白銀台スキー場レストランの運営に関する

事業者選定プロポーザル実施要領

　　　　　　　　　　　　　　幕別町

平成30年６月

１　募集内容

⑴　事業の趣旨

幕別町では、白銀台スキー場利用者の利便性向上を目的として、ロッジ内にレストラン及び売店を設置しています。

町が定める貸付条件の下、安定した経営のみならず、質の高いサービスの提供が可能な事業者を、「公募型プロポーザル方式」により募集します。

⑵　貸付物件の概要

ア　所在　　中川郡幕別町忠類白銀町415番地　白銀台スキー場ロッジ内

イ　用途　　レストラン店舗

ウ　面積　　84.85㎡

（調理室、売店、食品庫、従業員室、従業員トイレ、自動販売機置場）

※　休憩スペースは貸付対象から除きますが、飲食は可能です。

※　別表１「備品一覧表」に掲げる備品を含みます。

エ　座席数　125席（休憩スペース）

オ　参考　　平成29年度リフト利用実績　延べ156,766人（12/30～3/15のうち73日間）

【内訳】　平日　　（50日間　延べ77,989人　1,559人／日）

土日祝日（23日間　延べ78,777人　3,425人／日）

⑶　店舗設置の基本的な考え方

企画提案に当たっては、特に次の点に留意してください。

ア　レストラン設置の趣旨

・　スキー場利用者が快適に利用できるよう、大人から子供まで親しみやすい店舗づくりに努めること。

・　地産地消を促進するなど、地域の活性化につながる店舗運営に配慮すること。

イ　利用者ニーズへの対応

・　利用者のニーズに合致したメニュー開発、サービス提供及び価格設定に努めること。

ウ　安定的かつ継続的なサービスの提供に向け、次の点に留意すること。

①　日常的なサービス向上への取組

②　適切な従業員の配置と教育

③　適切な安全管理と衛生管理

④　効率的、安定的な店舗運営に資するための食材等の仕入れ

⑤　廃棄物の適正な回収、処理

⑥　施設内全面禁煙の徹底

⑷　貸付に関する条件

ア　貸付方法

地方自治法（昭和22年法律第67号）第238条の４第２項の規定に基づく、行政財産の使用許可を行います。

イ　貸付期間

・　貸付期間は、平成30年12月１日から平成31年３月31日までとします。

・　レストランの営業期間は、町と事業者との協議により定めるものとします。

・　使用許可の更新については、別途、町と事業者で協議するものとします。

ウ　使用料

スキー場利用者の利便性向上を図るうえから、当該期間の施設の使用料を免除します。

エ　経費の負担

電気料、上下水道料、燃料費（施設の暖房、給湯に係るもの）は、施設全体の面積按分で算出し、実費相当分を指定する期日までに納入していただきます。また、ガス代、通信費、衛生管理費、修繕費（貸付備品に係るものを含む。）、ごみ処理費、看板の設置費など、レストラン運営に必要な経費については事業者の負担とします。

【参考】過去３か年の実績　Ｈ27 105,436円／Ｈ28 132,672円／Ｈ29 135,871円

オ　禁止事項

・　事業者は、原則として、貸付物件を本事業の趣旨から逸脱した用途に使用することはできません。

・　事業者は、町の許可なく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することはできません。

カ　許可の解除

町は、次のいずれかに該当するときは、許可を取り消すことができます。この場合において、事業者に損害又は損失が生じても、町は、その賠償又は補償の責めを負いません。

・　事業者が、使用許可条項に違反したとき

・　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

・　特段の理由なく、レストランの休業状態が３日間継続しているとき

・　食品衛生法（昭和22年法律第233号）第55条に規定する許可の取り消し又は営業の禁止若しくは停止を受けたとき

キ　現状回復

・　貸付期間が満了したとき又は許可が解除されたときは、事業者は、自己の負担により貸付物件を現状に回復し、町が指定する期日までに返還しなければならないものとします。

・　事業者が、期日までに現状回復の義務を履行しないときは、町が現状回復のための処置を行い、その費用の支払いを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、事業者は、何ら異議申し立てをすることはできません。

ク　損害賠償

・　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額を町に支払わなければなりません。ただし、事業者が自己の負担により貸付物件を現状に回復した場合は、この限りではありません。

・　事業者は、貸付物件の使用に当たり、町又は第三者に損害を与えたときは、全て事業者の責任でその損害を賠償しなければなりません。

ケ　定期報告

事業者は、毎年度終了後、速やかに前年度の利用実績を含む事業報告書を作成し、町に提出することとします。また、この定期報告以外にも、町から利用実績等の報告を求められた場合は、事業者は、その求めに応じなければなりません。なお、クレーム対応については、その都度、町まで報告することとします。

