

栗島浦村レストラン運営事業者選定に係る
公募型プロポーザル実施要領

令和6年2月
栗島浦村役場

栗島浦村レストラン運営事業者選定に係る 公募型プロポーザル実施要領

栗島浦村（以下「村」という。）では、栗島開発総合センター内に設置しているレストランを運営する事業者（以下「運営事業者」という。）を次のとおり募集します。

村が定める条件のもと、継続して質の高いサービスを提供することができる運営事業者を公募型プロポーザル方式により選定しますので、参加を希望される方は、栗島開発総合センターレストラン運営事業者選定に係る公募型プロポーザル実施要領（以下「実施要領」という。）の各事項及び関係法令等をご確認の上、お申し込みください。

【事業内容について】

1 事業の概要

本事業は、村が栗島開発総合センターの厨房諸室を運営事業者に貸付け、運営事業者がレストランを運営するものとします。

なお、飲食スペースについては、打合せ等他の利用との共用を図り、レストランの利用以外でも使用ができるものとします。

2 貸付物件

- ・所在地 新潟県岩船郡栗島浦村字日ノ見山1491番地8
栗島開発総合センター2階の一部
- ・貸付面積 厨房諸室 461.98㎡
- ・使用用途 昼食弁当の提供。ただし、村との協議により昼食弁当の提供以外の用途も可能。

3 契約に関する条件

(1) 賃貸借契約の内容

本賃貸借契約は、地方自治法（昭和22年法律第67号）第238条の第2項第4号の規定に基づく行政財産の貸付とし、借地借家法（平成3年法律第90号）第38条に基づく定期建物賃貸借契約とします。

(2) 貸付期間

貸付期間は、令和6年5月1日から令和11年3月31日までとし、この期間には、レストランの開設に伴い運営事業者が行う工事、設備の設置、開店準備、閉店に伴う原状回復に要する期間を含むものとします。

(3) 営業開始日

令和6年9月1日 ただし、村と運営事業者との協議により変更可能とします。

(4) 営業必須条件

- ア 栗島浦小中学校の児童・生徒並びに教職員及び栗島浦村職員用の昼食弁当として、毎日50食分、午前11時30分までに提供できるようにすること
- イ 昼食弁当は1食当たり600円程度で購入可能なものとし、栄養バランス等を考慮すること。また、可能な限り、栗島の食材を取り入れたものとする
- ウ 次月の昼食弁当のメニューは、前月に栗島浦村教育委員会と協議すること。
- エ 昼食弁当の提供は、原則として、土曜日、日曜日、祝日を除く平日の午前11時00

- 分とする。ただし、栗島浦小中学校の行事等によっては、変更する場合がある。
- オ 昼食弁当の提供にあたり、食材費及び調理分として、年5,000千円を栗島浦村教育委員会から支払う。
- カ その他、昼食弁当の提供に当たっては、栗島浦村教育委員会と協議の上、許可を得ること。
- キ 事業者が必須条件以外での弁当の販売や、本施設を使用し飲食店等を経営することは可能とする。（下記4を参照すること。）

(5) 貸付料

- ア 貸付料 最低貸付料 月額 30,000 円（税込）以上とし、実施要領で定める事業提案書に事業者が記載した額
- イ 貸付料は、村の発行する納入通知書により、毎月、村が指定する期日までに支払うものとします。
- ウ 契約期間中、貸付料の改定は原則として行いませんが、正当な理由があるときは、村と運営事業者との協議により改定をすることができます。
- エ 貸付料の消費税相当分については、契約期間中に消費税率の改定があった場合は、改定後の消費税率により算定した額とします。

(6) 経費の負担

経費の負担区分については、次のとおりとします。また、運営事業者が負担する経費のうち村へ納入する経費については、村の発行する納入通知書により、村が指定する期日までに支払うものとします。

