11) 保険	
2	使用用途の指定等	2
	(1) 使用用途の指定	
	(2) 使用用途以外の利用	
3	営業条件等	2
	(1) 指定する業務及び内容	
	(2) レストラン施設の使用条件等	
	(3) 再委託等の制限	
	(4) 譲渡又は転貸の禁止	
	(5) 搬入・搬出等	
	(6) 保険	
	(7) 営業の報告	
	(8) 喫煙	
	(9) 連絡体制	
	(10) 清掃、ゴミ処理	
	(11) 経費の負担区分	
	(12) 打合せ等	
	(13) 研修計画	
	(14) 機密の保持	
	(15) 個人情報の保護	
	(16) 業務の履行に関する措置	
	(17) 契約終了時のレストラン業務等の引継ぎ	
4	その他	4
	(1) レストラン施設	
	(2) 従業員駐車場	
	(3) 委託期間の見直し	
	(4) 契約開始及び終了時の留意事項	
	(5) 医療機関における人間ドック受診者への食事の提供	
	(6) その他	
○	添付書類	6

地方職員共済組合広島宿泊所「鯉城会館」1階レストラン業務仕様書

1 委託物件の概要

(1) 施設概要（レストランの平面図，設備リスト等については，別添のとおり）

建物名	広島県民文化センター	
所在地等	広島市中区大手町一丁目5番3号	
施設名	地方職員共済組合広島宿泊所鯉城会館	
施設区分	1階レストラン	
床面積	153.18 m ²	
内訳	客席	109.93 m ²
	厨房等	43.25 m ²

(2) 委託期間

委託期間は平成30年4月1日から平成35年3月31日までの5年間とする。

(3) 契約の方法等

地方自治法（昭和22年法律第67号）第238条の4第5項の規定（同法238条の5第4項及び第5項の規定を準用する場合を含む。）に基づき，県等において公用又は公共用に供する必要が生じたときは，契約を解除することがある。

(4) 使用上の制限

- ① 事業実施予定者は施設を地方職員共済組合広島県支部（以下「共済組合」という。）が承認した用途以外の利用に供しないこと。
- ② 施設は善良な管理者としての注意をもって維持保全に努めること。
- ③ 大規模災害時や営業時間外に，共済組合で一時的に使用することがあること。
- ④ その他，共済組合の規則等により決められた使用制限等を遵守すること。

(5) 営業時間及び休業日

営業時間は事業実施予定者に一任する。ただし，地方職員共済組合広島宿泊所「鯉城会館」（以下「鯉城会館」という。）の宿泊者への朝食は7時から10時まで提供できるよう配慮すること。

休業日は7月上旬の2日間，年末年始（12月29日～1月3日）とする。（鯉城会館の休館に準ずる。）

【参考】

◇平成29年度1階レストラン営業時間

1階レストラン 7:00～21:30

(6) 管理料

- ① レストラン事業者は，共済組合に対しレストラン管理料を支払う。
- ② 管理料（月額）は，最低基準額を132,000円（消費税及び地方消費税を含む。）/月額以上とする。
- ③ 管理料は選定委員会で決定した事業実施予定者が提案した金額とする。
- ④ 管理料を指定期日までに支払わないときは，その翌日から納入の日までの日数に応じ，年14.5%（ただし，各年の特例基準割合（当該年の前年に租税特別措置法（昭和32年法律26号）第93条第2項の規定により告示された割合に年1%の割合をいう。以下同じ。）が年7.25%の割合に満たない場合には，その年（以下「特例基準割合適用年」という。）中においては，当該特例基準割合適用年における特例基準割合に年7.25%の割合を加算した

割合とする。)の割合を乗じて計算した金額に相当する延滞料を加算して共済組合に支払うこと。

(7) 光熱水費

既に副メータが設置されている施設については、実費徴収する。ただし、副メータのない施設については、面積按分で徴収する。メータの設置状況及び徴収額については、別紙1「レストラン事業等の運営・実績」を参照すること。

