

スポーツマンハウス鈴鹿レストラン運営業務委託に係る基本要件

1, 業務委託名

スポーツマンハウス鈴鹿レストラン運営業務委託

2, 業務委託の目的

公益財団法人三重県スポーツ協会（以下、「本協会」という。）が所有・運営するスポーツマンハウス鈴鹿（以下「当施設」という。）が宿泊施設としての機能を発揮するために必要なレストラン運営について、当施設利用者の特性と立地条件を踏まえ、良質な食事の提供を行いながら安定した運営を行うため、レストラン運営業務を委託します。

3, 業務委託期間

契約締結日から 2021 年 3 月 31 日まで

ただし、業務内容に問題がなく、本協会又は受託者から契約期間終了の 3 ヶ月前までに契約終了の申し入れがない場合は、翌年度 3 月 31 日まで、契約を更新したものとみなし、以降毎年度、同条件を反復、継続します。

なお、現在スポーツマンハウス鈴鹿は、コロナウイルス感染症対策の宿泊療養施設として指定されており、レストラン営業開始日は、療養施設の指定解除後、契約締結者と協議のうえ決定します。

4, 経費負担

(1) 委託料

本協会からの定額の委託料は発生しません。

レストラン運営に必要な経費等は下記の区分で計算し、半月又は 1 ヶ月単位で受託者が本協会に請求書を提出するものとし、本協会は請求内容を確認のうえ受託者に支払うものとします。

各々の食事区分ごとに**本協会と受託者が収入を案分する一定率（手数料率）を提案してください。**

当該率については、委託先選定の後、受託者からの企画提案を元に、本協会・受託者間で協議して決定し、契約するものとします。

○朝食及び夕食については、宿泊者等から当施設が収納した食事代金に上記当該率を乗じた額を本協会の収入とし、残額を受託者に支払います。

○昼食については、利用者等から当施設が収納した食事代金に上記当該率を乗じた額を本協会の収入とし、残額を受託者に支払います。ただし、受託者が利用者等から直接収納する額があった場合は、請求書内で相殺します。

(2) 光熱水費

受託者が支払うべき光熱水費については、上記（1）の案分費用（本協会が収入する額）に含むものとします。

(3) 契約保証金

免除

(4) その他

人件費その他の経費は受託者の負担とします。

5, 事業実施場所

スポーツマンハウス鈴鹿内「レストラン ザ・ガーデン」

ホール：約 248.01 m² (約 100 席) [資料 1：スポーツマンハウス鈴鹿 1F 平面図]

厨房：84.67 m² [資料 2：厨房機器配置図]

6, 業務委託内容

(1) 三重県産食材を活用した当施設利用者への栄養サポート

本協会では、2021年に三重県で開催される「三重とこわか国体・三重とこわか大会」への県民総参加の機運を醸成し、併せて当施設の利用者を栄養管理面からサポートするため、三重県及び味の素株式会社(以下、「味の素社」という。)と連携し、「みえ・『勝ち飯®』」プロジェクトに積極的に参画していくこととしています。

本業務委託の実施にあたっては、味の素ナショナルトレーニングセンターを中心に、幅広くトップアスリートへの栄養指導を行っている味の素社の知見を導入し、そのノウハウを業務委託内容にも反映していく方針であり、受託事業者に協力をお願いします。

※三重県では、「食」と「スポーツ」に関する協定に基づき、味の素社と連携した「みえ・『勝ち飯®』」プロジェクトを展開しています。「みえ・『勝ち飯®』」とは、味の素社が長年培ってきたトップアスリート向けの栄養プログラム「勝ち飯®」のノウハウを活かし、県産食材を活用して考案した“栄養バランスご飯”を県民の皆さんに実践していただく取組です。