【レストラン経費負担区分表】

No	項目	備考	負担区分	
			村	事業者
1	光熱水費	レストラン運営に必要な電気（飲食スペースを除く）、ガス、上下水道使用料		○
2	厨房の設備・機器類の購入	「厨房設備器具明細表」に掲げる設備、機器	○	
		上記以外		○
3	厨房の設備・機器類の修繕	「厨房設備器具明細表」に掲げる設備、機器（運営事業者に瑕疵がある場合を除く）	○	
		上記以外		○
4	厨房の改装・補修・維持費	運営事業者に瑕疵がある場合や運営事業者の意思により改装する場合等		○
		上記以外は協議	○	
5	飲食スペース内の備品購入費及び補充費	飲食スペース内のテーブル、椅子等		○
6	厨房内の什器・食器等購入費及び補充費	なべ、釜、食器、箸、スプーン、フォーク等		○
7	飲食スペース内装飾費	テーブルクロス、植栽、BGM等		○

No	項目	備考	負担区分	
			村	事業者
8	厨房諸室用什器備品購入費	更衣ロッカー等		○
9	業務用電話設置費及び使用料	※村と協議が必要		○
10	内線電話設置費及び使用料		○	
11	飲食スペース日常清掃費	テーブル、床等の日常清掃		○
12	厨房諸室定期清掃費	グリストラップ、ダクト等の定期清掃		○
13	厨房諸室日常清掃費	厨房諸室の日常清掃		○
14	防虫・防鼠費	厨房諸室、飲食スペース		○
15	精算システムの購入費及び維持管理費	レジ、ICカード、発券機等の導入及び保守メンテナンス等		○
16	塵芥処理費			○
17	施設の火災保険		○	
18	食中毒賠償の保険	PL保険等		○
19	昼食弁当運搬費用	レストランから小中学校への運搬	○	
20	その他諸経費	消耗品費、広告宣伝費、従業員に関する費用等		○

(7) 厨房の工事等

ア 厨房機器の設置

レストランの厨房機器は、現在、村で設置している機器（別紙「厨房設備器具明細表」参照）を使用することとし、当該厨房機器以外の機器の追加等を希望する場合は、事業提案書に内容を記載してください。

ただし、工事等の費用は運営事業者負担となり、設置工事については、事前に村と設計及び施工上の協議をし、確認を受けた後に着工しなければなりません。

イ 厨房の改修

契約後、運営事業者が厨房の改修等を行うときは、事前に村の承認を得るものとします。なお、費用は運営事業者の負担とします。

(8) 禁止事項

運営事業者は、借主の権利の全部又は一部を第三者に譲渡し、転貸し、質入れ若しくは担保に供し、あるいは名義貸し等を行うことはできません。

(9) 契約の解除

村は、次のいずれかに該当するときは、契約を解除することができます。この場合において、運営事業者に損害又は損失が生じても、村は、その賠償又は補償の責めを一切負わないものとします。

ア 運営事業者が契約条項及び粟島浦村庁舎等管理規則の条項に違反したとき。

イ 運営事業者が応募資格の詐称その他不正な手段により契約を締結したとき。

ウ 貸付料の支払いの有無に関わらず、休業状態が1か月間継続しているとき。

エ 村の許可無く休業したとき。

オ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第55条に規定された許可の取り消し又は営業の禁停止を受けたとき。

(10) 原状回復

ア 賃貸借契約を取り消したとき又は貸付期間が満了したときは、運営事業者の負担で、村が指定する期日までに貸付物件を原状に回復した上で、村に返還するものとします。ただし、村が特に承認した場合はこの限りではありません。

イ 運営事業者が、前項の期日までに原状回復の義務を履行しないときは、村が原状回復のための処置を行い、その費用の支払いを運営事業者に請求することができるものとします。この場合において、運営事業者は、何ら異議を申し立てることはできません。

(11) 損害賠償

ア 運営事業者は、その責に帰すべき理由により、貸付物件の全部又は一部を滅失又は毀損したときは、当該滅失又は毀損による貸付物件の損害額に相当する金額を損害賠償として支払わなければなりません。ただし、運営事業者が自己の負担により貸付物件を原状に回復した場合は、この限りではありません。

