

大 府 市
愛三文化会館レストラン等運営事業者選定
公募型プロポーザル募集要項



令和6年9月
大府市市民協働部
文化スポーツ交流課

■ はじめに

- 1 大府市愛三文化会館レストランで食事等を提供できる出店事業者を公募型のプロポーザル方式により決定します。
- 2 プロポーザルへの参加を希望される方は、本要項の内容を十分に理解し、必ず現地を確認した上で、参加の申込みをしてください。



■ 愛三文化会館レストラン等運営事業者決定までのスケジュール

内容	日時
募集開始	令和6年9月26日(木)
現地見学会	令和6年10月10日(木) 午後3時から4時
質問受付期間	令和6年10月17日(木) 午後5時
質問回答期日	令和6年10月24日(木)
参加申込書提出期限	令和6年10月31日(木) 午後5時
選考会議実施、事業者決定	令和6年11月上旬
選定結果通知	令和6年11月下旬
レストラン等運営に関する協議	令和6年12月～令和7年2月
契約の締結	令和7年2月
レストラン等運営に向けた改修、準備	令和7年3月
レストラン等運営開始	令和7年4月



1 趣旨

この要項は、愛三文化会館（以下、「会館」という。）内レストランの運営事業者を選定するために必要な事項を定めるものとする。

2 会館の概要

- (1) 所在地 大府市明成町1丁目330番地
- (2) 構造 鉄骨鉄筋コンクリート3階建て
- (3) 主な施設
 - ・ もちのきホール（収容人数1,000名）
 - ・ くちなしホール（最大収容人数400名）
 - ・ 会議室・研修室 4室（定員12名～81名）
 - ・ 宿泊施設 11室
 - ・ 和室広間 80畳（定員96名）
 - ・ 駐車場 347台
- (4) 敷地面積 15,252.95m²
- (5) 建築面積 4,444.11m²
- (6) 延べ面積 7,359.22m²

3 レストランの概要

- (1) 位置 会館1階の一部
- (2) 面積 厨房及びホール 175.00m²
- (3) 座席数 最大60席（現状46席）
- (4) 参考平面図 別紙平面図1の1階平面図を参考とすること。
- (5) 駐車場 会館駐車場を共同利用可

4 募集形式と応募資格

本募集は、公募型プロポーザル（以下「プロポーザル」という）で行う。プロポーザルに応募できるのは、次のすべての要件を充たす個人、法人または団体とする。

- (1) レストランまたはカフェ（以下「レストラン等」という。）を運営し、次に掲げる要件を全て満たしていること。
- (2) 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を有しており、会館施設内においてレストラン等の営業許可が得られること。
- (3) レストラン等の営業に当たり、食品衛生責任者及び調理師免許登録者を配置できること。
- (4) 令和6年10月現在、愛知県内において飲食業または食料品製造業の経営経験があり、相応しいサービスを適正に提供できること。
- (5) 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、同条第6号及び第32条第1項各号の規定する団体、構成員及び構成員が経営または運営に関与していないこと。
- (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第5条第1項による観察

処分を受けた団体及び当該団体の役員等（法人の役員又はその支店若しくは営業所等を代表する者をいう。）若しくは構成員でないこと。

- (7) 国税、県税及び市税を滞納していないこと。
- (8) 市が求める募集要項に記載のある要件に対応する能力があること。
- (9) 大府市内において指名停止またはそれに準ずる措置を受けていないこと。
- (10) 地方自治法施行令第167条の4に規定する欠格条項に該当しないこと。
- (11) 会社更生法（平成14年法律第154号）第17条の規定に基づく校正手続き開始の申し立てがなされていない者又は民事再生法（平成11年法律第225号）第21条に基づく再生手続き開始の申し立てがなされていない者であること。

5 営業条件および形態等

(1) 出店方法

地方自治法（昭和22年法律第67号）第238条の4第7項の規定により、市長に行政財産の目的外使用許可（以下「使用許可」という。）を申請することにより出店すること。

