

位山交流促進センターレストラン等運営業務委託（長期）仕様書

1 施設の目的

高山市位山交流広場は、「豊かな自然環境などの地域資源を活用したスポーツや自然体験、レクリエーション活動など年間を通じて、家族のふれあいや健康づくり、交流を促進すること」を目的としている。

2 施設の特徴

高山市位山交流広場は、施設内での禁止事項を必要最低限にするとともに、施設利用料も低廉とするなど、民間事業者や市民活動団体等がイベントで利用しやすいものとした。

これにより、スキーシーズン以外も様々なイベントが数多く開催されることで、年齢や性別を問わず、年間を通じて多くの人々で賑わい、交流が生まれることを目指している。

3 本委託業務の目的

上記1及び2に記載している施設の目的、特徴を踏まえ、高山市位山交流広場内の位山交流促進センターにおけるレストラン、喫茶店、売店及びスキー用具のレンタル業務を行う事業者を公募することにより、市との協働による民間の創意工夫を生かした運営を通じて、施設全体が多くの方々にとって、魅力あるものにすることを目的とする。

4 委託期間

契約締結日から令和11年3月31日（土）まで

この契約は、地方自治法第234条の3に規定する長期継続契約として契約するので、この契約の締結日の属する年度の翌年度以降において、本契約における予算が減額又は削除された場合は、契約を解除することとする。この場合において損害が生じたときの賠償等については、高山市と契約者との間で協議のうえ定めるものとする。

※営業開始は、令和8年4月1日（水）からとする。

5 場 所

位山交流促進センター（岐阜県高山市一之宮町7846番地1）

〈開館時間〉 9:00～17:00（4月1日～11月30日）

8:30～16:00（12月1日～3月31日）

〈休館日〉 毎週水曜日（4月1日～11月30日）

※国民の祝日に関する法律に規定する休日が水曜日に当たるときは、その翌日を休館とする。

※臨時に開館、または休館する場合あり。臨時に開館する場合における喫茶店等の営業については、市と事業者が協議の上決定する。

(1) 面積等 (参考)

- ・喫茶 (1階 83.70 m² 客席数 24)
- ・売店 (1階 16.00 m²)
- ・レストラン (2階 386.48 m² 廚房含む 客席数 166)
- ・レンタル (1階 58.02 m²)

※利用する面積は市と協議の上決定する。

(2) 備品 別紙 1 の通り

6 営業開始日

- ・喫茶、売店 令和 8 年 4 月 1 日 (水) とする
- ・レストラン、レンタル 令和 8 年 12 月下旬とする

7 営業時間

位山交流促進センター開館時間内で対応すること。

8 運営に関する条件

(1) 営業日及び営業時間

＜必須条件＞

- ・喫茶店、売店は通年で営業することとし、土曜日、日曜日、祝日は必ず営業すること。臨時に休業する場合は市と協議すること。
- ・スキー場の営業期間中（令和 8 年度は 12 月下旬から翌年 3 月上旬としているが、降雪等の状況により変更となる場合がある。令和 9 年度及び 10 年度のスキー場営業期間は未定）は、レストラン、喫茶店、売店、レンタルについてスキー場営業日とあわせた営業とすること。
- ・スキー場営業期間中のレストランは、必ず午前 11 時から午後 2 時までの間は営業すること。

※12 月 1 日からスキー場営業開始までの期間及びスキー場営業終了後から 3 月 31 日までの期間の営業については、市と事業者で協議の上決定する。

※イベント時に飲食提供の要望がある場合もある。

※上記以外の期間で事業を提案し実施することができる。

(2) 廚房機器及びレンタルスキー等の取り扱い

- ・別紙 1 に示す厨房機器及び、テーブル、椅子等については市が無償で貸与する。
- ・レンタル事業に必要な用具は事業者が準備すること。
- ・レストランや喫茶店の厨房機器の修繕費について、経年による故障など軽微な修繕は市の負担で実施するが、故障により厨房機器が使用できなくなった場合については、市と事業者の協議において対応を決定する。なお、事業者の故意、過失による破損の場合については、事業者が負担すること。

