

京都テルサ レストラン
運営プロポーザル
募集要領等

目 次

	頁
京都テルサ レストラン運営プロポーザル募集要領・・・・・・・・・・・・・・・・	1
京都テルサ レストラン運営仕様書・・・・・・・・・・・・・・・・	5
京都テルサ レストラン運営業務に係る提案書作成要領・・・・・・・・	9
京都テルサ レストラン運営プロポーザル提出書類一覧・・・・・・・・	10
各種様式・・・・・・・・	12
京都テルサ レストラン施設概要書・・・・・・・・	21
京都テルサ レストラン運営プロポーザル評価基準・・・・・・・・	27
個人情報保護方針・・・・・・・・	29

別添

- ・レストラン業務運営委託契約書（案）

資料編

- ・位置図及び館内案内図
- ・テルサ 1 階平面図、参考写真

京都テルサ レストラン運営事業者選定プロポーザル募集要領

(一財)京都府民総合交流事業団

1 募集の概要

(1) 業務の名称及び数量

京都府民総合交流プラザ（京都テルサ）レストラン運営業務 一式

(2) 趣 旨

京都府民総合交流プラザ（京都テルサ）（以下「京都テルサ」とする）のレストランは、美味しく、明るく活気のある運営を目指しています。京都テルサの魅力と共に、お客様への利便性の向上が図られ、飲食提供による賑わいの創出が促されることを目的とします。

そのため、当館レストランスペースを利用し、良質な飲食品を提供していただける事業者を選定します。

(3) 委託業務の概要

「京都テルサ レストラン運営仕様書」（以下「仕様書」という。）のとおり

(4) 委託業務期間

令和5年4月1日～令和9年3月31日（4年間）

ただし、賃貸借期間終了の3月前までに、店舗業績等を評価し、貸借期間延長の協議が可能

(5) 委託業務場所

〒601-8047 京都市南区東九条下殿田町70番地

京都府民総合交流プラザ（京都テルサ）内 レストランスペース

(6) 施設概要

「京都テルサ レストラン施設概要書」のとおり

2 選定方法と選定等日程

(1) 選定の方法

プロポーザル方式とし、「京都テルサ レストラン運営プロポーザル評価基準」に基づき優先交渉権者を決定します。

- ① 評 価 提案書及び提案内容ヒヤリングにより評価します。
- ② 業者選定 提案書及び提案内容ヒヤリングの結果により、交渉順位を決定します。

(2) 選定等の日程

- | | |
|------------------|------------------------------------|
| ① 募集要領等の交付期間 | 令和4年8月29日（月）
令和4年9月26日（月）午後5時まで |
| ② 現地説明・現地見学 | 令和4年9月5日（月）から9月12日（月）まで |
| ③ 質疑受付 | 令和4年9月12日（月）午後5時まで |
| ④ 質疑回答 | 令和4年9月15日（木） |
| ⑤ 提案書等の提出期限 | 令和4年9月26日（月）午後5時まで |
| ⑥ 提案内容ヒヤリング及び評価 | 令和4年9月29日～10月4日（平日の午前か午後） |
| ⑦ 結果通知（優先交渉権者発表） | 令和4年10月6日（木） |
| ⑧ 契約締結 | 令和4年10月20日（木） |
| ⑨ 運営開始 | 令和5年4月1日（予定） |

3 提案書の提出等

(1) 提出書類

「京都テルサ レストラン運営プロポーザル提出書類一覧」のとおり

(2) 提出先

(一財)京都府民総合交流事業団 管理グループ

場 所：〒601-8047 京都市南区東九条下殿田町 70 番地
京都府民総合交流プラザ（京都テルサ）内

電 話 番 号：075-692-3419（管理グループ）

ファックス：075-692-3402

電子メール：info@kyoto-terrsa.or.jp

(3) 提出方法及び提出期限

方 法：提出先への持参とします（提出時に書類確認を行うことがあるため、提出日時を事前に必ず連絡してください）。

期 限：令和4年9月26日（月）午後5時まで

(4) 作成上の留意事項等

提案書作成要領のとおりとします。

(5) 説明会・現地見学会

説明会・現地見学会の参加が、応募の条件ではありません。参加しなくても、応募できます。参加希望者は、次のとおり受け付けます。

① 申込期限

令和4年9月12日（月）午前10時

② 申込方法

別紙様式4にて、ファックス又は電子メールにより、(一財)京都府民総合交流事業団管理グループに提出してください。

③ 現地説明・現地見学会開催期間

令和4年9月5日（月）～9月12日（月） 京都テルサ東館1階 レストラン
上記期間のうち平日の午前10時から午後4時まで（要予約、時間調整あり）

(6) 質疑応答

提案書作成に関する質疑については、次のとおり受け付けます。

① 質問期限

令和4年9月12日（月）午後5時

② 質問方法

ファックス又は電子メールにより、(一財)京都府民総合交流事業団管理グループに提出してください。

③ 質問様式等

様式は、別紙様式5によりますが、次の点に留意して記載してください。

ア 質問内容を端的に表す表現を本文の冒頭に記載してください。

イ 提案の審査に関する質問は受け付けません。

④ 回答日時

令和4年9月15日（木）を予定

⑤ 回答方法

関係書類を配布した皆様（回答日時までに辞退した者を除く。）に対し、ファックス又は電子メールにより回答します。

4 応募資格・要件

(1) 資格

本委託業務に参加できる者は、次のいずれの要件をも満たす必要があります。

- ① 京都府税、法人税、消費税及び地方消費税の滞納がないこと。
- ② 会社更生法、民事再生法等による手続きを行っている団体でないこと。
- ③ 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律第2条第2号に掲げる暴力団、同条第6号に規定する暴力団員である役職員を有する団体並びにそれらの利益となる活動を行う者でないこと。
- ④ 本件業務の参加表明書類の提出の日から過去に2年以上にわたり、100席程度のレストラン経営を業として営んでいた業務実績があること。