(2) 基本コンセプト、運営形態

基本コンセプト	<p>当施設は、三重交通G スポーツの杜 鈴鹿（三重県営鈴鹿スポーツガーデン）（以下、「スポーツガーデン」という。）に隣接して設置されており、スポーツガーデンでの試合出場や合宿などでの利用が多くを占めます。</p> <p>スポーツ関係者以外にも一般宿泊者や鈴鹿サーキットなどの周辺施設でのイベント参加者の宿泊もあります。</p> <p>宿泊施設における飲食部門は顧客獲得には重要な部門と考え施設管理と一体的な運営が必要と考えます。</p> <p>また、スポーツガーデン周辺には飲食施設がなく、スポーツガーデン利用者への食事提供を行うことも重要と考えますので、この立地条件等を踏まえて基本コンセプトの提案を行なってください。</p>
提供形態	<p>本年3月までは、原則、バイキング形式とし、朝食及び夕食に関しては申し込み食数に応じてセットメニューでの提供も可能としましたが、感染症対策に配慮した「新しい生活様式」にふさわしい提供形態を提案してください。</p>
メニュー及び料金	<p>本年3月までの食事区分ごとの価格帯を参考に、連続したメニュー企画と価格を提案してください。</p> <p>メニュー構成は、スポーツ団体（小学生～一般成人）の合宿を想定し、40名7泊の夕・朝食メニューと、当施設内にある「天然温泉天名乃湯」利用者のための昼食メニュー3日分を作成してください。</p>

	<p>現行と大きく価格が変動する場合は、その理由も提案内容に含めてください。</p> <p>なお、宿泊者の大部分がスポーツ団体であることから、現行価格を参考として可能な限り価格を抑える提案を行ってください。</p> <p>(現行)</p> <p>○朝食 (※宿泊者向けのみ) 大人 850 円 (中学生以上)、小人 (小学生) 650 円</p> <p>○昼食 (※一般も利用可能) 大人 1,100 円、小人 (小学生) : 900 円、幼児 (4 歳以上) : 700 円</p> <p>○夕食 (※宿泊者向けのみ) 大人 1,700 円、小人 (小学生) : 1,500 円</p> <p>○宴会 概ね 3,000 円からのプランとし、詳細は当施設及び利用者と打ち合わせのうえ決定します。 ※上記の価格は全て税込み額となっています。 ※宿泊団体から食事に関する特別な要望があります。 その場合は、当施設と調整のうえ申込者から追加料金を徴収し対応を行う場合があります。(メニューを簡素化し料金を下げる場合もあります。) ※当施設職員向けの食事提供については、1 名あたり 1 食 350 円でご提供ください。</p>
運営形態	<p>宿泊及び食事予約の受付、チェックイン及び食事時間や要留意点の確認等を担う当施設フロントと、レストランとの円滑な連携を確立するための体制等、運営形態を提案してください。</p> <p>とくに、チェックイン時の急な朝食要望 (0 名→1 名) に対して、何時までの申し込みなら対応できるかを提案書に記載してください。</p> <p>会議等への湯茶接待の対応についても、検討してください。</p>
清掃	<p>感染症対策に配慮した「新しい生活様式」にふさわしい清掃内容及び清掃方法を提案してください。</p> <p>なお、レストランホールは年 2~3 回程度のワックスがけを委託者が行います。</p>
その他要件	<p>○アレルギー対応方法について提案してください。</p> <p>○ベジタリアン、宗教上の制限等、生活様式に応じたリクエストへの対応方法について提案してください。</p> <p>○食事提供に伴う食材は、地産地消の観点から可能な限り三重県産食材を使用してください。</p> <p>○本協会又は当施設が行う訓練などには率先して参加してください。</p>

(3) 営業日及び営業時間

本年3月までの営業日及び営業時間は下記のとおりでしたが、感染症対策に配慮した「新しい生活様式」にふさわしい営業形態を提案してください。

とくに、レストランの定員は約100席であるものの、当面、定員の半分以下での営業を求められる期間が続くものと予想され、利用者入替時の感染症対策に要する時間も必要と考えられることから、営業時間、入替時間に関しては、多様な対策を提案してください。

なお、営業日及び営業時間に関しては、委託先選定の後、受託者からの企画提案を元に、本協会・受託者間で協議して決定するものとします。

また、宿泊者のスケジュール変更など、緊急な時間調整を要する例も多くあるため、受託者に協力をお願いします。

(本年3月までの営業日及び営業時間)