- ・事業者が必要と判断した物品・備品については、市と協議を行い事業者が準備することができる。この場合、当該物品・備品は事業者の所有に帰属する。
- (3) メニュー構成等
- ・喫茶店、レストランで提供するメニュー、売店で販売する商品、レンタル用品の内容及び価格は事業者が定める。
 - ・安全安心な食材を使用するとともに、高山市の地場産品の使用に配慮すること。
- (4) 営業に伴う手続き
- ・営業開始日までに、食品衛生法及び岐阜県食品衛生条例に基づく営業許可を受けること。なお、届出その他の必要な手続きをすることは全て事業者の負担と責任において行うこと。
 - ・レンタル用具の調整を行う者は、日本スキー産業振興協会が実施するS B B認定整備技術者等の専門知識を有する人員を配置すること。
- ※参考 URL <https://ski-jsp.jp>
- (5) 食材の仕入れ及び管理
- ・食材については事業者の負担で、信頼できる業者から仕入れ、提供食材に起因する事故等について、市は責任を負わない。
 - ・食材の搬入についても事業者の負担において行うこと。
- ※小荷物搬入用のダムウェーターの点検等の管理責任及び修繕等は市の責任において行う。
- (6) 衛生管理
- ・事業者は、飲食提供における衛生管理に十分注意を払うとともに、食品衛生上の問題が発生した場合は、直ちに市に報告の上、関係機関と連携するなど事業者の負担と責任において対処すること。
- (7) 廃棄物の処理
- ・運営業務で発生した全ての廃棄物の処理については、事業者の負担と責任において処理を行うこと。
- (8) 従業員の配置体制等
- ・従業員の接遇研修を行うなど、常に良好なサービスの提供に努めること。
 - ・従業員用の休憩室等は共用スペースを無償で提供する。
 - ・従業員の駐車場は無償で使用することができる。
- (9) 施設の管理
- ・使用する店舗内の清掃を行うこと。
 - ・事業者はレストラン及び喫茶店の排水に極力油を流さない対策を講じるなど、施設管理上の負荷を低減する取り組みを行うこと。なお、排水管の清掃が必要になった場合の費用負担は、市と事業者で協議の上決定する。
 - ・トイレは位山交流促進センター1階及び2階のトイレを使用することができる。なお、掃除及び必要な消耗品の購入等は市が行う。

(10) 施設の現状変更の禁止

- ・事業者は、当該施設に建築、造作若しくは模様替えを加える場合は、市と協議の上、承認を受けること。なお、費用について市は負担しない。また、有益費等を市に請求できない。

(11) 施設の原状回復義務

- ・死亡、解散若しくは廃業又は業務許可の取消しその他の理由により委託業務の継続が困難となった時は、相続人、清算人、代理人又は本人は、市の指定する期間内に当該施設を原状に復して返還しなければならない。ただし、市の承認を受けた場合は、この限りではない。なお、事業者が故意又は過失により、当該施設若しくは当該施設に係る設備を毀損し、又は滅失した時は、市は、事業者に対してその補修を命じ、又はその費用の弁償を命ずることができる。

(12) 再委託

- ・本業務の一部を再委託する場合は、市の承認を受けなければならない。

(13) その他

- ・不可抗力（暴風、豪雨、豪雪、洪水、地震、暖冬、暴動）が発生した場合の売上の損失について、市は責任を負わない。その他の損失について、市と事業者で協議の上決定する。
- ・業務に必要となる保険に加入すること。
- ・市では、高山市位山交流広場の関係者で組織した経営戦略会議（仮称）で、情報共有や課題解決などを図っていく予定であり、事業者も関係者として会議に参加すること。

9 委託料（納入金）及び光熱水費等

(1) 委託料（納入金）

- ・委託料（納入金）は、年間総売上額（消費税額及び地方消費税額を除く）のうち、市に納入できる割合を見積もること。最低納入割合は10%とする。

(2) 光熱水費等

- ・市と事業者で按分が必要な経費（暖房燃料費、水道使用料、浄化槽管理費）は、使用する面積に応じた按分割合（協議のうえ決定）を負担すること。ただし、電気使用料は子メーターの検針に基づく実費を負担すること。
- ・LPGについては全て事業者の負担とする。
- ・按分する経費の支払い時期は市と事業者で協議の上決定する。
- ・レストラン、レンタルについては営業した期間中の光熱水費等を負担すること。この場合の期間の算定は、市と事業者で協議の上決定する。