(2) 失格

次の要件のいずれかに該当する場合には、失格となる場合があります。

- ① (1)の資格がない者が提案書を提出した場合
- ② 提案書の提出方法、提出先又は提出期限に適合しない場合
- ③ 提案書に記載すべき事項の全部又は一部が記載されていない場合
- ④ 提案書に記載すべき内容以外の内容が記載されている場合
- ⑤ 提案書に虚偽の内容が記載されている場合
- ⑥ 作成要領及び仕様書に示した提案に関する要件に適合しない場合
- ⑦ 会社更生法（平成14年法律第154号）に基づく更生手引き開始の申し立てまたは民事再生法（平成11年法律第225号）に基づく再生手続きの申立てがなされた場合

5 業務委託候補者の選定後の手続き

(1) 委託契約締結日

本業務委託契約の受託者の選定後、令和4年10月20日（予定）付けで、契約を締結します。

(2) その他注意事項

- ① 当事業団から提供した資料・情報及び受託の中で知り得た情報については、機密保持の観点から、取り扱いには厳重に注意してください。
- ② 本募集要領に定めのない事項は、別途協議の上、定めるものとします。

6 提案内容ヒヤリング

(1) 出席者数

1業者2名以内とします。

(2) 持ち時間

- ① 概要説明は、20分とします。その後、質疑応答の時間を持ちます。（場合によっては、時間の長短があります。）

(3) その他

- ① 提案内容ヒヤリングの場所、時刻については、別途通知します。
- ② 提案方法は自由です。ヒヤリングの資料を持ち込む場合は、6部用意してください。
- ③ 提案説明の際にパソコンを持参してプレゼンされる場合は、必要な機材をご連絡ください。

7 その他

(1) 採否決定の通知

- ① 提案書が採用された者に対しては、その旨を電話及び書面により通知します。
- ② 提案書が採用されなかった者に対しては、その旨を書面により通知します。

(2) その他

- ① 提案書の作成・提出等の要する経費は、提案者の負担とします。
- ② 提出のあった提案書は、返却しません。
- ③ 提出のあった提案書は、提案者に無断で使用しないものとします。ただし、提案のあった内容については、今後の参考にすることがあります。
- ④ 提出のあった提案書は、選考を行う作業に必要な範囲において、複製を行うことがあります。
- ⑤ 書類等の作成に用いる言語、通貨及び単位は日本語、日本円、日本の標準及び計量法（平成4年法律第51号）に定める単位に限ります。

京都テルサ レストラン運営仕様書

(一財) 京都府民総合交流事業団

この仕様書は、京都テルサにおけるレストランの業務委託について定めています。

1 業務施設の概要

(1) 名称等

京都テルサ レストラン朱雀 (現在の名称)

(2) 所在地

京都市南区東九条下殿田町 70 番地 京都府民総合交流プラザ (京都テルサ) 内

(3) 使用施設規模

名 称	面積 (㎡)	備 考
店舗	261	洋席:117 席
厨房	180	厨房
厨房事務室	19	
厨房倉庫 1	7	厨房内倉庫
レストラントイレ	29	レストラン WC
厨房内トイレ	4	
倉庫 (パントリー)	23	倉庫 (従業員食堂横)
食器倉庫 (パントリー)	15	パントリー奥
従業員食堂休憩室	39	館内職員専用
合計	577	

(詳細は、別紙「京都テルサ レストラン施設概要書」をご参照ください。)

(4) 設備・備品

別紙 「京都テルサ レストラン施設概要書」 のとおり

2 業務の基本的運用方針

(1) 利用者サービス向上

- ① 受託者は、京都テルサに附帯するレストランであることを認識し、次に掲げる基本的事項を踏まえ、利用者に愛されるレストラン運営を行うこと。
 - ア 好感を得る接客対応、気配り、心配りをすること。
 - イ 京都テルサの利用者が、満足できるレストランづくりに努めること。
 - ウ レストラン内外、特に厨房及び客席等は、常に清潔に保つこと。また、レストランの運営は許可を受けた者が運営し、他者との共同運営は認めません。
- ② 安全かつ衛生的な食事を提供し、利用者に喜ばれる内容であること。
- ③ 新型コロナウイルス感染症への対応について、業種別ガイドラインを遵守しながら、利用者にとって安心・安全なレストラン運営を行なうこと。
- ④ 危機管理について、食中毒発生時などの食事供給体制の確保、事故防止、クレーム処理等の対応が万全であること。
- ⑤ 調理従事者の健康管理等に充分取り組み、安全・安心な環境の中で調理に取り組むことができる体制を整えること。
- ⑥ 従業員の接遇研修を行い、常に良好なサービスを提供すること。
- ⑦ 京都テルサの一員としてのサービスを提供すること。

(2) 健全経営への貢献

- ① 効率的な業務の運営を行うこと。
- ② ライフサイクルコストの削減または省エネのため創意工夫を行い、地球環境に配慮すること。
- ③ 京都テルサの運営について、協力すること。

3 業務内容

(1) 運用要件

- ① 営業日及び営業時間は、提案者の判断によりますが、当事業団の考えは次のとおりです。
 - ア 営業日は、年中無休を原則とします。ただし、年末年始（12月28日～1月4日）及び臨時休館日は除きます。
 - イ 営業時間は、少なくとも午前11時からとし、最大午後9時30分（宴会時）とします。
 - ウ レストラン営業時間について、提案者の考え方を提案書に記載してください。
 - エ 店名愛称案（現状のまま可）、店舗改装、提供される飲食物を含めご提案ください。
 - オ 利用者からアンケートや意見を聴取し、その内容をレストランの運営に反映してください。
 - カ 看板等の色彩及び数量などは、テルサ内の設備との一体性を保つ必要があるため、必ず当事業団と協議してください。
 - キ 価格の設定は自由とします。ただし、できる限り市価との均衡を保つよう努めてください。
 - ク “京都テルサのレストラン”として京都テルサと一体的な運営に努めてください。
 - ケ テルサホール等を使用した大規模宴会（150名～300名規模のビュッフェ形式）に対応してください。（外注対応でも結構です）打合せ、準備、片付け等を行ってください。
※原則は、レストラン委託業者に依頼しますが、提供内容、料金等が利用者ニーズにそぐわない場合は、外部からの持ち込みを認める場合がございます。
 - コ 貸館でのケータリングは、配膳と後片付けを含めて対応してください。
※利用者の外部からの持ち込みも条件付きで認めています。
 - サ お弁当は、お客様の要望により取りまとめ、分配、回収を行ってください。また、少数対応等利用者の希望に沿い配席なども柔軟に対応してください。
 - シ 委託業務開始期間以前に予約が入っている団体についても、受け入れてください。
 - ス 現行店舗内における既存設備（設備、什器・備品等含む）の一部については、引き続き使用することができます。ただし、設備については全てを保証するものではありません。

