

令和元(2019)年

すばるホール

レストラン事業者募集要項

公益財団法人富田林市文化振興事業団

すばるホール レストラン事業者募集要項

I 募集目的

現在、すばるホールをご利用のお客様に対するサービスとして、レストラン並びに館内施設内でのケータリング等の営業を行っておりますが、更なるお客様へのサービス向上を図るため、レストラン並びにパーティー等のケータリング業務をしていただける事業者を、企画提案方式により募集します。

レストランとケータリング業務は、すばるホールの管理運営を行っていく上で一体のものと考えており、事業者はレストランとケータリング業務の運営を行う能力がある者とします。

II すばるホールの概要

平成3年10月に文化芸術の鑑賞や創作活動などの文化活動拠点並びに科学する心を育む場として開館し、ホールやレセプションホール、会議室等の多数の貸出施設のほか、全国でも有数の規模を誇るプラネタリウムを備えた、富田林市の文化の拠点施設です。

[所在地] 大阪府富田林市桜ヶ丘町2番8号

[設置者] 富田林市

[管理運営] 指定管理者 公益財団法人富田林市文化振興事業団

[開館時間] 午前9時から午後10時まで

[休館日] 平日月曜日、年末年始（12月29日から翌年の1月3日まで）

III 基本となるコンセプト

すばるホールを利用されるお客様が、コンサートや演劇等を楽しみだけでなく、おいしい食事とパーティー等の楽しい時間を過ごすことができる「快適な空間」を提供し、その魅力によって会館の知名度の向上につながるとともに、同地区を訪れるお客様を引きつける魅力ある店舗とします。

IV 営業形態

公益財団法人富田林市文化振興事業団（以下「委託者」という。）と営業を希望する者（以下「事業者」という。）との間で、すばるホールのレストラン並びにケータリングサービス業務委託契約を締結します。

V 契約期間

1 令和元年10月（予定）から令和2年3月まで。

以降特段の申出または契約上の違反等がなく、良好な運営が認められる場合には契約更新いたします。

2 上記契約期間は、店舗の設置、撤去等に要する期間も原則、契約期間に含まれます。

VI 基本的な営業条件

1 開館時間（午前9時～午後10時）に、来館するお客様が利用可能であること。

なお営業時間・メニュー等については、委託者と事前に協議し承認を得てください。

- 2 レストランでは、すばるホールの雰囲気にあった魅力的なメニューを提供してください。
- 3 すばるホールでの公演に関わる特別メニューの提供・臨時営業、すばるホール主催事業・関連事業等によるレセプションへの協力、割引など、すばるホール会館運営に対して協力してください。
- 4 すばるホール内施設へのケータリングサービスの提供及びレセプションホール並びに小ホールでの各種パーティーに対応できるようにしてください。なお、ケータリングサービスには、会場の設営・片付け、テーブルクロス貸出なども含みます。
- 5 レストランに責任者1名を配置し、いつでもお客様が相談・打ち合わせができる体制を整えてください。
- 6 一度に多くの利用者が予想される場合には、随時従事者を増加し得るよう措置してください。
- 7 従事者の制服、名札等については、使用者の負担において統一し、委託者の承認を得たものとしてください。
- 8 レストラン等業務に必要な電話を少なくとも1回線以上使用者の負担において設置して下さい。
- 9 レストランでは、「すばるホール友の会」会員への割引の協力を行っていただきます。
- 10 定例的に実施するレストランコンサート（年6回程度）の協力を行っていただきます。（営業時間変更およびドリンク提供（有料））。
- 11 レストランの貸切対応にも対応すること。
- 12 レストラン営業に関する食品衛生等諸官庁への手続は事業者が行ってください。

VII 契約条件

1 営業場所

(1) 営業場所及び主なパーティー施設

富田林市桜ヶ丘町2番8号 すばるホール内

(営業場所)

① 1F レストラン（現在の店名 カフェレストランすばる）

面積 293㎡（内厨房98㎡）、客席数 約60席

(主なパーティー施設)

② 4F レセプションホール

面積 758㎡（内パントリー154㎡）

③ 2F 小ホール

面積 432㎡

2 営業時間及び休館日

(1) 営業時間

レストランの基本営業時間は、開館日の午前11時から午後6時です。但し、開館時間内において自由に提案していただいても結構です。また、委託者が主催するイベント公演がある場合は、来館者されるお客様の対応ができるよう協議の上、営業時間を延長していただく場合がございます。