(8) 修繕の負担

- ① 建物(天井・壁・床)、共済組合で設置した厨房器具、備品等について事業実施予定者の責に起因する修繕や小規模修繕は、事業実施予定者の負担とする。契約期間が満了したとき、又は契約が解除されたときにおいて、事業実施予定者自らが投じた有益費及び必要費があっても、事業実施予定者はこれらを一切共済組合に請求することができない。
- ② 修繕費用の負担に疑義が発生した場合は、共済組合と事業実施予定者が協議し、決定する。

(9) 解除通知

事業実施予定者が管理料を滞納した場合は、相当の期間を定めて催告のうえ、契約を解除する。

(10) 原状回復

事業実施予定者は、委託期間が満了したとき、又は契約が解除されたときは委託物件を現状に回復して共済組合の指定する期日までに返還すること。

(11) 保険

事業実施予定者は、借家人賠償保険に加入しなければならないものとする。

2 使用用途の指定等

(1) 使用用途の指定

委託物件は、レストランとして使用すること。

平成29年度の使用状況については、別紙1「レストラン事業等の運営・実績」を参照すること。

(2) 使用用途以外の利用

- ① 指定した用途以外に委託物件を使用することは認めない。
- ② 指定用途の範囲内において、営業時間の拡大等の利活用は可能であるが、予め共済組合と協議すること。
- ③ 使用(提案)の内容のうち、評価に反映されないものもある。資料4「地方職員共済組合広島宿泊所「鯉城会館」レストラン事業者企画提案公募評価基準」をよく確認の上、提案すること。

3 営業条件等

(1) 指定する業務及び内容

- ① 鯉城会館等の利用者に対して飲食等を提供する業務
- ② 鯉城会館の宿泊者に対して朝食を提供する業務
提供価格は、現行価格以下とする。

【現行価格】

・朝食 800 円(税込)

(2) レストラン施設の使用条件等

① 厨房設備・備品等

厨房設備・備品等は原則として共済組合で設置しているものを無償貸与する。それ以外に必要なものがある場合は、事業実施予定者の負担により用意すること。

なお、事業実施予定者が新たに施設内のレイアウト変更、厨房設備及び備品等を設置又は更新する場合には、別紙2「現状変更承認願」により事前に共済組合の承認を受けること。

② 営業許可の申請

食品衛生法に基づく法令が定める諸官庁への申請・届出等については、すべて事業実施予定者の負担で実施すること。

③ レストラン事業等の運営にあたり、必要となる資格者（調理士・栄養士など）は、すべて事業実施予定者の責任と負担で対応すること。

④ 衛生管理

事業実施予定者は、レストランにおける衛生管理に十分注意を払うとともに、食品衛生上の問題については、すべて事業実施予定者の負担と責任において対処すること。

⑤ 施設等の管理に係る法定点検等の実施・協力

事業実施者が実施する法定点検等

施設等の管理項目		頻度（予定）
施設	フロア清掃（ワックス掛けなど）	週1回以上
	生ごみ・塵芥処理	毎日
衛生	食品衛生法関係の許可届出等	必要に応じて
	従業員の健康診断と検便	健康診断：1回、検便：6回

※上記の内、施設での清掃等を実施する際には、あらかじめ共済組合に連絡すること。

(3) 再委託等の制限

事業実施予定者は、本業務を第三者に委託し、又は請け負わせないこと。

ただし、予め書面により共済組合の承認を受けた場合は、この限りではない。

(4) 譲渡又は転貸の禁止

事業実施予定者は、レストラン事業に係る一切の権利又は義務を第三者に譲渡をし、貸し付け又は承継させないこと。また、その権利を担保に供しないこと。

(5) 搬入・搬出等

事業実施予定者は、関係法規等が定める規定を遵守し、荷物の搬入・搬出等を行うこと。

(6) 保険

事業実施予定者は、食中毒に係る賠償責任保険に加入すること。

(7) 営業の報告

事業実施予定者は、営業状況につき共済組合が定める内容に従い、毎月報告しなければならない。また、毎事業年度の開始6か月前までに、必要がある場合は大規模修繕業務を含む翌年度の修繕計画を提出すること。