イ 運営事業者は、貸付物件の使用に当たり、村又は第三者に損害を与えたときは、全て運営事業者の責任において、その損害を賠償しなければなりません。

ウ 有益費等の請求権の放棄

運営事業者は、貸付物件に投じた改良等のための有益費及び修繕費等一切の費用を村に請求することはできません。

(12) 定期報告

ア 運営事業者は、年度の収支実績を含む事業報告書を毎年度終了後に作成し、速やかに村に提出するものとします。

イ クレームや事故については、発生後速やかに対応し、村に報告するものとします。
ウ 上記事項のほか、村から収支等の報告を求められたときは、運営事業者はその求めに応じなければなりません。

(13) 運営事業者の義務

ア 運営事業者は、善良な管理者の注意をもって貸付物件を使用するものとします。
イ 村がレストランの管理上必要な事項を運営事業者に通知した場合は、その事項を遵守しなければなりません。

(14) 法令等の遵守

貸付物件の使用に当たっては、関係法令、関係条例及び規則等を遵守するものとします。

4 運営に関する条件

(1) 昼食弁当提供事業の営業時間

粟島浦小中学校の開校日（土曜日、日曜日、国民の祝日、年末年始（12月29日から1月3日まで）を除く日）は、必ず提供するものとします。ただし、粟島浦小中学校の行事等によっては、変更する場合があります。

(2) 地産地消の促進

地産地消を促進するため、メニューについて、可能な限り村内で生産した野菜等を利用してください。

(3) 営業に伴う関係法令上の手続き

村や監督官庁への申請・届出、その他レストランの営業に関して必要な手続きは、全て運営事業者の責任において行うものとします。

(4) 衛生管理

運営事業者は、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、これらにおいて発生した食品衛生法上の問題等については、直ちに村に報告の上、全て運営事業者の負担と責任において対処するものとします。

なお、従業員の検便等については、運営事業者の責任において実施すること。

(5) 食材の管理

食材の安全管理には十分配慮するとともに、適温管理を行い、鮮度・品質保持に努め、消費期限等を厳守するものとします。

(6) 廃棄物の処理・清掃

ア 飲食スペースには利用者のためのごみ箱等を設置するものとし、レストラン内で発生したごみや残食等の処理については、減量化・資源化に努め、運営事業者の責任と費用負担で処分するものとします。廃棄物の収集等に関しては、あらかじめ村の指示を受けた方法とします。

イ 厨房諸室の日常・定期清掃や害虫駆除及び飲食スペースの日常清掃や害虫駆除は、運営事業者の負担で行うものとします。

(7) 貼り紙、看板等の表示・掲出

レストラン内外を問わず、貼り紙、看板等の表示及び掲出は、事前に村とその内容や場所等について協議し、許可を受けるものとします。

(8) 施設の管理

ア 受変電設備の法定点検等により全庁一斉停電を行うときは、村と調整の上、協力するものとします。

イ レストラン内は全て禁煙とし、レストラン外にも灰皿は設置できないものとします。

(9) その他

- ア 昼食弁当提供時は、適正な人員配置のほか、スムーズな運営をする工夫をしてください。
- イ 出店にあたって必要となる従業員の住居については、従業員2名分（単身用住居2戸）を確保します。ただし、賃貸料は運営事業者負担です。
- ウ 実施要領に定めのない事項又は疑義が生じた事項については、村と運営事業者で協議することとします。

【参加について】

1 参加資格

参加資格を有する者は、次に掲げる要件全てに該当する事業者とします。

- (1) 法人又は個人であって、公募開始時点で、食堂等飲食に関する経験があること。
- (2) 食品衛生法に基づく飲食店営業許可などの必要な許可を有しており、この庁舎においても必要な営業許可が受けられる見込みがあること。
- (3) 地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4の規定のいずれにも該当しないこと。
- (4) 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条に掲げる暴力団又は暴力団員及びそれらの利益となる活動を行う団体又はその団体に属する者でないこと。
- (5) 公共の安全及び福祉を脅かすおそれのある団体又は公共の安全及び福祉を脅かすおそれのある団体に属する者でないこと。
- (6) 無差別大量殺人行為を行った団体の規制に関する法律（平成11年法律第147号）に基づく処分の対象となっている団体及びその構成員でないこと。
- (7) 国税、地方税の滞納がないこと。
- (8) 民事再生法（平成11年法律第225号）に基づく再生手続開始の申立てがなされていないこと。
- (9) 会社更生法（平成14年法律第154号）に基づく更生手続開始の申立てがなされていないこと。
- (10) 個人にあつては、精神の機能の障害により契約の締結及びその履行を適正に行うにあたっての必要な認知、判断及び意思疎通を適切に行うことができない者でないこと。