営業日	朝食及び夕食については、宿泊者からの申込があった日を営業日とします。 昼食については、原則月曜日を休業日としますが、月曜日が祝日の場合は営業日とします。
営業時間	原則として営業時間は下記のとおりとします。 朝食・7:00～9:00 で1時間の入替制 昼食・11:00～15:00 (ラストオーダー14:00) 夕食・18:00～20:00 で1時間の入替制

(4) 備品等

備品	本要件に添付の無償貸与備品を貸与します。受託者が運営上必要と判断した備品については受託者で準備を行ってください。 (無償貸与備品が故障した場合の修理費は、委託者の負担とします。)
調理用品等	調理用品、什器等については、原則として受託者が準備してください。 なお、現在当施設が所有する什器等は利用いただくことは可能ですが、破損等で個数が不足した場合は、受託者が補充を行ってください。
備考	資料3のリスト以外にも細かな調理器具や什器等があります。現在厨房及び倉庫内に保管されている物品は全て無償貸与とします。

(5) 施設改装等

施設の改装が必要な場合は、事前に本協会と協議のうえ受託者の負担で実施し、日程等は本協会と調整を行ってください。(工事一式)

改装時期については、本協会と受託者で協議し決定します。なお、業務委託期間終了時に本協会が現状維持を認めた場合を除き、受託者の費用において原状復帰を行っていただきます。

(6) その他

- ① 本協会の要請に応じて売り上げ等の報告ができるように準備してください。
- ② レストラン運営に伴う収支状況の提示を求める場合がありますので、可能な限りレストラン運営部分のみで会計処理を行い、レストラン運営の収支状況が分かる経理処理を行ってください。なお、提示を求めた収支状況に関する資料は本協会内部資料とし、法令に基づく場合を除き外部には公開しません。
- ③ 受託者は、本業務を一括して第三者に委託し、又は請け負わせることはできません。(全部再委託の禁止)ただし、本協会と協議のうえ承認を得た場合のみ一部の業務を委託することは可能です。
- ④ 業務実施時には、食品衛生法(昭和22年法律第233号)を主とする食堂運営業務に関する全ての法令等を遵守してください。
- ⑤ 受託者は、食品衛生法第52条の規定による営業許可を営業開始までに受けるものとし、これに要する費用は受託者の負担とします。
- ⑥ 受託者は、本業務を行うにあたり、業務上知り得た秘密を他に漏らし、又は自己の利益のために利用することを禁止します。なお、このことは、業務委託終了後も同様とします。
- ⑦ 受託者が本業務の履行にあたり、暴力団、暴力団関係者又は暴力団関係法人等(以下「暴力団等」という。)による不当介入を受けたときは、次の義務を負います。
 - ア 断固として不当介入を拒否すること。
 - イ 警察に通報するとともに、捜査上必要な協力をすること。
 - ウ 当施設フロントに報告すること。
 - エ 契約の履行において、暴力団等による不当介入を受けたことによつて業務内容が適正に行うことができなくなった場合は、本協会と協議を行うこと。
- ⑧ 受託者が「三重県の締結する物件関係契約からの暴力団等排除措置要綱」第3条又は第4項の規定により「三重県物件関係落札資格停止要綱」に基づく落札資格停止措置を受けたときは、必要に応じて本協会は契約を解除できるものとします。
- ⑨ 施設及び厨房器具の老朽化により期間内に改修工事等が行われる場合には、受託者と協議のうえ一時休業等の対応を行う場合があります。
- ⑩ 本仕様書は、2020年6月現在の法令等に基づき作成した施設状況及び関係法令に基づくため、委託期間内に施設内容及び法改正等により業務内容に変更が生じた場合は受託者と協議を行うものとします。

7. 添付資料

資料1: スポーツマンハウス鈴鹿1F平面図

資料2: 厨房機器配置図

資料3: 無償貸与備品一覧表

資料4: 2019年3月から2020年2月実績

資料5: 特別メニュー例