毎事業年度の開始4か月前までに、年間事業計画書を提出すること。

(8) 喫煙

関係法令等が定める規定を遵守すること。

(9) 連絡体制

通常時及び緊急時の連絡体制及び連絡先を共済組合に報告すること。

(10) 清掃、ゴミ処理

事業実施予定者は、常に厨房・客席内を清掃し、施設内を清潔に保つよう努めること。
また、レストラン内で発生したゴミの処分方法については広島県民文化センター指定管理者の指示に従うこと。

なお、広島市指定のゴミ袋は事業実施予定者の負担とする。

(11) 経費の負担区分

経費負担については、別紙3「経費負担区分表」のとおりとする。また、それ以外については、共済組合及び事業実施予定者で協議して決定する。

(12) 打合せ等

事業実施予定者は、業務の遂行にあたり、必要に応じて共済組合と打合せを行うものとする。

(13) 研修計画

事業実施予定者は、安心・安全な食事を提供する観点から、レストラン業務等に携わる社員等の研修を定期的に行うよう努めること。

(14) 機密の保持

事業実施予定者は、本業務(再委託をした場合を含む。)を通じて知り得た情報を機密情報として扱い、契約の目的以外に利用し、又は第三者に提供しないこと。また、本業務に関して知り得た情報の漏えい、滅失、き損の防止、その他適正な管理のために必要な措置を講じること。契約終了後もまた同様とする。

(15) 個人情報の保護

事業実施予定者は、本業務(再委託した場合を含む。)を履行するうえで個人情報を取り扱う場合は、別紙4「個人情報取扱特記事項」を遵守するものとします。

(16) 業務の履行に関する措置

共済組合は本業務(再委託した場合を含む。)を履行するに当って、著しく不相当と認められるときは、事業実施予定者に対して、その理由を明示した書面により、必要な措置をとるべきことを要求する。

事業実施予定者は、上記要求があったときは、当該要求に係る事項について対応措置を決定し、その結果を要求のあった日から10日以内に共済組合に書面で報告すること。

(17) 契約終了時のレストラン業務等の引継ぎ

事業実施予定者は、本業務が終了したときは、速やかに施設の原状回復を行い、共済組合に対して円滑な施設の引渡しを行うこと。

4 その他

(1) レストラン施設

厨房設備・備品等は老朽化しているものもあるため、破損等が生じる恐れがある。
現地説明会において、現場確認のうえ、理解のうえ公募に参加すること。

(2) 従業員駐車場

従業員の通勤は、原則として公共交通機関を利用すること。

(3) 委託期間の見直し

共済組合の事情等により、委託期間の変更の可能性が生じた場合には、双方が誠意をもって対応を協議するものとする。

(4) 契約開始及び終了時の留意事項

事業実施予定者は、契約開始及び終了時に、改修工事等のため、レストランの営業ができない場合は、事前に共済組合と協議し、調整すること。なお、鯉城会館の宿泊者等に対する朝食等は提供できるよう配慮すること。

(5) 医療機関における人間ドック受診者への食事の提供

鯉城会館業務受託者が指定した医療機関での人間ドック受診者へ昼食等を提供できるよう配慮すること。なお、提供時間及び料金等は鯉城会館受託者と調整すること。

【参考】

◇平成 29 年度人間ドック受診者への昼食等提供時間、料金

提供時間 昼食 11 : 30～15 : 00, 夕食 17 : 00～20 : 30

料金 昼食 700 円～1,000 円(税込), 夕食 2,800 円(税込)

(6) その他

この仕様書の定めのほか、事業の実施に関し疑義があるとき、または使用について疑義が生じたときは双方協議の上、解決する。

【レストラン事業等の運営・実績】

○ 平成 29 年度運営事業

区 分	1階レストラン
営業時間	7:00～21:30
メニュー・価格等	別紙「参考」のとおり
調理方法等	現場調理
	飲食店営業(1類)
食事提供方法	フルサービス
搬入・搬出方法等	原材料等を仕入れ、現場調理・提供