(3) その他の

- ・外線電話やインターネットなどを使用する場合の工事費及び通信料等は事業者が負担すること。（当該施設で使用している市内通信事業者のインターネット回線は、

駐車場入口の分配器まで引込まれている)

10 本業務における一般事項

- (1) 本業務は、本仕様書並びに諸関係法令を遵守し、市の指示に従い、業務の進捗を図らなければならない。
- (2) 本業務は、位山交流促進センター内で行うレストラン、喫茶店、売店及びスキー用具等のレンタル業務について委託するものであり、施設内で第三者が営業行為をしようとした場合、受託者及び第三者と市で協議を行い、最終判断は市が行う。
- (3) 事業者は、本仕様書に基づき業務を遂行するほか、本仕様書に明記されていない事項、あるいは当然補足すべき事項について、市と協議の上その指示に従わなければならない。
- (4) 本業務に従事するものは、業務の遂行を十分に成し得る知識と経験を有するものでなくてはならない。
- (5) 事業者は、本業務の遂行上知り得た事項及びその内容を第三者に漏らしてはならない。

11 報告等

業務報告書（別紙2）を毎月提出すること。

12 その他

- (1) 当該業務は、市所有の備品等を使用して行うことができ、事業者の負担と責任において備品等を持ち込むことができるが、持ち込みの際は市と協議すること。
- (2) 業務履行にあたり疑義が生じた事項や、この仕様書に定めのない事項については、市と事業者で協議の上決定する。

13 問合せ先

〒506-8555 高山市花岡町2丁目18番地
高山市市民活動部スポーツ推進課
e-mail : sports@city.takayama.lg.jp
電話 : 0577-35-3157 FAX : 0577-35-3414

位山交流促進センター 備品一覧

No	設置場所	品名	規格等	寸法			数量
				W	D	H	
1	1階喫茶	冷蔵ショーケース	SRM-G451	1214	670	1930	1
2	1階喫茶	冷凍庫	SH500-500X	1340	720	900	2
3	1階喫茶	製氷機	IM-50TL	850	750	850	1
4	1階喫茶	テーブルキャビネット		1500	750	850	1
5	1階喫茶	電子レンジ	RE-T1-W6				1
6	1階喫茶	電子レンジ	NE-S12				1
7	1階喫茶	カップウォーマー	CW-40	530	360	284	1
8	1階喫茶	置台		650	600	800	1
9	1階喫茶	電磁調理器	TIT-9655A	900	650	800	1
10	1階喫茶	冷凍冷蔵コールド	SUC-E1261CH	1200	600	800	1
11	1階喫茶	二槽シンク		900	600	800	1
12	1階喫茶	テーブル型冷蔵庫	SUC-E1261CH				1
13	1階喫茶	キャビネット		1200	600	1800	1
14	1階喫茶	一槽シンク		1200	600	800	1
15	1階喫茶	テーブル		1500	1200	800	1
16	1階喫茶	電磁調理器	TIT-126535A	1200	650	800	1
17	2階厨房	プレハブ冷凍庫		1600	3250	2240	1
18	2階厨房	プレハブ冷蔵庫		1900	1650	2140	1
19	2階厨房	プレハブ冷蔵庫		1800	1650	2140	1
20	2階厨房	庫内ラック	各種				8
21	2階厨房	シンク付テーブル		1800	750	800	1
22	2階厨房	2槽シンク		1200	750	800	1
23	2階厨房	冷凍冷蔵庫	SRR-K1261C2B				1
24	2階厨房	上棚		1600	350	450	1
25	2階厨房	テーブルキャビネット		1600	600	800	2
26	2階厨房	スライサー	SS-250A				1
27	2階厨房	キャビネット		1200	750	1800	1
28	2階厨房	包丁・まな板殺菌庫	KT-105	850	600	1410	1
29	2階厨房	移動台		750	600	800	2
30	2階厨房	冷凍庫	HF-120BT	1200	650	1950	1