また、ケータリングサービスは、原則、開館時間内で、施設利用者と協議の上、対応してくだ

さい。

(2) 休館日

毎週月曜日（ただし、月曜日が祝日の場合は開館）

年末年始（12月29日～1月3日）

※ゴールデンウィーク・8月1日・お盆・年末年始および指定日は、午後5時で閉館します（予定）。

※ ただし、2月から3月中旬の休館日である月曜日については、税務署確定申告会場として利用予定のため開館いたしますので、来館されるお客様に対応できるようにしてください。

3 販売品目及び売上金の取扱

(1) すばるホールの雰囲気と利用者ニーズにあった魅力的なメニューを、リーズナブルな価格で提供してください。また、事業者が販売する品目及びその価格については、委託者の承認を得てください。

(2) 日々の売上金は、事業者の責任において管理してください。

(3) 委託者に対して、日々の売上額及び月ごとの総売上額を報告するようにしてください。

4 使用料

使用料は、月額82,320円（予定）※市行政財産使用料に基づきます。

5 営業保証の預託

事業者は契約締結後、委託者の指定する期間内に、600,000円を営業保証金として預託していただきます。営業保証金は、契約期間が満了し、本契約に基づく一切の責務を履行したときに事業者に戻還いたします。

営業保証金とは、管理手数料、諸費用、延滞損害金その他本契約に基づく事実関係から生ずる事業者の委託者に対する責務を担保するものです。（営業保証金は契約期間終了の際、お返ししますが、無利息とします。）ただし、契約期間中の事業者側の都合による解約の場合は、原則返金いたしません。

6 施設・設備改修等の負担区分

(1) 委託者が設置した厨房設備・什器備品等は、無償で使用することができます。それ以外に必要なものがある場合は、事前に委託者の承認を受けて事業者の負担により行ってください。

(2) 建物（天井・壁・床）、委託者が設置した厨房設備・什器備品等について事業者の責に起因する修繕や小破修繕は事業者の負担とします。ただし、厨房設備・什器備品等は老朽化しているものもあるため、老朽化による改修・更新については委託者と事業者が協議し、決定するものとする。

7 光熱水費等の負担区分

(1) 事業者は、本物件の清掃、汚泥処理、小修繕、衛生検査及び殺虫殺鼠を、事業者の負担と責任

において行ってください。また明らかに事業者の業務により発生したと認められる供用整備（排水管等）の汚損・破損等については、事業者の費用により実施するものとします。

※ 店舗で使用する光熱水費、清掃、汚泥処理、殺虫殺鼠、電話、廃棄物処理費用及び小修繕等は事業者の負担とします。

- (2) 事業者の清掃に関して、日常実施計画書、年間実施計画書及びそれに基づいた実施報告書を提出してください。委託者の申し出があった場合、清掃の状況に関して事業者の立会いの下で確認できるものとし、事業者はその指導に従ってください。

8 営業開始日

営業開始日は、令和元年11月1日（金）とします。ただし、お客様へ営業再開を早期に提供できるよう、協議の上、営業開始日を変更する場合があります。

9 その他

- (1) 事業者は、自らの名義と責任をもって委託業務遂行上の一切の取引を行ってください。
- (2) 委託者は、事業者の業務に関して第三者との間に生じる債権債務について一切の責任を負いません。
- (3) 本契約に基づく一切の権利を譲渡、転貸、その他担保の用に供することはできません。
- (4) 天変地異等により、営業場所が使用不能になったときは、当然に契約は終了します。
富田林市が委託者との「すばるホール管理運営に関する基本協定」を解除する場合も同様とします。
- (5) 契約終了の際、その年の3月中で委託者の指定する日までに本物件を原状回復して委託者に返還するものとします。ただし、事業者側の理由で解約する場合は、解約日までに原状回復し委託者に返還するものとする。
- (6) 店舗の選定の際に、委託者は事業者に対して信用調査等を行うことがあります。
- (7) 食品衛生法その他関連法令を常に遵守し、監督官庁の指示に従い営業してください。
- (8) 屋外広告を掲出する場合、委託者と事前協議の上、富田林市および大阪府の屋外広告物条例等に基づき、手続きを行ってください。また、それに伴う費用は事業者で負担ください。
- (9) 事業者の従業員が通勤用自動車を施設内に駐車する場合には、富田林市公共施設内における通勤用自動車の駐車許可手続き等に関する要綱に基づいて所定の手続きを行い、使用料を納付してください。
- (10) 事業団が実施する各種事業にご協力いただきます。