コ　法令の遵守

貸付物件の使用に当たっては、本要領及び関係法令等の定めによるもののほか、行政財産使用許可書で定めることとします。

⑸　運営に関する条件

ア　営業日、営業時間

・　営業日は、スキー場のオープン期間である12月20日から翌３月15日まで（12月31日及び１月１日を除く。）とします。

※　ゲレンデ状況により、オープンの遅れや早期終了の場合があります。

・　営業時間は、午前11時から午後２時まで及び午後５時から午後９時までは必ず営業するものとします。また、その他の時間については、事業者の企画提案により設定することができます。

・　企画提案書に記載された営業日及び営業時間を変更する場合は、事前に町の承認を受けなければなりません。

・　スキー場のオープン期間以外の貸付物件の活用について企画提案があった場合は、別途協議します。

イ　店舗の改修等

事業者は、店舗の改修等にあたっては、町の承認を受けた後、自らの責任と負担において行うものとします。

ウ　提供メニュー等

・　提供メニュー及び販売価格は、事前に町と協議のうえ、事業者が定めるものとします。（酒類の提供も可能。）

・　事業者は、飲食スペース等に飲料等の自動販売機を設置することができます。

エ　営業に伴う関係法令上の手続き

レストランの営業に伴い、関係法令上必要となる諸官庁への申請、届出等については、全て事業者の責任において行うこととします。

オ　食材の仕入れ、管理

仕入れ食材については、安全性等を信頼できる業者から仕入れることとし、提供食材の瑕疵については、事業者が全ての責任を負うこととします。また、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、消費期限等を厳守しなければなりません。

カ　衛生管理

・　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、直ちに町へ報告のうえ、全て事業者の負担と責任において対処するものとします。

・　従業員の検便、健康診断については、事業者の責任において実施し、従業員の健康管理に努めることとします。

キ　ごみ等の処理

店舗（貸付部分のほか、隣接する飲食スペースを含む。）で発生したごみや残飯等の処理については、事業者の責任と負担で行うものとします。

ク　施設の管理

・　事業者は、善良な管理者の注意をもって貸付物件を使用しなければなりません。

・　事業者に対し、町が店舗の管理上必要な事項を通知した場合は、その事項を遵守しなければなりません。

・　事業者は、店舗（貸付部分のほか、隣接する飲食スペースを含む。）内における衛生管理に十分留意し、常に清潔に保ってください。なお、貸付部分のほか、飲食スペースのテーブル、イス及びフロアの日常清掃（カーペットのクリーニングを除く。）は、事業者の負担で行うものとします。

・　ロッジ及び敷地内において、町の承認を受けた場所以外での張り紙、管板等の表示又は掲出はできません。

ケ　その他

本要領の各条項に関し疑義があるとき、その他貸付物件の使用について疑義が生じたときは、町と事業者で協議をすることとします。

２　応募について

⑴　募集形式、応募資格

本募集は、公募型プロポーザルとし、応募できるのは、次の要件を全て満たす法人または個人とします。

・　応募時に国税及び地方税を完納していること。

・　地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の４の規定により、一般競争入札に参加させない者に該当しない者であること。

・　応募しようとする者が、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でないこと。

・　事業開始を目途に、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく飲食店営業許可などの必要な許可が受けられる見込みがあること。

⑵　プロポーザルの日程

・　実施要領公表、公募開始　　平成30年６月25日（月）

・　質疑書の受付期間　　　　　平成30年６月25日（月）～平成30年７月９日（月）

・　企画提案書の提出期限　　　平成30年７月25日（水）17時まで

・　ﾌﾟﾚｾﾞﾝﾃｰｼｮﾝ及びﾋｱﾘﾝｸﾞ 　　平成30年７月30日（月）10時から

・　審査結果の通知　　　　　　平成30年８月８日（水）

⑶　プロポーザルの手順

ア　公募開始（実施要領の配付）

|  |  |
| --- | --- |
| 配布期間 | 平成30年６月25日（月）～平成30年７月25日（水） |
| 入手方法 | 幕別町 忠類総合支所 地域振興課で配付しています。また、町のホームページからダウンロードすることもできます。<http://www.town.makubetsu.lg.jp>観光・産業・ビジネス＞観光＞スキー場情報 |