2 参加手続きのスケジュール

現段階において想定するスケジュールは次のとおりとします。

項 目	スケジュール
公募開始（村ホームページ掲載）	令和6年2月1日（木）
質問書の受付（質疑受付）	令和6年2月8日（木）から 令和6年3月8日（金）まで
質問回答書の公表（質疑回答）	令和6年3月15日（金）
参加申込書等の提出	令和6年3月18日（月）から 令和6年3月29日（金）午後5時15分まで
事業提案書類の提出	令和6年3月25日（月）から 令和6年4月5日（金）午後5時15分まで
事業提案書の審査 （プレゼンテーション等の実施）	令和6年4月15日（月）
審査結果発表	令和6年4月下旬
契約締結	令和6年5月下旬

3 参加手続

実施要領等の配布

配布期間	令和6年2月1日（木）から令和6年3月8日（金）
配布資料	1 栗島開発総合センターレストラン運営事業者選定に係る公募型プロポーザル実施要領 2 厨房設備器具明細表 3 質問書（様式1） 4 参加申込書（様式2） 5 業務実績表（様式3） 6 誓約書（様式4） 7 事業提案書（様式5） 8 2階平面図 9 厨房設備平面図 10 履歴書（様式は任意とする）※ 個人の場合
入手方法	栗島浦村役場窓口又はホームページからダウンロードしてください。

質問書の受付及び回答

本プロポーザルに関する質疑は、全て質問書によることとします。質疑がある場合は、次のとおり質問書（様式1）を提出してください。

受付期間	令和6年2月8日（木）から令和6年3月8日（金）まで
提出方法	電子メールにより送付してください 財産管理係メールアドレス pm@vill.awashimaura.lg.jp
回答方法	質問に対する回答は、一括して質問回答書として取りまとめ、令和6年3月8日（金）午後5時までに村ホームページにおいて公表します。なお、質問回答書は実施要領の追加又は修正と同様に扱います。

参加申込書等の提出

提出期間	令和6年3月18日（月）から 令和6年3月29日（金）午後5時15分まで
提出先	〒958-0061 新潟県岩船郡栗島浦村字日ノ見山1513-11 栗島浦村役場 総務課 財産管理係
提出方法	持参又は郵送 ※郵送の場合は、提出期間内必着とします。
受領確認	持参の場合は、受領時に提出書類受領確認書をお渡しします。 郵送の場合は、FAXにて提出書類受領確認書を送付しますので、到着しましたら電話で財産管理係に連絡してください。
提出書類 (各1部)	1 参加申込書（様式2） 設置事業者の概要（企業理念、創業年月日、従業員数、資本金、事業内容）がわかる会社概要等のパンフレットを添付してください。 2 業務実績表（様式3） 国又は地方公共団体の施設での実績を優先に、食堂・レストラン等の運営に関する実績を記載してください。 ※契約書等の写し（契約者名、契約期間及び事業の内容がわかる部分のみ）を添付してください。 3 営業に関する資格・免許等の写し

(各1部)	<p>提案する企画の実施や商品の販売等に必要な資格・免許等の写し</p> <p>4 誓約書（様式4）</p> <p>5 その他</p> <p>法人の場合</p> <p>① 商業・法人登記簿謄本又は履歴事項全部証明書の写し（提出日前3か月以内に発行されたもの）</p> <p>② 定款（最新のもの）</p> <p>③ 財務諸表（直前1年分）※貸借対照表 及び 損益計算書</p> <p>④ 納税証明書の写し</p> <p>【国税】様式その3の3</p> <p>【県税】様式第40号の4（イ）</p> <p>【村税】本村の完納証明書 ※栗島浦村内に事業所等がある場合</p> <p>個人の場合</p> <p>① 履歴書（村指定様式①② 3ヶ月以内に撮影された写真）</p> <p>② 納税書の写し</p> <p>【国税】様式その3の2</p> <p>【県税】様式第40号の4（イ）</p> <p>【村税】本村の完納証明書</p>
備考	<p>1 提出した書類の差し替えは認めないものとします。ただし、村から修正等の要請があった場合は、この限りではありません。</p> <p>2 提出書類のほか、必要に応じて別の書類の提出を求めることがあります。</p>