VIII 応募資格

次の要件全てに該当する事業者とします。

- (1) レストラン等飲食店の営業実績が原則として3年以上あること。
- (2) 過去3年間に食品衛生法等関係法令による行政処分を受けたことがないこと。またこれら法令を遵守する管理体制を敷くことができること。
- (3) 経営の状況又は信用度が極度に悪化していないと認められる者であり、適正な契約の履行が確

保される者であること。

- (4) 法人又はその代表者が、指定暴力団の構成員、又は暴力団関係者でないことのほか、レストラン出店者として相応しくない者でないこと。

IX 応募方法

1 現地説明会

令和元年8月6日(火)午後2時より現地説明会を行います。

現地説明会に参加希望される事業者は、令和元年7月31日(水)までに[書式1]「現地説明会参加届」により、Eメール又はFAXにて申し出てください。

(注) 応募される事業者は、原則、現地説明会に参加することを条件とします。

2 質疑応答

募集要項に関する質疑は、[別紙]「質疑書」により受け付けます。質疑書は、Eメール又はFAXで提出してください。

(1) 質疑書受付期間

令和元年8月8日(木)午後1時まで

(2) 質疑項目

質疑は、項目ごとに簡潔明瞭に記述してください。

(3) 回答

回答は、EメールまたはFAXで説明会参加者全員に令和元年8月13日(火)までに行います。

3 応募

応募者は、令和元年8月22日(木)午後5時までに、[書式2]「レストラン事業者応募届」及び下記書類を窓口または書留にて提出してください。なお、応募にかかる費用は、応募申込者の負担とし、すばるホールは一切負担しません。また、提出いただいた書類は返却いたしません。

(1) 提出書類

ア すばるホール レストラン事業者応募届

イ 会社登記簿謄本

ウ 納税証明書(法人府民税・事業税及び法人税「その1」につき直近3事業年度分)

エ 決算書

(直近3事業年度分。ただし直近決算により6ヶ月を超えている時は、直近月の試算表を含む。)

オ 会社の概要及び特徴

カ 経歴書

キ 営業所一覧

ク 企画書(A4版10枚以内。但し、下記内容は必ず記載してください。)

[内容]

① 経営理念

② レストラン運営に対する基本的な考え方(コンセプト)

- ③店名およびその理由
- ④客席定員
- ⑤営業実績（レストラン部門・ケータリング部門）
- ⑥メニュー構成とその内容及び価格（ランチ・弁当及びケータリングメニュー等を含む。）
- ⑦営業開始日とその理由（Ⅶ 契約条件の8 営業開始日の希望がある場合のみ）
- ⑧営業時間とその趣旨
- ⑨従業員の職種・資格とその配置計画
- ⑩衛生管理体制と管理方法
- ⑪収支計画（販売、売上、集客計画及び経費内訳等）
- ⑫営業に対する自由提案（経営努力に向けての工夫、お客様サービスの方法）

(2) 提出部数

各1部（電子データでの提出も可。ただし、「ア」は原本提出。）

(3) 提出先

〒584-0084大阪府富田林市桜ヶ丘町2番8号
 公益財団法人富田林市文化振興事業団 レストラン事業者募集係
 Eメール/subaruhall@tondabayashi-culture.org

X 委託予定者の選考

1 書類審査の実施

提出された書類については、書類審査を実施します。応募者から提出された書類については、審査の結果にかかわらず、返却いたしません。

2 ヒヤリング及び審査決定等

(1) ヒヤリングの通知

応募者全員に、書類選考結果を通知し、ヒヤリング参加者に対しては、合わせて日時を通知します。ヒヤリングの実施は、令和元年9月上旬頃を予定しています。

(2) 委託予定者の決定及び審査結果の通知

応募者からの提出書類およびヒヤリングにより審査を行い総合的に判断し、委託者を決定します。（審査の過程では、提出いただいた書類の記載内容等について、お電話でお尋ねする場合がありますので、予めご了承ください。）

令和元年月中旬頃に応募者全員に対し、選定後速やかに通知します。なお、審査の内容について、問い合わせには一切応じません。

XI スケジュール

- 7月2日（火）～ 募集要項配布（すばるホールホームページよりダウンロード）
- 7月31日（水） 現地説明会申し込み締め切り
- 8月6日（火） 午後2時 現地説明会