○ 年間売上(単位:千円)

区 分	H23	H24	H25	H26	H27	H28
1階レストラン	63,569	53,692	40,929	29,654	31,402	25,526

現 状 変 更 承 認 願

平成 年 月 日

地方職員共済組合広島県支部長 様

住 所
商号又は名称
代表者職氏名

印

つぎのとおり現状を変更したいので許可してください。

なお、委託期間終了の際には、原状回復その他の処置について地方職員共済組合広島県支部の指示に従います。

財産の表示	名 称
	所 在
	明 細
変 更 箇 所	変更前
	変更後
理 由	

添付書類

変更箇所の変更前および変更後の図面

経費負担区分表

区 分		負担区分		内 容
		共済組合	受託者	
投資 関連	施設・設備等	●		
	什器・備品等	●		
材料費			●	
人件費			●	
消耗 品費	厨房用消耗品		●	ラップ, キッチンタオル等
	厨房備品	●	●	既存の物は貸与, 追加分は受託者
	ホール消耗品		●	箸, ナプキン等
	ホール備品	●		
	洗剤		●	
	食器	●	●	既存の物は貸与, 追加分は受託者
	帳票・文具		●	
	事務用印刷	●		コピー等
クリーン グ費	コックコート		●	
	ユニホーム		●	
交通費	連絡		●	研修, 連絡等
通信費	パソコン		●	
	外線		●	
	内線	●		
営繕費	諸施設	●		
	グリストラップ	●		
清掃費	廃油処理	●		
	不燃物処理	●		} 指定ゴミ袋は, 受託者負担
	生ゴミ可燃	●		
	日常清掃費		●	
	定期清掃費	●		ワックス掛け1回/2か月
一般費	床マット		●	
	害虫駆除	●	●	不定期な作業は, 受託者負担
宣伝費	サンプル・メニュー		●	
	販促印刷物	●	●	街頭で配るチラシ等は, 受託者負担
光熱費	水道光熱費		●	
	空調	●	●	
雑費	衛生検査		●	検便6回/年
	雑保険		●	食中毒, 受託者の責任における火災事故
会計システム(レジスター)			●	

●契約基準について

投資に関する経費及び資産の維持管理に必要な経費は, 原則共済組合の負担とします。

個人情報取扱特記事項

(基本的事項)

第1 乙は、この契約による業務（以下「業務」という。）を行うに当たっては、個人の権利利益を侵害することのないよう個人情報を適正に取り扱わなければならない。

(秘密の保持)

第2 乙は、業務に関して知り得た個人情報の内容をみだりに他人に知らせ、又は不当な目的に使用してはならない。この契約が終了し、又は解除された後においても、同様とする。

(収集の制限)

第3 乙は、業務を行うために個人情報を収集するときは、当該業務の目的を達成するために必要な範囲内で、適法かつ公正な手段により収集しなければならない。

(目的外利用・提供の禁止)

第4 乙は、甲の指示又は承諾があるときを除き、業務に関して知り得た個人情報をこの契約の目的以外に利用し、又は第三者に提供してはならない。

(適正管理)

第5 乙は、業務に関して知り得た個人情報の漏えい、滅失及びき損の防止その他の個人情報の適正な管理のために必要な措置を講じなければならない。

(従事者への周知及び監督)

第6 乙は、業務に従事している者（以下「従事者」という。）に対し、在職中及び退職後において、業務に関して知り得た個人情報の内容をみだりに他人に知らせ、又は不当な目的に使用してはならないことを周知するとともに、業務を処理するために取り扱う個人情報の安全管理が図られるよう、従事者に対して必要かつ適切な監督を行わなければならない。

(個人情報の持ち出しの禁止)