② 業務内容一覧

区分	業 務 内 容	事業団	委託業者
運 営 管 理	レストラン運営管理全般		○
	運営業務（食品管理・調理・盛りつけ・食器消毒等）等		○
	サービス方式		○
	メニュー表（定番・週間メニュー館内配布等）		○
	売上金・釣銭管理（現金及び売掛金）		○
	営業時における点検表記載の実施・作成保管		○
	日常清掃（厨房の床、ホールテーブルの清掃、等）		○
	日常清掃（ホール床等）	○	
定期清掃（窓ガラス等）	○		
施 設 等 管 理	吸排気衛生、ガス、電気、水道、空調、消防設備工事	○	
	レストランの主要設備③の改修・修理	○	
	レストランの主要な設備の管理、主要設備③以外の修理		○
	その他の設備（調理器具・食器等）の確保・保守・管理（既存の使用する設備は無償貸し出し。新しい設備は委託業者）		○

	テーブル、イス、内装等の改修もしくは更新		○
	定期的なアンケートの実施並びにアンケート結果の報告		○
研修	従事者等に対する教育・訓練		○
安全・衛生管理	健康管理計画の作成実施		○
	定期健康診断の実施		○
	健康診断結果の保管		○
	健康診断実施状況との確認		○
	検便の定期実施		○
	防火・防災計画の策定・実施		○

③主要設備

基本厨房設備	A. 冷凍冷蔵庫
	B. シンク
	C. ガステーブル、ガスレンジ
	D. 作業台
	E. コールドテーブル
	F. 製氷機
	G. 食器棚
	H. 食洗機

4 業務履行

(1) 経費の負担区分

費用項目	事業団負担	業者負担
什器・備品費（調理器具、食器、湯飲み等） （委託業者持込什器・備品は委託業者）		○
衛生管理費（洗剤・消毒剤等）		○
食材費		○
人件費		○
光熱水費（電気、水道、ガス、等）、電話通信費		○
残食処理費（施設に関する残食及び塵処理に必要な経費）	○	
防虫・防鼠（施設に関する防虫・防鼠の費用。年2回定期実施）	○	
グリストラップの清掃		○
主要な厨房付帯設備 （協議により必要と認められるもの）	○	
その他の調理設備・備品等の修理経費 （委託業者持込什器・備品は委託業者） また5万円以下の軽微な修繕、交換消耗品等		○
労務費（福利厚生費、教育研修費、保健衛生費、交通費を含む）		○
被服費（従業員のユニフォーム等）		○
事業者の業務遂行上必要な諸帳簿類		○
事業者の業務遂行上必要な消耗品費（箸・調味料等）		○

(2) 営業の許可申請

営業に伴う関係法令上必要となる保健所等の諸官庁への許可申請・届出は、委託業者で行ってください。また、手続き後の許可証はレストラン内の見やすいところに掲示してください。

(3) 従業員教育等

- ① 受託者は、受託業務の実施に当たり、この仕様を忠実に履行するのに必要な人員を配置してください。特に、調理員については、調理師の資格を有するもの又は実務経験の豊かな人であること。
- ② 受託者は、調理従事者等（従業員）に対し、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることが望ましいこと。その他、食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例等を遵守すること。
- ③ 受託者は、従事者に対する衛生面及び技術面の教育訓練を毎月行うとともに、定期的な研修にも参加させるなど、常に従事者の意識と技術の向上を心がけること。
- ④ 受託者は、従事者に衛生、安全な専用作業衣、帽子等を使用させ、常に清潔衛生保持に努め、常時胸にネームを付けること。

(4) ゴミの分別回収

ゴミは缶・ビン・ペットボトル、プラスチック類、残食等の生ごみ（厨芥）、再生可能な雑紙類、燃やすごみ等に正しく分類し、ゴミ置き場に出すようにしてください。使用できるゴミ袋は透明か白の半透明で中身が確認できるものに限り、厨芥は水気を切り、ゴミ庫冷蔵庫のコンポストに入れてください。発泡スチロール等一部の容器は廃棄できませんので、業者に回収してもらうようにしてください。酒瓶などのリサイクルビンも業者回収してください。

(5) 調査

必要がある場合には、委託者は受託者に対して委託業務の処理状況について照査し、報告を求めることができます。

(6) 損害賠償

受託者は、この委託業務の遂行に当たり、受託者の責に帰すべき理由により委託者及び利用者に損害を与えた場合、受託者は直接の損害を被った当事者に限り損害賠償の責を負うこととします。

(7) 個人情報の取扱

この業務を行うために知り得た個人情報の取扱については、別紙「個人情報保護方針」を厳守してください。

5 施設使用料の設定

本委託事業の施設使用料（月額）は、税込30万円（税抜売上げが360万円まで）で、税抜360万円を超えた売上の一定割合とします。その率を提案してください。施設使用料率に関しては、優先交渉権者との協議により決定します。

6 その他

(1) 施設内に新たに設置する厨房機器、照明等の設備に関する費用は、受託者の負担とします。主要設備以外の厨房設備、厨房機器、厨房備品、店舗備品、店舗内装の修繕、更新費用も受託者の負担となります。また、主要厨房設備で金額が5万円を超えて、事業団が認める場合は、事業団で修繕、更新を実施します。