8月8日(木)	午後1時まで 質疑締め切り
8月13日(火)	質疑に対する回答
8月22日(木)	応募書類提出期限 窓口提出(午後5時まで) または郵送(書留必着)
8月下旬頃	一次選考会(書類審査)
9月上旬頃	二次選考会(ヒヤリング)
9月中旬頃	業者決定、通知
10月頃	契約予定
11月1日(金)～	営業開始予定

XII その他

スケジュールは、予告無く変更されることがありますのでご留意願います。

[問い合わせ先]

公益財団法人富田林市文化振興事業団 すばるホール管理課

担当：向、北野

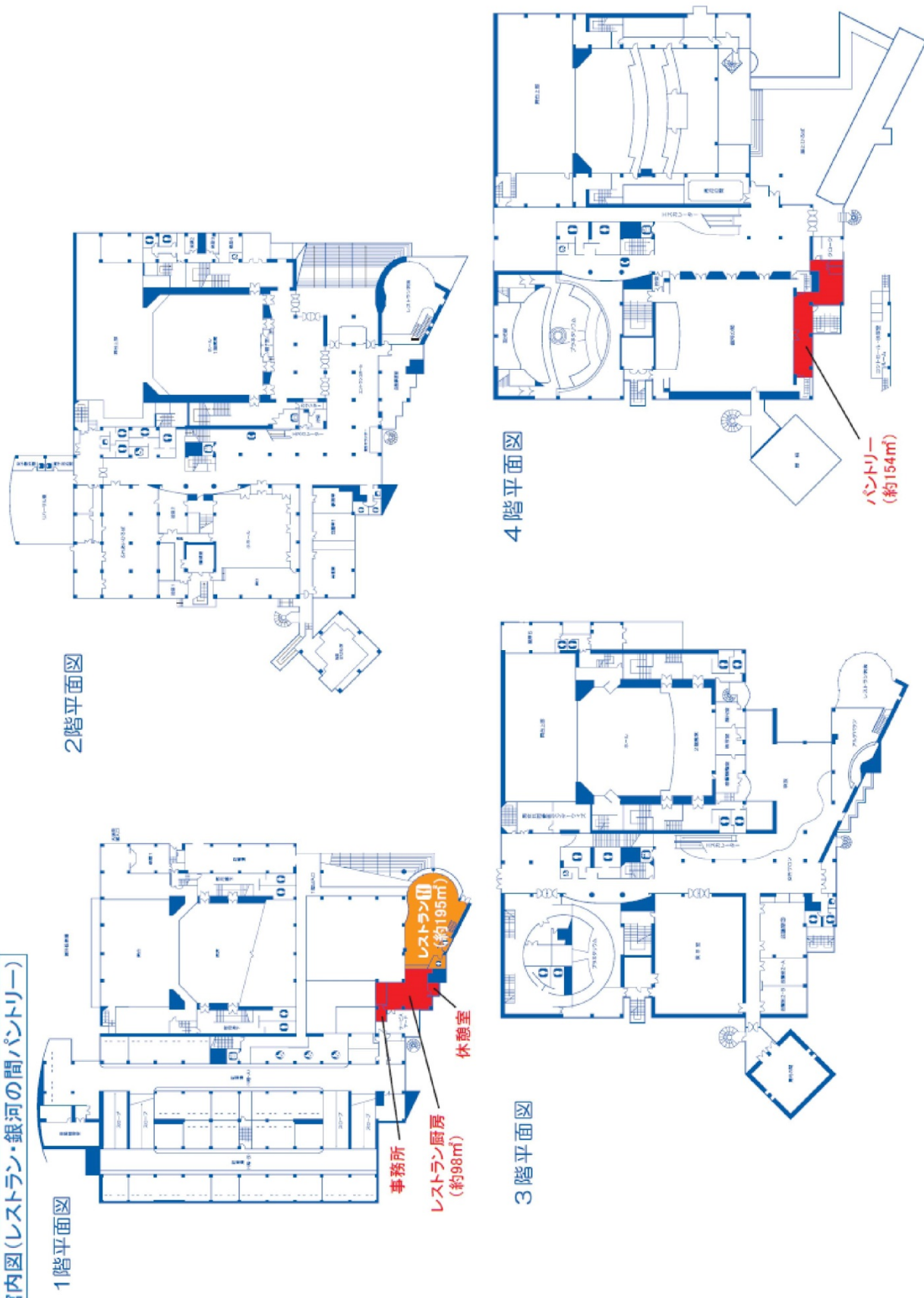
住所：〒584-0084 大阪府富田林市桜ヶ丘町2番8号

TEL 0721 (25) 0222 FAX 0721 (25) 0550

Eメール subaruhall@tondabayashi-culture.org

館内図 (レストラン・銀河の間パントリー)