No	設置場所	品名	規格等	寸法			数量
				W	D	H	
31	2階厨房	2槽シンク		1200	600	800	1
32	2階厨房	テーブル		750	600	800	1
33	2階厨房	上棚		1950	300	1R	1
34	2階厨房	調理台		1900	750	800	2
35	2階厨房	スマートコンベンションオーブン	TT-60	830	750	1435	1
36	2階厨房	1槽シンク		600	750	800	1
37	2階厨房	電磁調理器	TIT-9655A	900	650	800	1
38	2階厨房	フライヤーユニット		1500	600	800	1
39	2階厨房	ガス・スチームケトル	GCHG-60	1125	840	1025	1
40	2階厨房	ガス炊飯器(3段)	CRA-150L1A	718	700	1290	1
41	2階厨房	洗米ロボ	KN90KN-JP				1
42	2階厨房	冷蔵ショーケース	SRR-U128IHG	1210	800	1880	1
43	2階厨房	配膳台		1200	900	800	1
44	2階厨房	シンク付配膳台		1800	500	800	1
45	2階厨房	ボトルショーケース		1300	750	1700	1
46	2階厨房	電子ジャー(9.0ℓ)	JHC-900A				3
47	2階厨房	ホットフードユニット	OTC-1553	1500	750	850	1
48	2階厨房	コールドフードユニット		1500	750	1700	1
49	2階厨房	麺ウォーマーユニット		1950	750	850	1
50	2階厨房	配膳台		1250	750	800	1
51	2階厨房	吊戸棚		1250	350	600	1
52	2階厨房	テーブルキャビネット		1750	750	800	1
53	2階厨房	電気ゆで麺機		450	750	800	2
54	2階厨房	ラック		1250	504	1892	1
55	2階厨房	一槽シンク		600	750	800	1
56	2階厨房	ソイルドテーブル		1600	2100	850	1
57	2階厨房	食器洗浄機	SDR2800	1220	670	1350	1
58	2階厨房	クリーンテーブル		1600	750	850	1
59	2階厨房	電気消毒保管機	MS-20W	1750	510	1900	1
60	2階厨房	ブースター	BST-5	560	600	770	1
61	2階厨房	エレクターシェルフ	LS1220	1220	610	1900	1
62	2階厨房	食器戸棚		1400	600	1800	1
63	2階厨房	吊戸棚		1800	300	600	1

No	設置場所	品名	規格等	寸法			数量
				W	D	H	
64	2階厨房	ガステーブル	TSGT-0921A				1
65	2階厨房	調理台		900	750	800	1
66	2階厨房	ラック	MS-910H4	910	460	1900	1
67	2階厨房	温蔵庫	OS-650				3
68	2階厨房	ジャー炊飯器(3.6ℓ)	SR-UH36				2
69	2階厨房	炊飯ジャー(3.6ℓ)	JNO-A360				1
70	2階厨房	スープジャー	JHI-N081				1
71	2階厨房	ウォーターサーバー		340	450	560	1
72	1階喫茶	テーブル	朝日産業(株)				6
73	1階喫茶	イス	朝日産業(株)				24
74	1階喫茶	食品棚	朝日産業(株)				1
75	1階喫茶	食器棚	朝日産業(株)				1
76	1階喫茶	32型テレビ	シャープ				1
77	2階レストラン	大テーブル	飛騨産業(株)				1
78	2階レストラン	テーブル	飛騨産業(株)				37
79	2階レストラン	チェア	飛騨産業(株)				166
80	2階レストラン	レジ台	(株)コメットカトウ				1
81	2階レストラン	サービステーブル	(株)コメットカトウ				1
82	2階レストラン	サービステーブル	(株)コメットカトウ				1