(2) 本仕様書に疑義があるときは、双方協議し、決定することとします。

京都テルサ レストラン運営業務に係る提案書作成要領

(一財) 京都府民総合交流事業団

1 提案書の作成方法

- ① 提案書(様式2-1~2-4)に掲げる事項についてもれなく記載し、「京都テルサ レストラン運営プロポーザル提出書類一覧」に掲げる書類とともに提出してください。
- ② 用紙の大きさは、A4判とします。

2 提案書の記載内容

- ① 提案書の記載項目にしたがって、できるだけ簡潔にまとめてください。
- ② 詳細資料については、別途資料の添付をお願いします。

3 提出書類

「京都テルサ レストラン運営プロポーザル提出書類一覧」のとおり

4 提案書等の提出

- (1) 提出部数 「京都テルサ レストラン運営プロポーザル提出書類一覧」のとおり
- (2) 提出場所 〒601-8047 京都市南区東九条下殿田町70番地
京都府民総合交流プラザ(京都テルサ)内
(一財) 京都府民総合交流事業団 管理グループ
電話 075-692-3419
- (3) 提出期限 令和4年9月26日(月)午後5時まで
- (4) 提出方法 持参(郵送、電子メール等による提出は認めません。)
- (5) その他 要求した内容以外の書類等については、受理しません。また、提出された提案書、関連書類等は返却しません。

京都テルサ レストラン運営プロポーザル提出書類一覧

提出書類名		部数	内容・記載を要する事項等	備考
1	提案参加申請書	1部		様式1
2	提案書	6部	<p>別添「京都テルサ レストラン運営プロポーザル提案書」（様式2-1～2-4）によります。</p> <p>提案概要</p> <p>① 提案事項1：実施体制</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ レストランの名称・愛称案（変更なし可）、コンセプト ○ 具体的な実施体制、職種別・時間帯別配置人数の提案 ○ 組織的な連絡・支援体制・方法の具体的提案 <p>② 提案事項2：サービス提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ メニューの種類（イメージができること）と価格提案 ○ ケータリングに対する具体的提案 ○ 宴会に対する具体的提案 ○ 「注文－食事提供－精算」処理方式の具体的提案 ○ 営業時間帯（レストランの基準時間帯以外の営業に対する提案。時間帯の提案及びその根拠を明確に提案してください。） ○ スタッフの技能向上に対する取組提案（教育、研修等） ○ 異物混入等の防止や食中毒等不測の事態発生時の誠実な対応 ○ 衛生管理体制についての具体的提案（清掃や定期検査等） <p>③ 提案事項3：取り組み意欲</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 本業務における他社にはない強みの提案 ○ 本業務を獲得することに対する意欲（店舗改装を含めた店づくり・経費負担、集客方法等）、積極性のある提案 ○ With・Post コロナ社会における新サービス提供や施設入居団体とのコラボなど、斬新な経営を目指す先見性（例：ランチミーティングスペース等） <p>④ 提案事項4：施設使用料の提案</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 本委託業務の施設利用料（月額）は、基本使用料として月額30万円（税込）、月売上360万円（税抜き）以上の額に対する一定割合（使用料率：〇〇.〇%）とします。（様式参照）使用料率は5%以上とし、小数点以下第2位は四捨五入し、第1位を有効とします。令和6年度以降は別枠で使用料率を設定してください。 ○ 提案と併せて、算定根拠も提示ください。算定の前提条件は次のとおりとします。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 想定される収益については、「京都テルサ レストラン概要書」を参考に、算定をしてください。 ・ 営業時間は、「仕様書4（1）」に記載している基 	<p>様式2-1</p> <p>様式2-2</p> <p>様式2-3</p> <p>様式2-4</p>

提出書類名	部数	内容・記載を要する事項等	備考
		<p>準営業時間とします。</p> <ul style="list-style-type: none"> その他の費用については、「仕様書5(1)」経費の負担区分を参照してください。 	
3 業務経歴書	6部	<p>① 提案書提出者</p> <p>② 直接取引を希望する支店等</p> <p>③ 設立年</p> <p>④ 資本金額</p> <p>直前の営業年度の財務諸表に基づき、決算確定後（利益処分後）額で記入してください。なお、『準備金』は「法定準備金」のみとし、剰余金の分類に含まれる「〇〇準備金」は『積立金』に計上するものとします。</p> <p>⑤ 従業員数</p> <p>非常勤は除きます。また、本業務委託のための新規雇用者も除きます。</p> <p>⑥ 主要実績</p> <p>直前3年の営業年度における京都府域の契約締結の権限を有する営業所の実績とその証明書</p>	様式3
4 会社概要	6部		
5 府税納税証明書	1部	<p>① 法人、個人とも提出してください（コピー不可）。ただし、法人の場合においては、府税事務所に申告又は課税がない場合は証明できませんので不要です。</p> <p>② 京都府税（延滞金、加算金を含む）の滞納がないことの証明です。証明が出ない場合は応募することができません。</p> <p>③ 交付に際しては、交付手数料（証明書1枚毎に400円）が必要となります。</p> <p>④ 府税納税証明書の交付場所は、京都府庁税務課、各京都府税事務所・府税出張所、各京都府広域振興局税務室です。</p> <p>⑤ 申請日時点で、発行年月日から3箇月以内のものに限ります。</p>	
6 消費税及び地方消費税納税証明書	1部	<p>① 法人、個人とも提出してください（コピー不可）。</p> <p>② 消費税及び地方消費税の滞納がないことの証明です。証明書が出ない場合は応募することができません（口座振替を利用の場合は、税務署に到着後に証明を受けて下さい）。</p> <p>③ 様式は、「納税証明書（その3・未納税額のない証明書用）」です。法人は「その3の3」、個人は「その3の2」の様式でも結構です。</p> <p>④ 交付に際しては、交付手数料（証明書1枚毎に400円）が必要となります。</p> <p>⑤ 証明書の交付場所は、申請者が申告している税務署です。</p> <p>⑥ 申請日時点で、発行年月日から3箇月以内のものに限ります。</p>	