イ　質疑書の受付

本プロポーザルに関する質疑は、全て質疑書によることとします。質疑がある場合は、次のとおり質疑書を提出してください。（企画提案書の提出前にも、質疑書を提出することができます。）

|  |  |
| --- | --- |
| 受付期間 | 平成30年６月25日（月）～平成30年７月９日（月） |
| 提出方法 | 原則として、電子メールで提出してください。メールの送付先　chiikishinkoka@town.makubetsu.lg.jp |
| 提出様式 | １　質疑書の様式は任意とします。２　質疑書には、以下の事項を記入してください。①事業者名、所在地、連絡先（電話番号）、担当者名②質疑内容３　電子メール送信の際は、件名を次のとおりとしてください。件名　レストラン公募質疑＋（事業者名） |
| 回答方法 | １　随時、町ホームページに回答を掲示します。２　上記のほか、質疑書の受付期間終了後に、全ての質疑と回答をとりまとめ、応募者全員に「質疑回答書」を電子メールで回答します。 |

ウ　応募（企画提案書の提出）

|  |  |
| --- | --- |
| 提出期限 | 平成30年７月25日（水）17時まで |
| 提出先 | 〒089-1707幕別町忠類錦町439番地１幕別町 忠類総合支所 地域振興課 |
| 提出方法 | 持参又は郵送※郵送の場合は、書留郵便としてください。（当日必着） |
| 提出書類（企画提案書以外は各１部とします。） | １　企画提案書…７部※別表２「企画提案書の提案項目及び記載内容一覧」を参照してください。（Ａ４サイズとし、書式は自由です。）２　商業・法人登記簿謄本（法人の場合）…提出日前３か月以内に発行されたもの３　印鑑登録証明書…提出日前３か月以内に発行されたもの４　定款（法人の場合）…最新のもの５　税を完納していることを証明する書類法人…法人税、法人住民税個人…市町村税※　幕別町民は同意書（様式第１号）の提出をもって代えることが可能。６　企業概要及び事業概要（パンフレットでも可）①　事業経歴②　事業内容③　関連する事業実績　など |
| 備考 | １　提案は、本要領に定める各要件に合致する内容としてください。２　審査内容や配点等の詳細については、別表３「審査内容及び配点一覧表」を参照してください。３　上記書類のほか、必要に応じて別の書類の提出を求めることがあります。 |

エ　プレゼンテーション及びヒアリング

応募者を対象に下記のとおり実施します。なお、欠席した場合は、応募を取りやめたものとみなします。

|  |  |
| --- | --- |
| 開催期日 | 平成30年７月30日（月）10時から |
| 開催場所 | 幕別町 忠類総合支所 ２階小会議室※開催時間等の詳細については、応募者に別途ご連絡します。 |
| 内容 | 応募者による企画提案書の説明（15分以内）及び審査員によるヒアリング（10分程度）※　出店への意欲や提案の具体性、実現性などを確認します。企画提案書の中で、特に強調したい項目を中心に説明してください。 |
| 備考 | １　出席者は、責任者を含め３名以内としてください。２　当日は追加資料等の提出はできません。提出済みの企画提案書に基づき説明をしてください。３　プロジェクター等は利用できません。 |

３　審査について

⑴　基本的な考え方

選定にあたっては、提出された企画提案書のほか、プレゼンテーション及びヒアリング（以下「プレゼン等」という。）の内容について評価し、最も高い評価を得た応募者を運営事業者候補として選定します。

⑵　審査主体

審査は、「白銀台スキー場レストラン運営事業者選定委員会（以下「選定委員会」という。）」が行います。

⑶　審査方法及び審査結果の通知

|  |  |
| --- | --- |
| 審査方法 | １　企画提案書（80点満点）及びプレゼン等（20点満点）について、別表３「審査内容及び配点一覧表」に基づいて審査し、合計点が60点を超え、且つ最高点を得た者を運営事業者候補として選定します。２　最高点を得た者が２以上ある場合は、企画提案書の合計点数が高い者を運営事業者候補として選定します。更に同点の場合は委員長が決定します。３　最高点を得た者が辞退した場合や、下記⑷の留意事項に該当したことにより運営事業者候補としての決定を取り消された場合は、次順位の者を運営事業者候補として選定します。４　審査結果に対する一切の異議申し立ては受け付けません。 |
| 結果通知 | プレゼン等の参加者全員に、書面により結果を通知します。また、町ホームページにおいて、応募事業者名、審査結果（点数は最高点獲得者及び次点の者のみ公表する。）及び選定された事業者名を公表します。 |
| 通知期日 | 平成30年８月８日（水）予定 |

⑷　留意事項

次のいずれかに該当するときは、運営事業者候補としての選定を取り消します。

ア　提出書類に虚偽の記載をしたことが確認されたとき。

イ　選定後、資金事情の変化や従業員確保ができない等により、レストランの運営が困難であると町が判断したとき。

ウ　著しく社会的信用を損なう行為等により、運営事業者候補としてふさわしくないと町が判断したとき。

エ　運営事業者候補が、応募要件に適合しなくなったとき。

⑸　行政財産の使用許可

運営事業者候補として選定され、決定を受けた者は、町に対して速やかに行政財産使用許可申請を行い、許可を受けるものとします。

⑹　その他

ア　応募に係る費用は、全て応募者の負担とします。

イ　企画提案書の著作権は、応募者に帰属します。ただし、町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、応募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、本件に係る情報公開請求があった場合には、幕別町情報公開条例（平成11年条例第31号）に基づき、提出書類を公開する場合があります。