(2) 営業開始日

営業開始日は、令和7年4月1日とする。ただし、市と事業者の協議により変更できるものとする。

(3) 営業日及び営業時間

営業日及び営業時間は8時30分から22時00分の間で自由に提案できるものとする。ただし、11時00分から17時00分まではできるだけ営業に努めることとする。また、厨房等の準備及び片付けを含めた使用時間は市と協議の上決定すること。

(4) 提供メニュー及び価格等

提供するメニュー及び価格は、提案の内容を遵守し、出店事業者が決定することができる。また、食事以外の日用品などの物販販売も可能とするが、物販品については事前に市と協議することとする。

(5) サービス

事業者は接客態度等に配慮し、サービスの提供を行うとともに、利用者の要望について可能な範囲で最大限配慮をすること。ただし、全面禁煙とする。

(6) 使用料

レストランの施設使用料として、所定の金額を市に収めるものとする。ただし、令和7年度に限り、使用料は所定の金額の半額とする。

【参考】令和6年度実績（減免適用）：土地 37,530 円、家屋 149,155 円、
計 186,685 円（年額（税込））

(7) 光熱水費等

電気、上下水道及びガスの使用料並びにごみ等排出物の処理費は、事業者の負担とする。

(8) 機器及び備品

- (ア) 備付けの厨房機器、客席のテーブル、椅子等の備品は、事業者が無料で使用できるものとする。ただし、事業者は、注意をもってこれらの維持管理及び日常的なメンテナンスを行うものとし、自己の都合により機器、備品等の変更等を加える場合は、事前に市と協議の上事業者の負担によるものとする。
- (イ) 日常的な維持管理の不備または事業者の過失により機器が故障した場合の修繕費は事業者の負担によるものとする。
- (ウ) 営業を取り止める場合は、事業者の負担により原状回復を行うものとする。
- (エ) 既存の厨房施設及びその他備品は「別紙 厨房備品一覧」のとおり。不足する機器類は事業者負担により導入すること。
- (9) 衛生管理
客席を含むレストラン等の清掃及び衛生管理（害虫等駆除を含む。）は、事業者が行い、これらにおいて発生した問題等については、すべて事業者の責任において処理すること。
- (10) 使用制限
事業者は、レストラン等を使用許可された内容以外の目的に使用し、又は転貸してはならない。
- (11) 食材等の搬入搬出
食材等の搬入搬出は、原則、閉館時間帯に職員用・時間外出入口から行うこととするが、やむを得ず開館時間に行う場合は、来館者の安全に十分配慮の上、通行の妨げにならないよう行うこと。
- (12) 営業中止の申出
事業者が営業中止（翌年以降の更新を取り止める場合を含む。以下同じ。）を行いたいときは、事業者は営業中止日の6月前までに市長に申し出なければならない。
- (13) 使用許可の取消等
事業者が、使用許可に際し市長が付した条件に違反した場合又は不誠実な経営を行ったと市長が判断した場合、市長は、使用許可の取消し又は更新を認めないこと（以下「使用許可の取消等」という。）ができるものとする。この場合において、事業者は、使用許可の取消等による損害についての補償を求めることができないものとする。
- (14) その他条件
(ア) 店内で調理された料理を飲食できる形態であること。
(イ) 会館の施設改修及び機器の故障等に伴う休業が生じる場合においても休業補償は行わない。
(ウ) 現事業者のレストラン運営に係る行政目的外使用許可期間が令和7年2月末までであり、令和7年3月1日～3月7日は現事業者の退去に要する期間とする。

6 契約期間

(1) 契約期間

令和7年4月1日から令和9年3月31日までの3年間とし、この期間に閉店に伴う現状復旧に要する期間を含むものとする。ただし、令和7年3月8日から令和7年3月31日までは出店準備を行うことができる。