別紙 2

高山市長

令和 年 月 日
住所
氏名

業務報告書

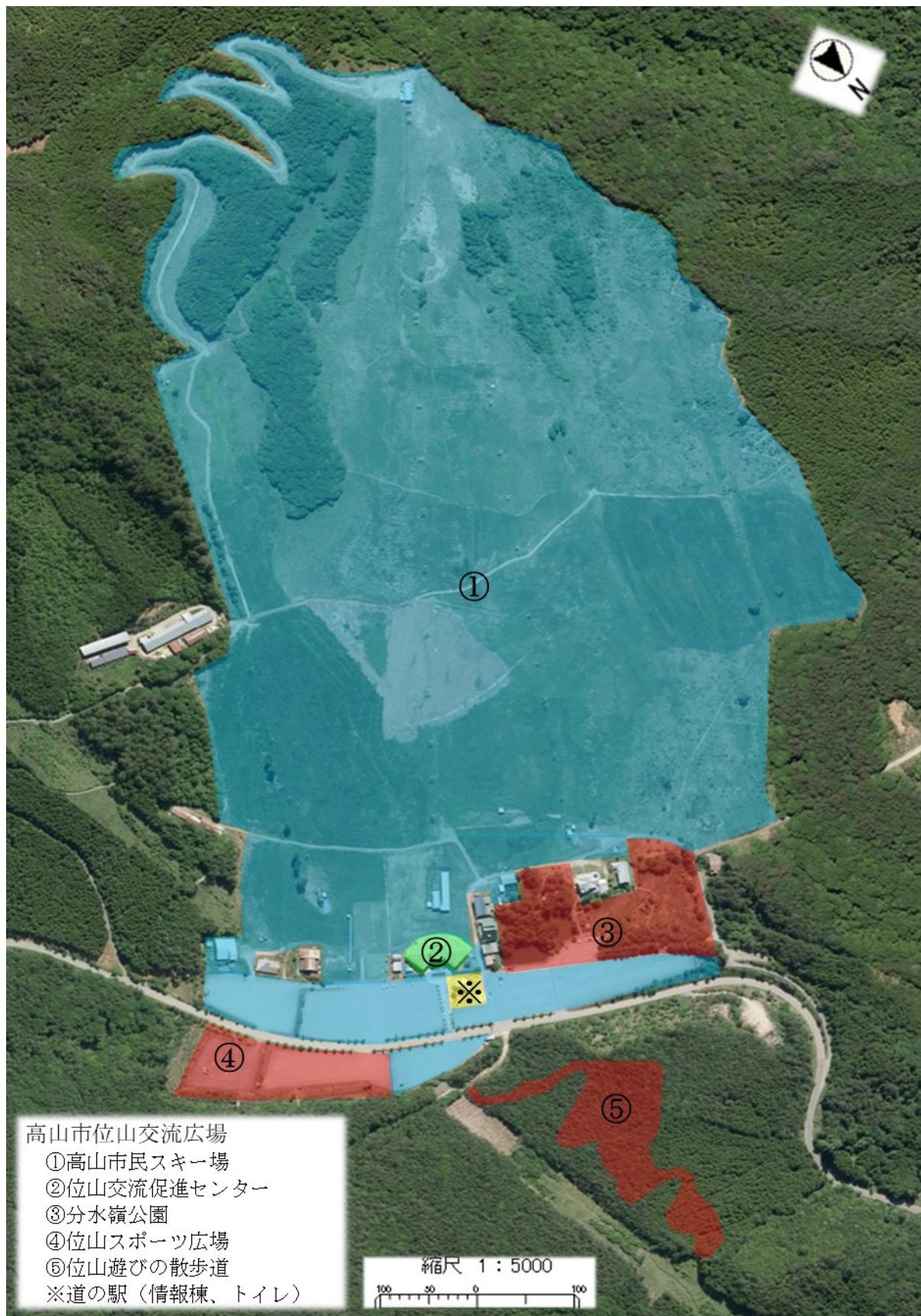
令和 年 月 の業務を報告します。

○利用者数

○売上額

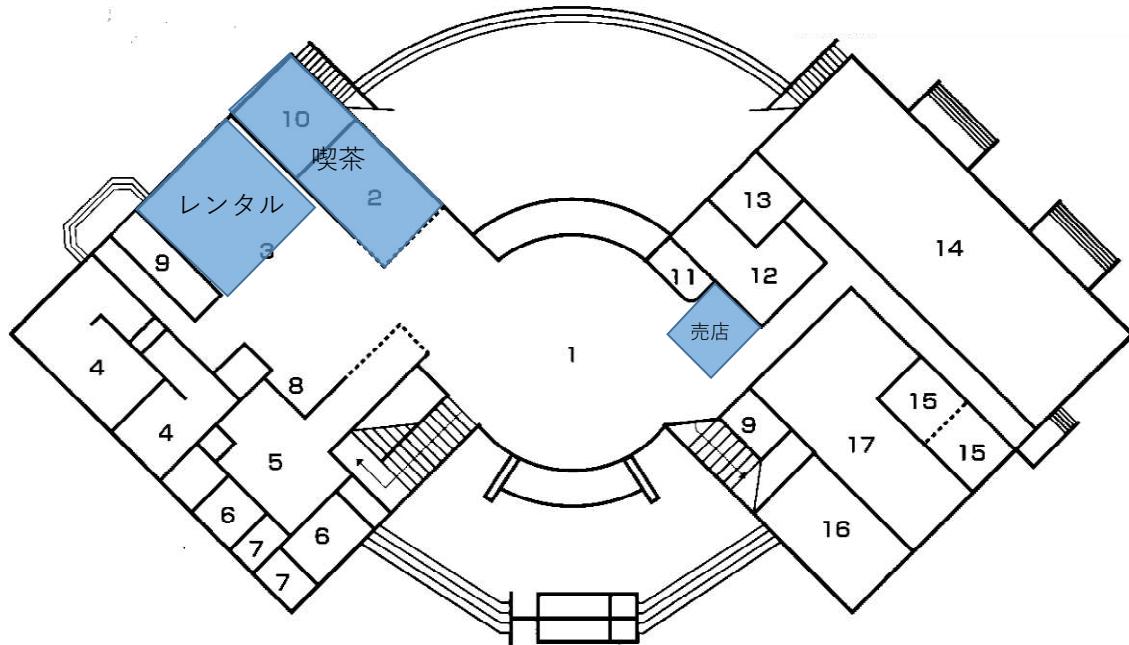