館内図(レストラン・銀河の間パントリー)



[書式1]

すばるホール レストラン事業者募集に関する現地説明会参加届

令和元年 月 日

公益財団法人富田林市文化振興事業団
理事長 あて

(住所)
(名称)
(代表者名)

すばるホールのレストラン事業者募集に伴う、現地説明会の参加を申し込みます。

会 社 名	(フリガナ)
出席者氏名 (所属・役職)	(フリガナ) (フリガナ)
電 話 番 号	
F A X 番 号	
E メ ー ル	

※ 出席は、1社2名以内とします。

[書式2]

すばるホール レストラン事業者応募届

令和元年 月 日

公益財団法人富田林市文化振興事業団

理事長 あて

[住 所]

[名 称]

[代表者] ㊟

すばるホールのレストラン事業者募集要項による条件を了解し、ここに出店を申し込みます。

会 社 名	(フリガナ)
所 在 地	
代表者氏名	(フリガナ)
電 話 番 号	()
創業年月日	年 月 日
取引金融機関	
予定従業員数	名
担当者氏名 (所属・役職)	(フリガナ)
連 絡 先	電話番号 () FAX番号 () Eメール

[別紙]

質 疑 書

令和元年 月 日

公益財団法人富田林市文化振興事業団
理事長 あて

所在地

社名

代表者名

⑩

すばるホールレストラン出店者募集に対し、下記のとおりご質問させていただきます。

	質 疑 内 容

※複数ある場合は、コピーして使用してください。

レストラン・銀河の間パントリー備品一覧

品名	メーカー	型式・規格・寸法	数量	階	保管場所
配膳台		キャスター付、85×60×74	1	1	レストラン厨房
冷蔵庫	フジマック	扉2口、84×130×60	1	1	レストラン厨房
調理台		85×50×70	1	1	レストラン厨房
調理台		85×45×60	1	1	レストラン厨房
流し台		流し2口、蛇口3口、86×148×75	1	1	レストラン厨房
調理台		引き戸2枚扉付、86×150×90	1	1	レストラン厨房
スチールラック		75×150×50	1	1	レストラン厨房
流し台		85×150×75	1	1	レストラン厨房
冷蔵庫	フジマック	扉2口、FCS638B	1	1	レストラン厨房
冷蔵庫	フジマック	扉4口、FR1580	1	1	レストラン厨房
冷凍庫	フクシマ	扉4口、EED-54FETA7	1	1	レストラン厨房
棚		2段、180×100×60	1	1	レストラン厨房
調理台		85×120×60	1	1	レストラン厨房
スチールラック		2段、50×100×45	1	1	レストラン厨房
調理台		ダストシュート付、85×119×60	1	1	レストラン厨房
流し台		シャワー付、85×174×60	1	1	レストラン厨房
流し台付洗浄機	フジマック	FDW60CL	1	1	レストラン厨房
キャスター付台		85×90×60	1	1	レストラン厨房
棚		2段、178×150×60	1	1	レストラン厨房
棚		2段、178×120×60	1	1	レストラン厨房
米洗い機	フジマック	FRW-15W	1	1	レストラン厨房
調理台		85×75×75	1	1	レストラン厨房
スチールラック		4段、180×89×75	1	1	レストラン厨房
製氷機	ホシザキ京阪	IM-95TM	1	1	レストラン厨房
台下冷蔵庫	ホシザキ	RT-180SDE	1	1	レストラン厨房
冷凍コールドテーブル	ホシザキ	FT-120SNE天板付	1	1	レストラン厨房
冷蔵コールドテーブル	ホシザキ	RT-180SNE	1	1	レストラン厨房
ガス炊飯器	リンナイ	RR-50S1	1	1	レストラン厨房
スチームコンベクションオープン	ラショナル	CM61G浄軟水器付	1	1	レストラン厨房
業務用電子レンジ	ホシザキ	HMN-18B	1	1	レストラン厨房
冷蔵庫	ホシザキ	HR-150Z	1	1	レストラン厨房
テーブル冷凍冷蔵庫	福島工業	YRC-181PM2	1	1	レストラン厨房
ガスレンジ	マルゼン	RGR-187C	1	1	レストラン厨房
ガスパスタボイラー	フジマック	FGSB457506	1	1	レストラン厨房
作業台	ホシザキ	寸法:450×750×800	1	1	レストラン厨房
ガスフライヤー	タニコー	TGFL-45C	2	1	レストラン厨房
テーブル冷凍冷蔵庫	福島工業	YRC-181PM2	1	1	レストラン厨房
テーブルショーケース	福島工業	TGC-40RE1	2	1	レストラン厨房
ガス給湯器	パーパス	PG-H2400E-H	2	1	レストラン厨房
折りたたみ椅子		MILO-P	3	1	レストラン事務所
折りたたみ椅子		MILO-P	3	1	レストラン休憩室
傘たて		16本入れ、黒色、61×31×31	1	1	レストラン客席
子供用椅子		49×44×79	5	1	レストラン客席
レストランカウンター	Lab	CT-011PC/N	1	1	レストラン客席
ソファ	MODA enCASA	ORPHAN 170sofa/steel	4	1	レストラン客席
テーブル	lab	LT-MF1/LFT-52B(石目×ブラック)	7	1	レストラン客席
テーブル	lab	LT-MF2/LFT-86B/C790(石目×ブラック)	10	1	レストラン客席
テーブル	lab	LT-MR1/LFT-86B/C790(石目×ブラック)	6	1	レストラン客席
テーブル	lab	LT-MR2/LFT-86B/C62(石目×ブラック)	2	1	レストラン客席
テーブル	lab	LT-MR3/LFT-52B(石目×ブラック)	2	1	レストラン客席
テーブル	lab	TRIA DUE(ホホワイト)	3	1	レストラン客席
チェア	lab	TO-1611/TO-1607(レッドテラコッタ)	5	1	レストラン客席
チェア	lab	TO-1655(CGY×18・LGY×6)	24	1	レストラン客席