(2) 契約期間の延長

契約期間を延長する際は、市長がレストラン等の利用状況、経営状況等を勘案のうえ、その延長を決定できるものとする。

(3) 違約金

次の項目に該当する場合は、出店事業者が各項目に示す金額を市に違約金として支払うものとする。

(ア) 本要項の内容に違反し、使用期間満了前に使用許可の取消しがされた場合
：行政財産目的外使用料1年分（令和6年度実績の場合：186,685円）

(イ) 出店業者が使用期間満了前に自己事由により使用の中止を申し出た場合
：行政財産目的外使用料1年分（令和6年度実績の場合：186,685円）

ただし、申し出が、使用を中止する12か月前までに書面をもって意思表示が行われた場合

：行政財産目的外使用料半年分（令和6年度実績の場合：93,342円）

7 現地見学会

- (1) 開催日時 令和6年10月10日（木）午後3時から4時まで
(2) 集合場所 会館レストラン
(3) 参加可能人数 1社につき3名以内
(4) その他 現地見学会を希望する場合は、必ず事前に連絡すること。

8 質問対応

(1) 方法

質問事項を質問書（様式5）に記入し、事務局に令和6年10月17日（木）午後5時までに電子メールにより提出すること。

(2) 質問に対する回答

市が全ての質問について質問者名を無記載として取りまとめ、令和6年10月24日（木）までに、市公式ウェブサイトにて回答を公表する。ただし、質問内容により本企画提案による業者選定に公平性を保てない場合は、回答しないことがある。また、質問に対する回答は、実施要項等の追加又は修正とみなす。

9 参加申込

(1) 提出書類

提出書類は、次のとおりとし、各1部を提出すること。

【所定様式】

- ・ 参加申込書（様式1）
- ・ 法人・団体等の概要及び業務実績（様式2）
- ・ 誓約書（様式3）
- ・ 企画提案書（様式4）

【添付書類】

- ・ 定款（法人・団体のみ）
- ・ 決算書又は有価証券報告書
- ・ 法人履歴事項全部証明書（個人の場合は履歴書及び住民票）
- ・ 納税証明書（完納証明書）
- ・ 営業に関する資格・免許・許可証等の写し
- ・ 事業概要、出店実績や業務実績がわかるパンフレット等（任意）

(2) 提出期限

令和6年10月31日（木）午後5時

(3) 提出にあたっての留意事項

(ア) 様式規格はA4規格・縦（A3規格の折込可）とし、提案意図を明確に伝えること。

(イ) 文字サイズは、11ポイント以上とし、クリップ留めとすること。

(4) 提出先

大府市役所文化スポーツ交流課

(5) 提出方法

持参又は郵送

※ 郵送の場合、配達日時及び配達されたことを証明できる方法とすること。

10 選定に係る留意事項

(1) 今回のプロポーザルに関する事前説明会は行わない。

(2) 書類審査のみとし、プレゼンテーション審査は行わない。ただし、提案内容について市から事業者個別に確認することがある。

11 審査方法

(1) 関係部署及び施設関係者による選考会議により、別紙審査基準表による書類審査を経て、最も優れた提案を行ったと認められる事業者を選定する。

(2) 審査結果・公表

審査結果は、参加者全員に対して速やかに書面にて通知する。また、文書発送後、審査結果を本市ウェブサイトに掲載し、公表する。

(3) 留意事項

審査結果通知後、次のいずれかに該当するときは、出店業者候補としての決定を取り消し、出店業者候補の決定基準を満たした次点者を新たに出店業者候補として選考する場合がある。

- (ア) 選定後、候補者の資金状況の変化等により、営業条件等を満たすことができないと判断した場合
- (イ) 提出書類に虚偽の記載があった場合
- (ウ) 公正、公平な審査を害する行為を行った場合
- (エ) 企画提案に当たり、著しく信義に反する行為が認められた場合
- (オ) その他本募集要項に違反する事項が認められた場合
- (カ) 出店を辞退した場合