(様式1)

京都府民総合交流プラザ（京都テルサ）
レストラン運営プロポーザル参加申請書

令和 年 月 日

(一財) 京都府民総合交流事業団理事長 様

(申請者)

住所又は所在地

団体の名称

代表者の氏名

印

京都テルサ レストラン運営プロポーザル募集要領に基づき、関係書類を添えて参加申請します。

連絡担当者所属	
連絡担当者氏名	
電話番号	
ファックス	
e-mail	

(様式2-2)

京都テルサ レストラン運営プロポーザル提案書

提案事項2：サービス提供

次の内容について、ご提案ください。

- 1 メニューの種類（イメージができること）と価格提案、ケータリング及び宴会に対する具体的提案
 - (1) 店舗メニュー
 - (2) 宴会（店舗利用時、テルサホール等貸会場利用時）
 - (3) ケータリング、お弁当等
- 2 「注文－食事提供－精算」処理方式、営業時間帯（基準時間帯以外の営業に対する提案とその根拠）
- 3 スタッフの技能向上に対する取組
- 4 異物混入等の防止や食中毒等の不測の事態発生時の誠実な対応、衛生管理体制について

(自由記載)

(様式2-3)

京都テルサ レストラン運営プロポーザル提案書

提案事項3：取り組み意欲

次の内容について、ご提案ください。

- 1 本業務における他社にはない強み
- 2 本業務を獲得することに対する意欲（店舗改装を含めた店づくり・経費負担、集客方法等）、積極性のある提案
- 3 With・Post コロナ社会における新サービス提供や施設入居団体とのコラボなど、斬新な経営を目指す先見性（例：ランチミーティングスペース等）
（※ 店づくりとその経費負担についての積極的な提案も含みます。）

（自由記載）

(様式2-4)

京都テルサ レストラン運営プロポーザル提案書

提案事項4：施設使用料の提案

次の内容について、ご提案ください。

- 1 施設使用料
- 2 算定根拠

○ 施設使用料

施設基本使用料 毎月30万円×12箇月 年間360万円(税込)

月間売上が税抜360万円を超えた場合は、超えた売り上げに%を掛けた使用料を加算

令和5年度 360万円を超えた売上の . % (税別)

令和6年度以降 360万円を超えた売上の . % (税別)

(売上のパーセンテージは5%以上で、小数点以下第2位を四捨五入、第1位を有効とします。)

○ 算定根拠

(様式3)

レストラン等業務経歴書

提案 書提 出者	商号又は 名称	代表者名	設 立 年	年	資本金額		千円	
	所 在 地		電 話 番 号		全従業員数		人	
直接取引を希望する 営業所(申請者と同一 の場合は記入不要)			電 話 番 号		内取引希望営業所等従 業員数		人	
			メー ル ア ド レ ス					
レ ス ト ラ ン 等 業 務 実 績								
契約先	施設名(店名)	所在地		実績(規模:席数・人数)		業務開始年月日 ※1	継続 年数	備考
		都道府県	市町村	レストラン	宴会			
				(席)	(人)			
				(席)	(人)			
				(席)	(人)			
				(席)	(人)			
				(席)	(人)			
				(席)	(人)			
				(席)	(人)			
				(席)	(人)			
				(席)	(人)			

※1 参加申込書類の提出日から過去2年以上連続した主要実績を記載してください。また、その証明になる書類を添付してください。

(様式4)

業務説明及び現地見学の参加申込書

令和 年 月 日

(一財) 京都府民総合交流事業団理事長 様

(申請者)

住所又は所在地

団体の名称

代表者の氏名

京都テルサ レストラン運営プロポーザル募集に係る業務説明及び現地見学の参加について、次のとおり申し込みます。

【希望日時】

希望日	日程	時間帯
第1希望日	月 日	<input type="checkbox"/> 午前 時 ~ <input type="checkbox"/> 午後 時 ~
第2希望日	月 日	<input type="checkbox"/> 午前 時 ~ <input type="checkbox"/> 午後 時 ~

【参加者】

氏名	役職	連絡先
		電話： FAX： e-mail：
連絡担当者		

※FAX もしくはメールに添付してお申込み下さい

(様式5)

募集に関する質問書

令和 年 月 日

(申請者)

住所又は所在地

団体の名称

代表者の氏名

【質問の内容】

連絡担当者所属	
連絡担当者氏名	
電話番号	
ファックス	
e-mail	

(様式6)

辞 退 届

令和 年 月 日付けで京都テルサ レストラン運営プロポーザル申請書を提出しましたが、辞退します。

令和 年 月 日

(申請者)

住所又は所在地

団 体 の 名 称

代 表 者 の 氏 名

印

(辞退の理由)

京都テルサ レストラン施設概要書

(一財) 京都府民総合交流事業団

1 名称

京都テルサ レストラン

2 所在地

京都市南区東九条下殿田町 70 番地 京都府民総合交流プラザ（京都テルサ）内
（別紙位置図 資料1）

3 施設の規模

(1) 京都府民総合交流プラザ（京都テルサ）（平成8年4月開館）の施設規模

- ① 敷地面積 約 9,900 m²
- ② 建築面積 約 5,962 m²
- ③ 構造 鉄筋コンクリート造り、地下2階・地上5階・塔屋1階
- ④ 延床面積 約 35,000 m²

(2) 主な館内施設

- ① 貸会場 テルサホール（定員 856 名）、会議室 18 室（定員 168 名～6 名）
- ② スポーツ施設 フィットネスクラブ（会員数約 1,800 人）、ジム、スタジオ、プール
スポーツホール（体育館）、スカッシュコート
- ③ 男女参画 京都府男女共同参画センター、京都ウィメンズベース
- ④ 協会・団体 京都府スポーツ協会、スポーツ団体事務室、京都府国際センター（予定）
- ⑤ 就業支援 京都ジョブパーク、ハローワーク、マザーズジョブカフェ等