○特記事項

高山市位山交流広場 施設図

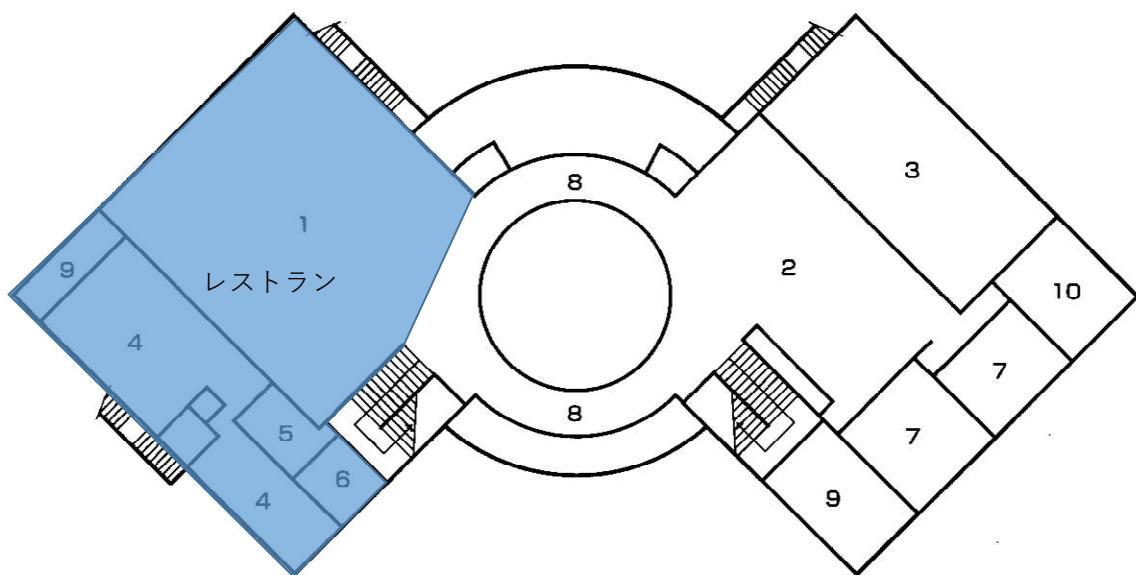


位山交流促進センター 館内図

《1階》



《2階》



※令和6年度におけるレイアウト