レストラン・銀河の間パントリー備品一覧

品名	メーカー	型式・規格・寸法	数量	階	保管場所
チェア	lab	TO-1524/TO-1522R(ライトグレイ)	12	1	レストラン客席
チェア	遠藤照明	MYC0972GY(グレー・ホホワイトパイピング)	28	1	レストラン客席
チェア	lab	GB/1022-LHP176D04(マットスカイブルー×クレイブラウン)	9	1	レストラン客席
チェア	lab	TO-1611/TO-1602(レッドテラコッタ)	6	1	レストラン客席
三つ折パーテーション			1	4	銀河の間パントリー
冷蔵庫	フジマック	FRI580	1	4	銀河の間パントリー
流し台		蛇口2口、85×105×75	1	4	銀河の間パントリー
給湯器	パロマ	PH-161M	1	4	銀河の間パントリー
コンロ台		86×90×60	1	4	銀河の間パントリー
調理台		扉付、85×150×75	1	4	銀河の間パントリー
ガスコンロ	フジマック	5口、グリル2口、FGR15-75A	1	4	銀河の間パントリー
調理台		引出2口付、84×120×35	1	4	銀河の間パントリー
キャスター付台		80×53×43	1	4	銀河の間パントリー
ヒーター付棚		2段、84×180×90	1	4	銀河の間パントリー
棚		2段、84×180×90	1	4	銀河の間パントリー
冷蔵庫	フジマック	FRI580S	1	4	銀河の間パントリー
流し台		85×160×76	1	4	銀河の間パントリー
調理台		85×140×70	1	4	銀河の間パントリー
棚		82×150×75	4	4	銀河の間パントリー
ドロアー付棚	村田機械製作所	12段、113×76×71	1	4	銀河の間パントリー
製氷機	サンヨー	SIM-E204W	1	4	銀河の間パントリー
L字型調理台(流し・ウォーマー付)		85×228×188	1	4	銀河の間パントリー
食洗器補助台		85×62×62	3	4	銀河の間パントリー
食洗器	フジマック	FND-14RLG	1	4	銀河の間パントリー
ガス給湯器	パロマ	PH-24号A	1	4	銀河の間パントリー
キャスター付台		78×55×45	1	4	銀河の間パントリー
タテ型冷蔵庫	ホシザキ	HR-150X	1	4	銀河の間パントリー

※備品については、既存備品を記載していますが、老朽化等により破損品・故障品など使用困難な場合もあります。