

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 厨房含む 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) 厨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

- ・運營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うことができる。

(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

- ・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されている)

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

別紙 1

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 | スチームコンベクションオーブン | 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) | JN0-A360 | | | | 1 |
| 70 | 2 階厨房 | スープジャー | JHI-N081 | | | | 1 |
| 71 | 2 階厨房 | ウォータークーラー | | 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 | チェアー | 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

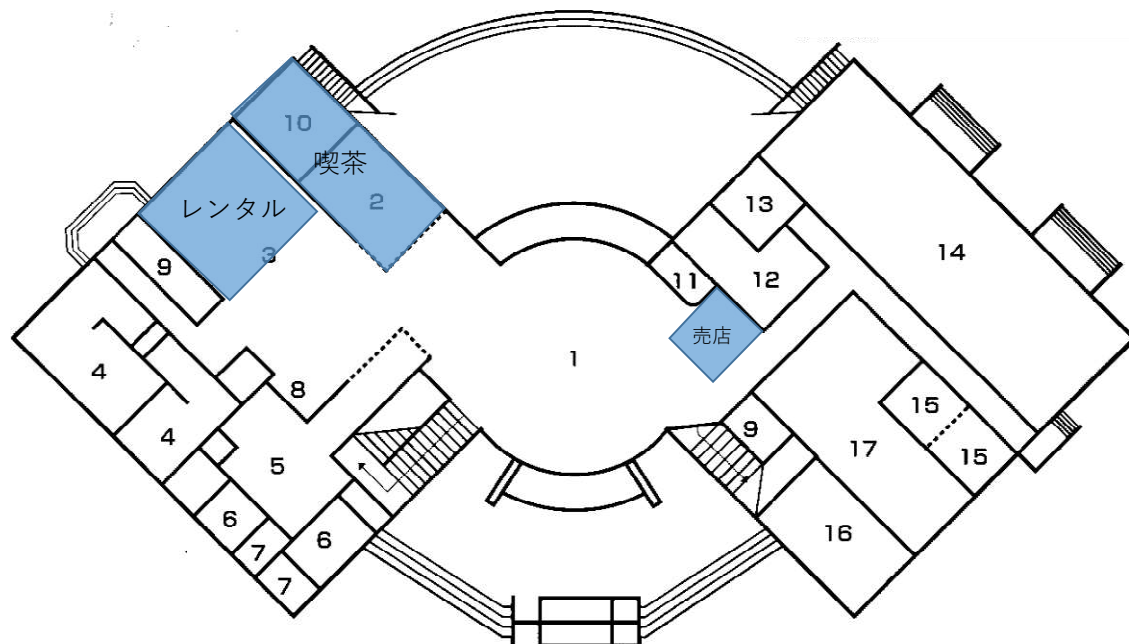
○特記事項

高山市位山交流広場 施設図

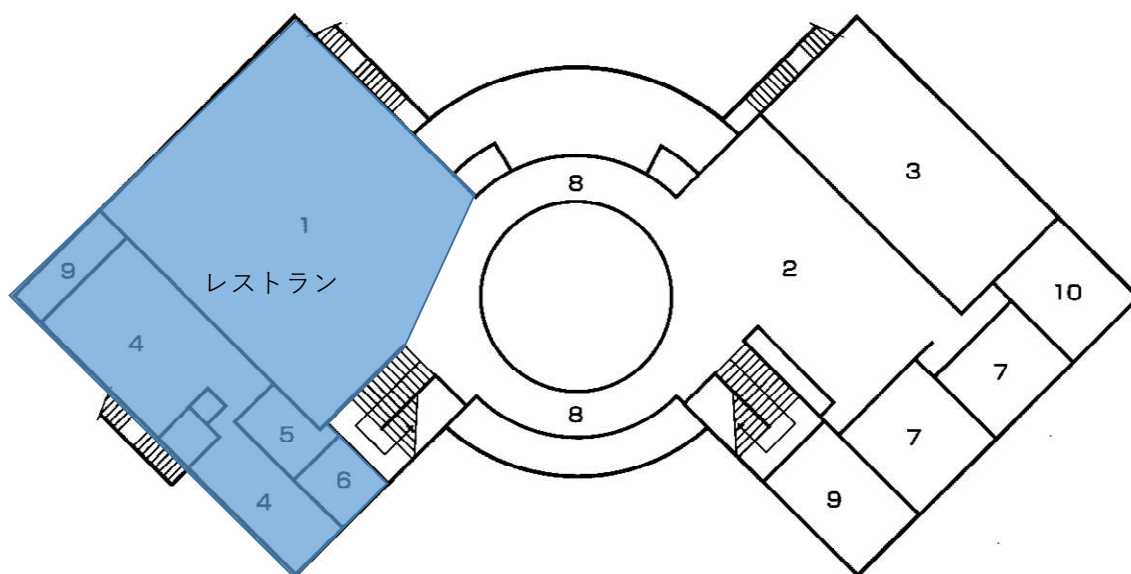


位山交流促進センター 館内図

《1階》



《2階》



※令和 6 年度におけるレイアウト