ウ　提出された書類は一切返却しません。

⑺　問合せ先

幕別町 忠類総合支所 地域振興課

〒089-1707　幕別町忠類錦町439番地１

電話01558-8-2111／FAX01558-8-3131

Ｅメール　chiikishinkoka@town.makubetsu.lg.jp

様式第１号

同　意　書

私は、白銀台スキー場レストランの運営に関する事業者選定プロポーザルに応募するにあたり、町税の納入状況調査に同意します。

平成　　年　　月　　日

幕別町長　様

住所

氏名　　　　　　　　　　　　　　　印

電話番号

別表１

備品一覧表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 数量 | 設置場所 | 備考 |
| ガラスショーケース | ４ | 売店 |  |
| 収納棚 | ２ | 売店 |  |
| 給水器 | １ | 飲食スペース |  |
| シンク | ２ | 厨房 |  |
| 収納棚 | ２ | 厨房 | ステンレス製 |
| ガスコンロ（１口） | １ | 厨房 | 水道蛇口付 |
| ガスコンロ（１口） | １ | 厨房 |  |
| ガスコンロ（４口） | １ | 厨房 |  |
| 調理台 | ４ | 厨房 | ガス口付 |
| 調理台 | １ | 厨房 |  |
| 冷蔵庫 | １ | 厨房 |  |
| ふきん掛け | ２ | 厨房 |  |
| 配膳台 | ３ | 厨房 |  |
| 戸棚（壁掛け） | １ | 厨房 |  |
| ゆで麺機 | １ | 厨房 |  |
| ワゴン | ５ | 食品庫 |  |

別表２

企画提案書の提案項目及び記載内容一覧

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | 提案項目 | 内容 |
| ① | 店舗の運営方法 | ・　店舗の管理運営に関する基本方針について記載してください。・　店舗の営業日、営業時間を記載してください。 |
| ② | 安全管理、食品衛生 | ・　店舗の安全や食品衛生について、管理体制及び事故発生時の対応策等を記載してください。 |
| ③ | 従業員の配置 | ・　従業員の配置体制（計画）を記載してください。①　人員配置及び業務分担②　指揮命令系統（通常時及び事故発生時）が分かる組織図③　従業員の勤務体制等 |
| ④ | メニュー構成、サービス内容 | ・　提供を予定している主なメニュー（酒類提供の有無を含む）及び価格等について記載してください。・　その他、付帯するサービス等があれば記載してください。 |
| ⑤ | 売上目標 | ・　年間売上目標を記載してください。 |
| ⑥ | 出店に際してアピールできる事項 | ・　出店に際してアピールできる事項（類似業務の実績など）、付加的なサービス提供など優位性や特徴のある事項、地域への貢献等について記載してください。 |

別表３

審査内容及び配点一覧表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 大項目 | No | 提案項目名 | 主な審査内容 | 配点 |
| 大変優れている | 優れている | 標準的である | やや劣っている | 劣っている |  |
| 運営体制、形態 | ① | 店舗の運営方法 | ・　スキー場利用者の利便性向上に配慮しているか。・　施設の機能や役割を理解した上で運営の工夫がされているか。 | 15 | 12 | 9 | 6 | 3 | 15点 |
| ② | 安全管理、食品衛生 | ・　運営上の安全管理、食品衛生及び事故防止体制が整っているか。 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 | 10点 |
| ③ | 従業員の配置 | ・　責任者や従業員の配置が適切であるか。・　通常時及び事故発生時の指揮命令系統が整っているか。・　従業員の勤務体制等は適切か。 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 | 10点 |
| サービス | ④ | メニュー構成、サービス内容 | ・　提供メニューの内容や価格等が利用者のニーズに合致しているか。 | 20 | 16 | 12 | 8 | 4 | 20点 |
| 売上目標 | ⑤ | 売上目標 | ・　算出根拠が妥当で、確実性があるか。 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 5点 |
| その他 | ⑥ | 出店に際してアピールできる事項 | ・　他事業者と比較して、優位な点（類似業務の実績、従業員の地元雇用、地元食材の調達など）や特徴的な点はあるか。 | 20 | 16 | 12 | 8 | 4 | 20点 |
| ⑦ | プレゼンテーション、ヒアリング | ・　企画提案内容やヒアリングの内容が、スキー場レストランとして適切か。 | 20 | 16 | 12 | 8 | 4 | 20点 |
| 合計 | 100点 |