事業提案書類の提出

提出期間	<p>令和6年3月25日（月）から</p> <p>令和6年4月5日（金）午後5時15分まで</p>
提出先	<p>〒958-0061 新潟県岩船郡栗島浦村字日ノ見山1513-11</p> <p>栗島浦村役場 総務課 財産管理係</p>
提出方法	<p>持参又は郵送</p> <p>※郵送の場合は、提出期間内必着とします。</p>
受領確認	<p>持参の場合は、受領時に提出書類受領確認書をお渡しします。</p> <p>郵送の場合は、FAXにて提出書類受領確認書を送付しますので、到着しましたら電話で財産管理係に連絡してください。</p>

提出書類	<p>1 事業提案書（様式5） 1部</p> <p>2 事業提案資料 10組</p> <p>【提案項目】</p> <p>①レストラン（昼食弁当提供）の運営方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・管理運営に係る基本方針 ・営業日、営業時間の考え方 ・食材の仕入れ（物流）や管理システム ・精算システム及び利用者の動線 <p>②従業員の配置体制</p> <ul style="list-style-type: none"> ・従業員の配置体制、指揮命令系統 ・従業員の労働条件、教育方針 <p>③安全管理・食品衛生</p> <ul style="list-style-type: none"> ・防犯、防災等店舗運営上の安全管理 ・食品衛生、品質管理の体制及び事故防止策 <p>④商品・サービスの構成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・提供を予定している主なメニューの種類及びその標準的な価格等 ・村内生産物の利用（地産地消）についての考え方 <p>⑤環境への配慮</p> <ul style="list-style-type: none"> ・廃棄物の回収方法、処理方法 ・廃棄物の減量化を推進する取組 ・事業者としての省エネルギー、リサイクル等の活動 <p>⑥アピールポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アピールできる事項や優位性・特徴のある事項（例：災害時の村に対する支援、村のサービスとの連携、期間限定のイベントやフェアの開催） ・上記のほか、昼食弁当の提供事業以外の提案 例：村民、来島者のニーズに合致したサービスの提案、昼食弁当提供以外にコーヒーや軽食等のカフェメニューの提供、夜間の飲食業の運営など）
備考	<p>1 事業提案資料は、A4用紙縦・任意様式とし、項目順に作成してください。</p> <p>2 提案は、「【事業内容について】4 運営に関する条件」に合致する内容としてください。</p>

【評価について】

1 基本的な考え方

運営事業者の選定に当たっては、提出された事業提案書類をもとに1次審査（書類審査）を行い、1次審査通過者にはプレゼンテーション、場合によっては個別にヒアリングを行い、総合的に評価し、最も高い総合評価を得た事業者を運営事業者として選定します。

プレゼンテーション等を実施する会場、日時、留意事項等については、事業提案書提出要請者に対し別途通知します。

2 評価主体

評価は、村職員等による計5名の委員で構成される栗島開発総合センターレストラン運営事業者選定に係る公募型プロポーザル評価委員会により、事業提案の内容について公平かつ適正な評価を行います。

3 評価方法及び結果の通知

参加申込書の提出者を対象に、参加資格審査を経て、事業提案書類に関するプレゼンテーションを実施し、その内容を総合的に評価し、最高点を得た者を運営事業者を選定します。なお、プレゼンテーションはおおむね30分程度を予定しています。