第7 乙は、甲の指示又は承諾を得た場合を除き、個人情報が記録された資料等をこの契約に定める実施場所その他甲が定める場所の外に持ち出してはならない。

(複写・複製の禁止)

第8 乙は、甲の承諾があるときを除き、業務を行うために甲から引き渡された個人情報が記録された資料等を複写し、又は複製してはならない。

(業務の再委託)

第9 乙は、甲の承諾を得て業務の全部又は一部を第三者に委託し、又は請け負わせること（以下「再委託等」という。）をする場合には、再委託等の相手方にこの契約に基づく個人情報の取扱いに関する一切の義務を遵守させるとともに、再委託等の相手方との契約内容にかかわらず、甲に対して再委託等の相手方による個人情報の処理に関する責任を負うものとする。

第10 乙は、甲の承諾を得て再委託等をする場合には、委託する業務における個人情報の適正な取扱いを確保するため、再委託等の相手方に対し適切な管理及び監督をするとともに、甲から求められたときは、その管理及び監督の状況を報告しなければならない。

(資料等の返還等)

第11 乙は、業務を行うために甲から提供を受け、又は自らが収集した個人情報が記録された資料等をこの契約の終了後直ちに甲に返還し、又は引き渡すものとする。ただし、甲が別に指示したときは、その指示に従うものとする。

(取扱状況の報告及び調査)

第12 甲は、必要があると認めるときは、業務を処理するために取り扱う個人情報の取扱状況を乙に報告させ、又は随時、実地に調査することができる。

(事故発生時における報告等)

第13 乙は、この契約に違反する事態が生じ、又は生ずるおそれがあることを知ったときは、速やかに甲に報告し、甲の指示に従うものとする。

(損害賠償)