(3) レストラン（使用施設）の施設専用床面積（平面図 資料2）

名称	面積 (m ²)	備考
店舗	261	洋席:117 席
厨房	180	厨房
厨房事務室	19	
厨房倉庫1	7	厨房内倉庫
レストラントイレ	29	レストランWC
厨房内トイレ	4	
倉庫（パントリー）	23	倉庫（従業員食堂横）
食器倉庫（パントリー）	15	パントリー奥
従業員食堂休憩室	39	館内職員専用
合計	577	

(4) 貸会場の宴会利用

- ① 第6・7会議室 : 18時以降の宴会利用は無償利用可
- ② 活動室（和室） : レストランでの飲食にご使用の場合は2時間まで無償利用可
- ③ その他の会場 : 会場使用料が別途必要（準備、後片付けを含む）
いずれも、レストランから事前予約が必要（付属設備は別料金）

4 設備・備品 (参考)

番号	名称または品名	形 式	規 格 寸 法(mm)			数 量	備 考
			W	D	H		
1	プレハブ冷蔵庫		2,400	2,000	2,400	1	
2	プレハブ冷凍庫		2,850	1,900	2,500	1	
3	チルド庫 (変形)		3,300	1,800	2,500	1	
4	ラック		1,518	613	1,892	1	
5	同 上		758	460	1,892	1	
6	同 上		1,212	460	1,892	1	
7	同 上		758	460	1,892	1	
8	同 上		1,212	460	1,892	2	
9	同 上		1,212	460	1,892	2	
10	同 上		1,062	460	1,700	3	キャスター付
11	ボトルクーラー	SRM-280G	600	603	1,809	1	
12	サービスシンク		600	600	850	1	
13	サービステーブル		800	600	850	1	
14	ラック		1,212	460	1,892	1	
15	同 上		1,518	460	1,892	1	
16	ディッシュアップテーブル		1,500	1,200	850	1	
17	コールドショーケース	FVS-P15	1,500	500	700	1	
18	ディッシュアップテーブル(コールド)		1,800	1,200	850	1	バスルタイプ
19	冷蔵庫	SRR-E1581H	1,460	800	1,880	2	
20	移動台		750	600	800	2	
21	スライサー	1612E	667	560	548	1	
22	真空パック機	FV-480	380	525	405	1	
23	二槽シンク		1,500	750	850	1	浄水器付
24	船型シンク		1,500	750	850	1	
25	引出付テーブル		1,500	750	850	1	引出2ヶ
26	コールドテーブル	SUC-E1871H	1,800	750	850	1	
27	オーバーシェルフ		4,800	500	1R	1	
28	電子レンジ	EM-1101A	422	530	335	1	
29	引出付テーブル		1,500	750	850	1	引出2ヶ
30	コールドテーブル	SUC-E1571H	1,500	750	850	1	
31	同 上	SUC-E1871H	1,800	750	850	1	
32	テーブル		1,500	600	850	1	
33	サラマnder	ESB-600N	600	455	530	1	
34	パスタボイラ	RSD-2N	800	750	850	1	
35	ウォーマー		700	750	850	1	
36	ガスレンジ	CY-1200	1,200	750	850	1	
37	欠 番						
38	チャープロイラー	CMG-6075Y	600	750	850	1	
39	フライヤー	SEFD-18W	870	750	850	1	18リットル×2

番号	名称または品名	形 式	規 格 寸 法(mm)			数 量	備 考
			W	D	H		
40	一槽シンク		750	750	850	1	
41	自動炒め機	CR200S-13	558	732	1,180	1	
42	スープレンジ	GTN-0671-S	600	750	450	1	
43	中華レンジ	MR-533	1,750	750	700	1	
44	ガステーブル	CY-900T	900	750	850	1	
45	移動テーブル		1,800	400	850	1	
46	テーブル		1,500	750	850	1	
47	コールドテーブル	SUC-E1561H	1,500	600 (750)	850	1	
48	上 棚		2,500	350	2R	1	
49	コップ収納シェルフ	OD-10.10	1,030	740	945	1	専用架台付
50	炊飯台		750	750	850	1	ドール付
51	電気炊飯器	SR-W540A	460	490	360	1	5.4 リットル
52	炊飯器	RR-50S1	525	481	434	1	10 リットル
53	IH炊飯ロボ		600	760	1,940	1	
54	ラック		758	613	1,892	1	
55	二槽水切付シンク		1,500	600	850	1	
56	パイプ棚		1,500	300	2R	1	
57	ラック		1,212	613	1,892	1	
58	冷蔵庫	SRR-U1561-3H	1,460	600	1,880	1	
59	冷凍庫	SRF-U1563-3H	1,460	600	1,880	1	
60	ディユアップテーブル		1,500	1,100	850	1	
61	上 棚		1,500	500	1R	1	ヒーター付
62	ディユアップテーブル		1,500	1,100	850	1	
63	上 棚		1,500	500	1R	1	
64	ソフトライトウォーム	HLW-500V	550	150	90	2	キャビネット付ウォーム
65	ディユアップテーブル		1,500	1,100	850	1	
66	上 棚		1,400	500	1R	1	
67	ライスカート		600	600	800	1	
68	ライスジャー	THS-C80	460	380	390	1	
69	ディユアップテーブル		1,300	1,100	850	1	
70	吊戸棚		1,200	500	700	1	
71	ホットワゴン	HW-450	605	840	1,750	1	浄水器
72	アイスメーカー	1M-200DL-ST CR	1,084	811	1,696	1	アイスクラッシャー
73	テーブルキャビネット		1,500	600	850	1	
74	吊戸棚		1,500	350	700	1	
75	水切台		750	750	860	1	
76	三槽シンク		1,800	750	860	1	フレキシブル付
77	変形ビルドテーブル		2,800 1,950	1,050 800	860	1	
78	食器洗浄器	ND-7E	700	755	1,490	1	