(1) 評価方法等

ア 各委員が評価を行い、最も評価が高い者を運営事業者として選定します。

イ 最高評価の事業者が2者以上ある場合は、委員の投票により運営事業者を選定するものとします。

ウ 最高評価の事業者が辞退を申し出た場合や「留意事項」に該当した場合は、次点の事業者を運営事業者とします。

エ 評価結果に対する一切の異議申し立ては受け付けないものとします。

(2) 結果通知

プレゼンテーションの参加者全員に書面で評価結果を送付し、運営事業者として決定した者の名称を通知するとともに、村ホームページで公表します。

運営事業者として選定された者は、速やかに村とレストランの運営等に向けた協議を開始するとともに、賃貸借契約を締結するための協議を行うものとします。

4 留意事項

次のいずれかに該当するときは、運営事業者としての決定を取り消します。

(1) 提出書類に虚偽の記載をしたことが確認されたとき。

(2) 評価委員又はその関係者に接触を求めるなど、評価の公平性を害する行為を行ったとき。

(3) 運営事業者の決定から契約締結までの間に、運営事業者の資金事情の変化等により、レストラン運営の履行が困難であると村が判断したとき。

(4) 著しく社会的信用を損なう行為等により、運営事業者としてふさわしくないと村が判断したとき。

(5) 運営事業者が、参加資格要件に適合しなくなったとき。

5 その他

本プロポーザルに参加する費用は、全て参加者の負担とします。

提出書類で用いる言語、通貨及び単位は、日本語、日本国通貨、日本の標準時及び計量法（平成4年法律第51号）に定める単位とします。

提出書類は、特に指定がある場合を除き、A4判普通紙1枚を使用し、文章は横書きとしてください。文字サイズは10ポイント以上とします。文字等の色指定はありません。提出書類の著作権は、参加者に帰属します。

ただし、村が本プロポーザルに関する報告、公表等のために必要な場合は、参加者の承諾を得ずに提出書類の内容を無償で使用できるものとします。

また、本プロポーザルに係る情報公開請求があった場合には、粟島浦村情報公開条例に基づき、提出書類を公開することがあります。

提出された書類は一切返却しません。

プレゼンテーションでプロジェクター等を使用する場合は事前に財産管理係に連絡してください。なお、パソコンは参加者が持参することとし、スクリーン、プロジェクター、接続ケーブルは財産管理係で用意します。

一定の適格性を充たす参加者がいないときには、運営事業者を選出しない場合があります。

6 問合せ先

粟島浦村役場 総務課 財産管理係

住所 〒958-0061 新潟県岩船郡粟島浦村字日ノ見山1513-11

電話 0254-55-2111

F A X 0254-55-2159

E-mail pm@vill.awashimaura.lg.jp

事業提案の評価について

No.	提案項目	内 容	配点
①	レストランの運営方法	施設の機能や役割を理解した上で、管理運営の工夫がなされているか評価する。 食材の仕入れ（物流）や管理システムについて評価する。 精算システム及び利用者動線の考え方について評価する。	20点
②	従業員の配置体制	責任体制や緊急時の体制が整っているか評価する。 従業員の労働条件や教育方針が適切であるか評価する。	20点
③	安全管理・食品衛生	防犯・防災等の安全管理体制が整っているか評価する。 食品衛生・品質管理及び事故防止体制が整っているか評価する。	15点
④	商品・サービスの構成	メニューの種類や価格、サービス等が、レストランの雰囲気や利用者のニーズに合致しているか評価する。 村内生産物の利用（地産地消）の取組について評価する。	50点
⑤	環境への配慮	廃棄物の回収方法、処理方法について評価する。 廃棄物の減量化を推進する取組について評価する。 事業者としての省エネルギー、リサイクル等の活動について評価する。	15点
⑥	アピールポイント	レストラン運営に関し、参加事業者ならではの特徴ある取組について評価する。 他事業者と比較して優位な点はあるか評価する。	40点
⑦	貸付料	最高見積額を20点満点とし、それ未満の見積額については次の算定式により、小数第1位を四捨五入して採点する。 【貸付料評価点数=20点×見積額／最高見積額】	20点
	事業者の業務実績	運営条件に対応できる十分な業務実績があるか評価する。	20点
	合 計		200点

評価基準	評価	得点化方法
提案内容（業務実績）が非常に優れている	A	配点×1.0
提案内容（業務実績）が優れている	B	配点×0.8
提案内容（業務実績）が標準的である	C	配点×0.6
提案内容（業務実績）がやや劣っている	D	配点×0.4
提案内容（業務実績）が劣っている	E	配点×0.2

※「提案項目⑦貸付料」を除く