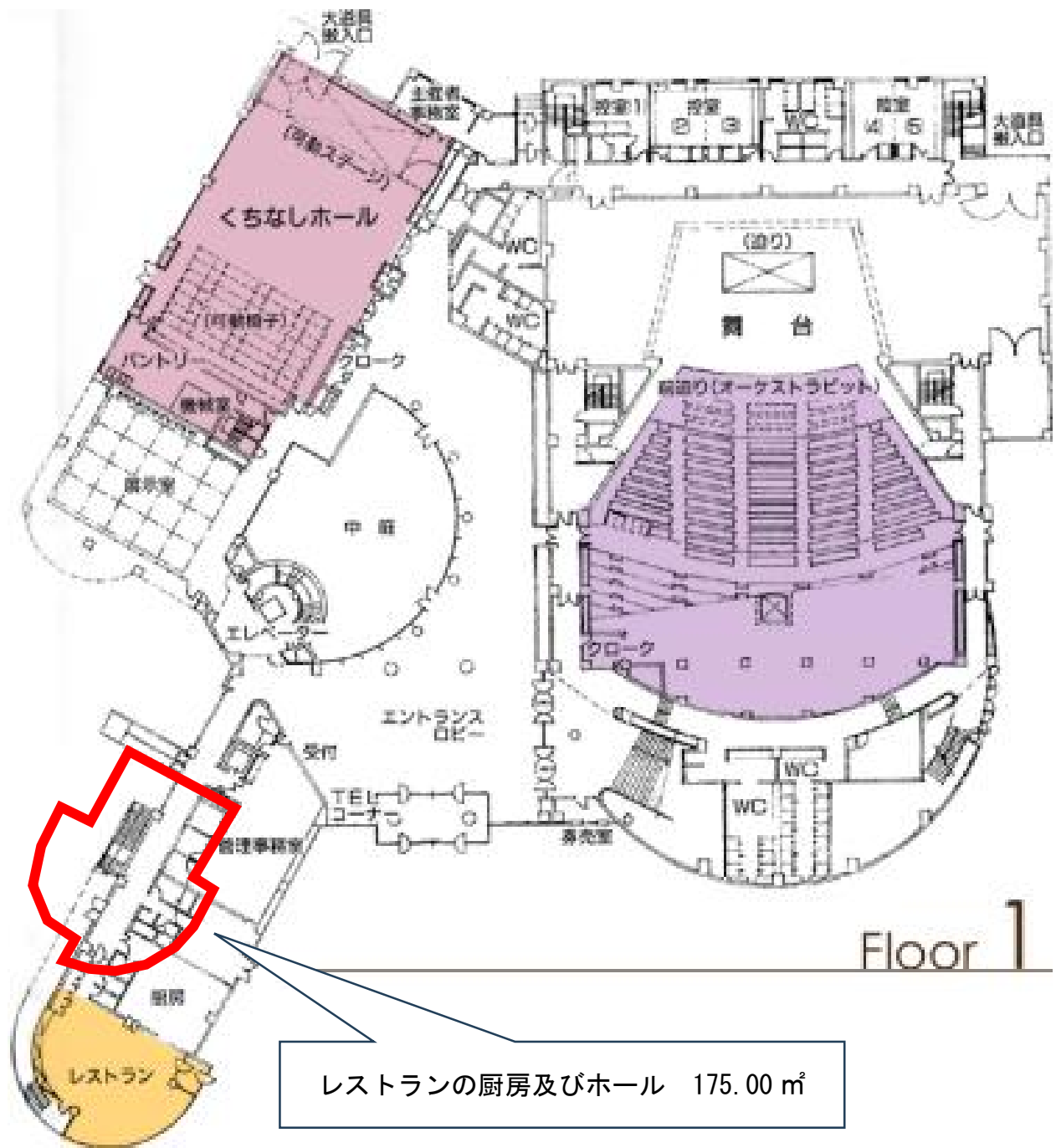
1 2 その他

- (1) 提出された書類の作成、提出等に要した経費は、すべて応募者の負担とする。
- (2) 提出された書類は返却しない。
- (3) 提出期限以降の書類の差し替え及び再提出は、認めない。
- (4) 提出書類の著作権は、応募者に帰属する。ただし、市が必要と認めるときは、提出された書類の全部または一部を公の目的に使用することができる。
- (5) 本業務の実施に当たり疑義等が生じた場合は、速やかに本市と協議の上、必要な措置を講じるものとする。
- (6) 審査結果に関する一切の事項についての質問、説明請求、意見等は受け付けない。