番号	名称または品名	形 式	規 格 寸 法(mm)			数 量	備 考
			W	D	H		
79	クリーンテーブル		1,150	800	860	1	ドール付
80	ダストワゴン	262,026,192, 640				2	
81	L型運搬車		900	600	850	2	
82	吊戸棚		1,200	350	700	1	
83	サービスシンク		1,200	750	850	1	
84	貯湯式湯沸器	NEW-20	364	274	610	1	
85	ラック		1,212	610	1,892	2	
86	コールドテーブル	SUC-E1261H	1,200	600	850	1	
87	吊戸棚		1,200	300	700	1	
88	テーブルキャビネット		1,200	600	850	1	ディスプレイ付
89	吊戸棚		1,500	300	700	1	
90	電気コンロ	THP-2	300	340	120	1	
91	コーヒーマシン	CT-120	520	500	720	1	浄水器付
92	サービステーブル		900	600	850	1	
93	サービステーブル		1,000	600	850	1	下部ガラスラック
94	同 上		1,000	600	850	1	浄水器付 ウォーターステーション付
95	-						
96	ボトルクーラー	SRM-463	1,214	670	1,930	1	
97	ワインクーラー	SRM-WB	1,214	738	1,809	1	
98	ボトルクーラー	SRM-280G	600	603	1,809	1	
99	サービスシンク		750	600	850	1	
100	サービステーブル		1,500	600	850	1	引出し付 下部 戸棚
101	吊戸棚		1,500	300	700	1	
102	テーブル		1,300	600	850	1	
103	吊戸棚		1,300	300	700	1	
104	コールドテーブル	SUC-E1561H	1,500	600	850	1	
105	テーブルキャビネット		1,400	600	850	1	
106	電気コンロ	THP-2	300	340	120	1	
107	タオル蒸し器	HC-105	448	413	482	1	
108	段ワゴン	3355	455	790	952	2	
109	クリーン手洗器					4	
110	調味料ワゴン		400	400	700	4	
111	座卓A					6	
112	座卓B					2	
113	衝立					2	
114	サービスステーションC					1	
115	サービスステーションD					1	
116	テーブルA					37	
117	テーブルB					5	

番号	名称または品名	形 式	規 格 寸 法(mm)			数 量	備 考
			W	D	H		
118	サービスワゴン					2	
119	待合ベンチ					1	
120	待合テーブル					1	
121	メニューケース					1	
122	キャットーカウター					1	
123	クローク					1	
124	変形テーブル					1	
125	ボトル棚					1	
126	ソファーA					1	
127	ソファーB					1	
128	ワァサイド スクリーン					1	
129	ワァサイド テーブル					1	
130	TELブース					1	
131	サビ ステーションB					1	
132	椅子A	ダ`ヤル`ソ` ULTIMA	CM-710BK			37	
133	椅子B	ダ`ヤル`ソ` DECOR	CM-721BK			24	
134	椅子C	アイデックコニカ				33	
135	子供椅子	秋田木工 NO.43				4	
136	円形テーブル	(折りたたみ式)	1,800		700	10	ストップ`付キャスター
137	ターンテーブル		1,200		61	10	
138	角テーブル	(折りたたみ式)	1,800	900	700	10	
139	ダイニングワゴン		1,020	550	700	2	
140	台下戸棚		900	450	800	1	
141	吊り戸棚		1,500	350	600	1	
142	卓上ガスコンロ	10-128型				27	
143	テーブル					11	平成18年3月購入
144	イス					22	平成18年3月購入

(注) 掲載している備品や、設備の動作等をすべて保証するものではありません

5 売上実績

年度		平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度	令和2年度
店舗	売上(円)	20635,153	21,008,738	21,204,637	20,984,526	3,478,064
	人数(人)	25,135	25,477	25,717	24,973	4,110
宴会	売上(円)	38,838,715	22,930,266	32,057,874	21,203,618	357,343
	人数(人)	13,067	6,559	9,167	6,888	118
大規模宴会(件数)		14	1	9	8	0
ケーター リング	売上(円)	11,015,905	9,940,869	12,705,512	9,864,208	1,690,502
	人数(人)	13,493	14,046	21,757	14,517	2,083
計	売上(円)	70,489,773	53,879,873	65,968,023	52,052,352	5,525,909
	人数(人)	51,695	46,082	56,641	45,378	6,311

6 光熱水費

(単位：円)

年度	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度	令和 2 年度
電気代	2,105,642	2,054,307	2,034,351	1,968,099	950,319
ガス代	876,082	860,483	857,299	767,140	129,913
水道代	1,159,380	1,221,480	1,457,460	1,137,730	159,500
計	4,141,104	4,136,270	4,349,110	3,872,969	1,239,732

7 来館者数(延べ人数)

(単位：人)

年度	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度	令和 2 年度	令和 3 年度
ホール・会議室等	259,994	243,878	231,700	231,849	71,809	86,910
フィットネスクラブ利用	242,634	241,771	240,584	229,868	165,068	177,063
レストラン	89,421	87,761	96,186	76,143	20,722	0
従業員出勤者	100,164	104,907	95,112	92,292	90,696	83,508
入居施設利用者他	361,548	354,717	360,980	343,347	287,271	327,606
計	1,053,761	1,033,034	1,024,562	973,499	635,566	675,087

京都テルサ レストラン運営プロポーザル評価基準

(一財) 京都府民総合交流事業団

1 基本的な考え方

業者の選定に当たっては、京都テルサにとって最も適切な業者を選定するうえで、提案内容の総得点（提案評価の得点の総合計）が最も高い業者を第一交渉権者とします。

(1) 提案内容等の評価

提案内容等の評価は、京都テルサが提示する「京都テルサ レストラン運営プロポーザル募集要領」（以下、「実施要領」という。）に対する提出書類（提出書類一覧表の内容）を次の「2 提案内容の評価方法」に掲げる観点に基づき評価し、評価点を与えるものとします。