第14 業務の処理に関し、個人情報の取扱いにより発生した損害（第三者に及ぼした損害を含む。）のために生じた経費は、乙が負担するものとする。

注1 「甲」は共済組合を、「乙」は事業者を指す。

【参考】

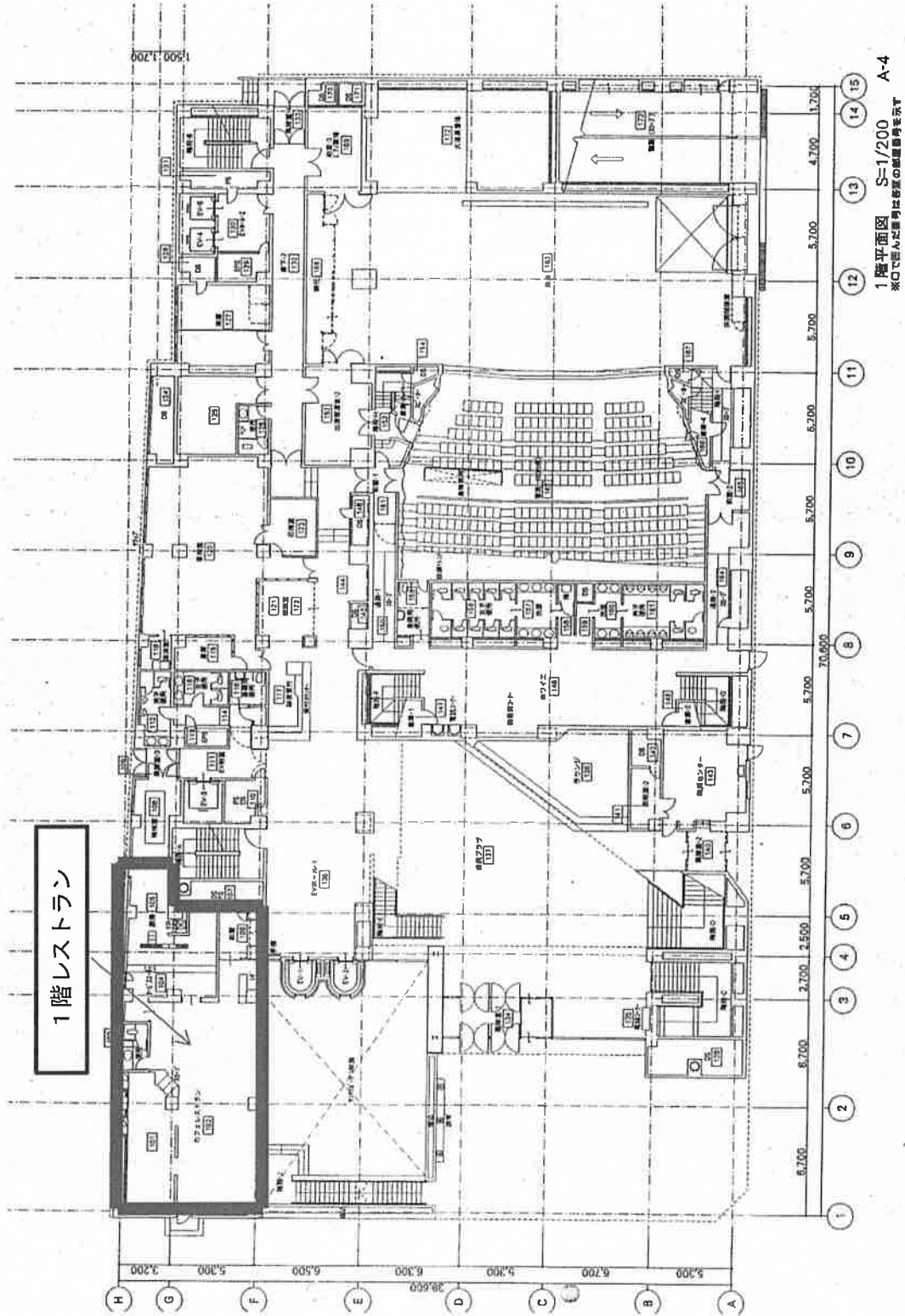
地方職員共済組合広島宿泊所「鯉城会館」レストランの主な提供メニュー

【1階レストラン】

(料金は税込)

メニュー		料金	内容
モーニングビュッフェ		864	ビュッフェ形式
ランチ	デリランチ	756	・おまかせデリ 9品・スープ・自家製パン
	パスタランチ	1,080	・おまかせデリ 9品・スープ・自家製パン ・本日のパスタ
	ブーケランチ	1,620	・おまかせデリ 9品・ごちそうスープ・自家製パン ・本日のパスタ
	デザートセット	324	・プチデザート・コーヒーor紅茶：ランチメニューのみにセット可能
アラカルト	自家製パン (2個)	162	
	ごちそうスープ	648	
	本日のパスタ	864	
	ラザニア	648	
	本日のお魚料理	1,296	
	本日のお肉料理	1,296	
	おすすめメニュー	—	時期・季節により設定
ディナーコース		3,024	・おまかせデリ 9品・スープ・自家製パン・本日のお魚料理・本日のお肉料理・デザート・コーヒーor紅茶
コーヒー (ホット/アイス)		M270/L302	
エスプレッソ		M270/L302	
カフェラテ (ホット/アイス)		M378/L432	
カプチーノ		M378/L432	
ティーラテ (アールグレイ/アッサム)		M378/L432	
チョコレート		M378/L432	
抹茶ラテ		M378/L432	
ロイヤルミルクティー (アイス)		M378/L432	
オレンジジュース		M378/L432	
マンゴージュース		M378/L432	
クランベリージュース		M378/L432	
サンペレグリノ (500ml)		540	
生ビール (エビス)		540	
グラスワイン (赤/白/スパークリング)		540	

(平面図)



鯉城会館レストラン設備リスト

1階レストラン	
品名	数
冷凍庫	1
ガスフライヤー	1
ゆで麺器	1
ガスレンジ	1
ガステーブル	1
シンク	1
台下冷蔵庫	1
台下戸棚	2
作業台	3
冷蔵庫	1
食洗機	1
戸棚	1
机	12
椅子	44