1 3 連絡先

- ・ 大府市役所 文化スポーツ交流課 文化振興係
- ・ 住所：〒474-8701 大府市中央町5丁目70番地
- ・ 電話：0562-45-6266
- ・ FAX：0562-47-9996
- ・ Mail：bunspo@city.obu.lg.jp

別紙 平面図 1



愛三文化会館内レストラン等事業者選定に係る公募型プロポーザル審査
【審査基準表】

No.	評価項目	評価得点
1	管理運営体制	10点
2	安全管理・食品等の衛生管理	10点
3	収支計画	10点
4	レストラン運営事業者としての妥当性	10点
5	食事の提供形態	5点
6	運営方針・コンセプト	10点
7	営業日・営業時間	5点
8	メニュー、サービスの内容・価格	20点
9	出店に関するアピールポイント	20点
総評価得点		100点

愛三文化会館 厨房備品一覧

No	形質	摘要
1	ホシザキ食器洗浄機用2槽ソイルドシンク	厨房用二槽シンク
2	1200×700×840	クリーンテーブル
3	211×700×840	ソイルドテーブル
4	1200×400×450	ラック棚
5	引き出し付	作業台
6	PM-24A	瞬間湯沸し器
7	3300×500×500	上棚
8	4800×400	上棚
9	1400×400 2段	上棚
10	650×750×570	置台
11	HDST1	貯湯式湯沸し器
12	キャスター付 450×600×800	調味料台
13	2000×600×500	返却ラック棚
14	1200×300×800	脇台
15	CW-40	カップウォーマー
16	SMR-120F	ボトルショーケース
17	D-20C	蒸し器
18	片面引き違い扉	調理台
19	1200×300×600	吊り戸棚
20	1400×750×840	配膳台
21	残菜捨付	返却台
22	ホシザキ HRF-90XF	冷凍冷蔵庫
23	ナショナル NE-710G	業務用電子レンジ
24	オザキ OZK6Ⅲ	ガスコンロ(6口)
25	スギコ SS-KT-97F	コンロ台
26	マルゼン RGS-066	ローレンジ
27	マルゼン MGK310B	焼物器
28	スギコ SS-WT-97F	焼物器置き台
29	スギコ SS-WT-74F	脇台
30	オザキ OZM-120R	オープン付きガスレンジ
31	マルゼン BSF1-126	舟型一槽シンク
32	象印 業務用炊飯電子ジャーNS-GU36	炊飯器
33	OHMICH I OMC12	ミートチョッパー
34	サエコ MAGIC DELUXE	コーヒーメーカー
35	ロボクーブ RM4100F	フードプロセッサー
36	FUJITAKA トスパックV280	真空包装機
37	OHMICH I OMS710	万能スライサー
38	ケンミックス KM800	卓上ミキサー
39	ホシザキ製HF-75Z-L	冷凍庫
40	HR-150Z	縦型冷蔵庫
41	RT-150SNF	台下冷蔵庫
42	RT-120SNF	台下冷蔵庫
43	WB-25H-JW	業務用食器洗浄機(ブースター)
44	ホシザキJWE-680A	業務用食器洗浄機
45	ホシザキ SSB-70C2	小形冷蔵ショーケース
46	ホシザキ製氷機 IM-55TM-1 同等	業務用製氷機
47	タニコ ガスフライヤー NB-TGFL-	業務用ガスフライヤー
48	ホシザキ食器洗浄機用2槽ソイルドシンク W1800×D70	厨房用二槽シンク
49	KR721NA	自動炊飯機 ライスロボ
50	RT-150SNG-NA	業務用テーブル形冷蔵庫
51	ホシザキSSB-70DT	冷蔵ショーケース