(2) 総合評価の方法及び落札者の決定方法

評価項目の配点は以下のとおりとします。

No.	評価項目	提案内容評価点
1	実施体制	20
2	サービス提供	40
3	取り組み意欲	20
4	施設使用料	20
	総得点	100

2 提案内容の評価方法

(1) 提案項目1（様式2-1）～提案項目4（様式2-4）に対する提案評価

提案項目	具体的提案事項の概要	評価点数			
		A	B	C	D
1 実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ○ レストランのコンセプト、名称・愛称等 ○ 具体的な実施体制、職種別・時間帯別配置人数の提案 ○ 組織的な連絡・支援体制・方法の具体的提案 	20	15	10	5
2 サービス提供	<ul style="list-style-type: none"> ○ メニューの種類（イメージできること）と価格提案 ○ ケータリングに対する具体的提案 ○ 宴会に対する具体的提案 ○ 「注文－食事提供－精算」処理方式の具体的提案 ○ 営業時間帯（レストランの基準時間帯以外の営業に対する提案。時間帯の提案及びその根拠の明確な提案。） ○ スタッフの技能向上に対する取組提案（教育、研修等） ○ 異物混入等の防止や食中毒等不測の事態発生時の誠実な対応 ○ 衛生管理体制についての具体的提案（清掃や定期検査等） 	40	30	20	10

提案項目	具体的提案事項の概要	評価点数			
		A	B	C	D
3 取り組み意欲	<ul style="list-style-type: none"> ○ 本業務における他社にはない強みの提案 ○ 本業務を獲得することに対する意欲(店舗改装等店づくり・経費負担、集客方法等)、積極性のある提案 ○ With・Post コロナ社会における新サービス提供や施設入居団体とのコラボなど、斬新な経営を目指す先見性 	20	15	10	5
4 施設使用料率	<ul style="list-style-type: none"> ○ 次の算出法により評価 =20点×(申請者の提案施設使用料率/応募があった中での最高施設使用料率) 				

(2) 提案項目の評価点数

参加業者の提案書及提案内容ヒヤリングの内容において、A・B・C・Dの評価を行う目安として、以下のように定義します。

① Aの評価

提案書及び提案内容ヒヤリングの内容において、具体的提案事項について「充分かつ明確な記載、説明」があり、納得できる。

② Bの評価

提案書及び提案内容ヒヤリングの内容において、具体的提案事項について「記載説明」があり、理解できる。

③ Cの評価

提案書・及び提案内容ヒヤリングの内容において、具体的提案事項について「記載説明」があり、やや理解できる。

④ Dの評価

提案書及び提案内容ヒヤリングの内容において、具体的提案事項について「記載説明」が不十分である。

(3) 提案内容評価の計算方法

予め当事業団が設定した配点基準に基づき、選定委員が採点した総合得点を合計し、これを選定委員会の人数で除した平均点を算出します。この平均点をもって優劣を評価します。(小数点以下第3位四捨五入、第2位有効)

3 優先交渉権者の決定

提案書の総得点が最も高い者を優先交渉権者に決定します。

ただし、最高点から10%の範囲内の総得点を獲得した者がある場合は、当該者の施設使用料の提案が最も高い者を優先交渉権者に決定します。

例) 最高得点業者	98点 (施設使用料提案: 売上の 9.0%)	} → 決定 最高得点の10%(10点)以内
次点業者	95点 (施設使用料提案: 売上の 10.0%)	
三位業者	90点 (施設使用料提案: 売上の 8.0%)	
四位業者	85点 (施設使用料提案: 売上の 11.0%) ×	

個人情報保護方針

(一財) 京都府民総合交流事業団

1 法令の遵守について

一般財団法人京都府民総合交流事業団（以下「当財団」という。）は、お客様からいただく個人情報の取扱いに関し、個人情報保護法をはじめ個人情報保護に関する関係諸法令等に定められた義務並びに本保護方針を厳正に遵守いたします。

2 個人情報の取得について

当財団は、個人情報を取得する場合、適正な手段で取得するものとし、法令により例外として扱われるべき場合を除き、利用目的等をあらかじめ公表するか、取得後速やかにご本人に通知または公表します。

ただし、ご本人から書面で直接取得する場合には、あらかじめ明示します。

3 個人情報の利用の範囲について

当財団は、あらかじめご本人の同意を得た場合及び法令により例外として扱われる場合を除き、個人情報の利用目的を通知又は公表し、その範囲内に限り個人情報を取扱います。

4 個人データの管理について

当財団は、取扱う個人データを利用目的の範囲内で正確・最新の内容に保つよう努め、また、安全管理のために必要・適切な措置を講じ、職員及び委託先を監督し、個人情報の保護について委託契約書に明記します。

5 個人情報の第三者への提供について

当財団は、法令により例外として扱われるべき場合を除き、あらかじめご本人の同意を得ることなく、個人データを第三者に提供しません。

6 保有個人データの開示・訂正等について

当財団は、保有個人データについて以下によりご本人からの開示、訂正等に応じます。

また、保有個人データに関する苦情については、迅速かつ適切に対応し、そのための体制整備に努めます。

【情報の開示・訂正等の請求について】

お客様ご本人からの個人情報の開示、訂正（追加・削除）、利用の停止または消去のご請求に対しては、郵送により受け付けさせていただきます。

本人を証明する書類（運転免許証、パスポートまたは健康保険の被保険者証のコピー、住民票の写し等の本人を確認できるもの）とともに、書面に、お名前・ご住所・お電話番号をご記入（自筆）のうえ、

- ① 「個人情報の開示を請求します」
- ② 「個人情報の訂正（追加・削除）を請求します」
- ③ 「個人情報の利用停止を請求します」
- ④ 「個人情報の消去を請求します」

の、いずれかを明記下さい。

また、②の情報訂正請求の場合は、訂正内容および訂正理由を明記してください。
なお、情報開示につきましては、書面によりご本人のご住所に郵送いたします。

お問い合わせ先

(一財) 京都府民総合交流事業団 管理グループ

所在地 京都市南区東九条下殿田町 70
電話 075-692-3419
FAX 075-692-3402
Mail info@kyoto-terra.or.jp