

奈良市ならまちセンター飲食等スペース運営業務委託仕様書

奈良市ならまちセンター飲食等スペース（以下「飲食等スペース」という。）において、運営事業者が行う運営業務の範囲及び内容については、この仕様書による。

1 業務の目的

この仕様書は、奈良市ならまちセンターが複合施設である利点を活かしながら、奈良の魅力をより深く感じていただくための憧れと発見の知的空間として、またならまちに賑わいをもたらす拠点とし、猿沢池周辺の誘客力増強施設としての運営を実現するために、基本的な事項を定めるものである。

なお、ここに明記していない事項であっても、目的達成上必要と認められるものは、運営事業者の責任において実施することとする。

2 業務の概要

業務名 飲食等スペース運営業務

業務内容 ①飲食スペースを活用した飲食の提供や物販

②情報スペースやならまちセンター前芝生広場を活用した現代アートや市民体験イベント等の文化芸術関係事業の実施

契約期間 奈良市ならまちセンター指定管理者である一般財団法人奈良市総合財団（以下「総合財団」という）が指定・契約した日から令和6年3月31日まで。

その後、特に問題なければ1年ごとの自動更新とする。

3 ならまちセンターの概要

◇所在地 奈良市東寺林町 38 番地

◇施設運営形態等

- ・市民文化ホール・多目的ホール（2階）会議室・和室（3階）

開館時間 原則午前9時～午後5時。※最大午後9時30分まで。

休館日 (1)月曜日（その日が国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日（以下「休日」という。）に当たるときは、その日後において、その日に最も近い休日でない日）

(2)休日の翌日（その日が日曜日、土曜日及び休日に当たるときを除く。）

(3)12月28日から翌年1月4日まで

- ・中央図書館（3、4階）

開館時間 午前9時30分から午後7時までとする。ただし、火曜日から金曜日まで（その日が国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日（以下「休日」という。）に当たるときを除く。）の児童室の利用時間にあっては、午前9時30分から午後5時まで。

休館日 (1)月曜日（その日が休日に当たるときを除く。）

(2)12月29日から翌年1月4日まで

- ・東寺林連絡所（1階）

開所時間 午前8時30分～午後5時15分。

休所日 (1)日曜日及び土曜日

(2)国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日

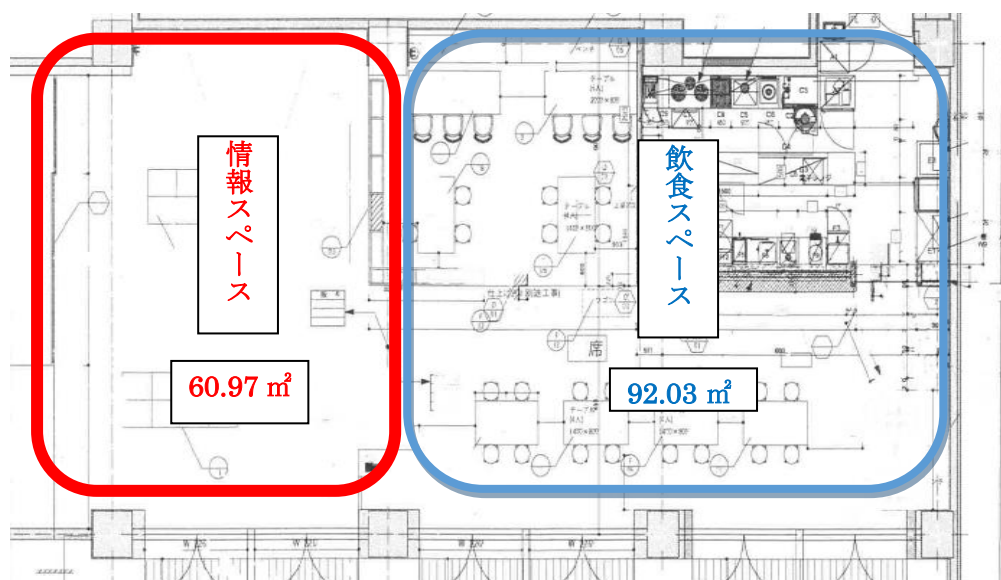
(3)12月29日から翌年1月3日まで

- ・芝生広場 利用可能日は市民文化ホール同様。利用可能時間は午前9時～午後8時まで

- ◇用途地域 商業地域（容積率400%/建ぺい率80%）
- ◇防火指定 準防火地域
- ◇高度地区 第2種高度地区
- ◇敷地面積 3,755.63 m²
- ◇建築面積 2,296.89 m²
- ◇延床面積 9,975.42 m²
- ◇建物の構造 鉄骨鉄筋コンクリート造（地上4階、地下2階）
- ◇建物の建築 平成元年3月15日竣工
- ◇施設の配置 （別添「施設図面」参照）

4 飲食等スペースの概要

- ◇設置場所 ならまちセンター1階東側部分
- ◇延床面積 飲食スペース 92.03 m² 情報スペース 60.97 m²
- ◇設備等 【別表2】「建物の既設設備」、【別表3】「厨房機器等一覧」を参照



5 運営における条件

(1) 全体の条件

- ① 業務の目的に賛同し、飲食スペースの運営に意欲があること。
- ② 情報スペースや芝生広場では、総合財団や図書館、また奈良市や奈良市アートプロジェクト実行委員会と共に、現代アートのイベントや市民が芸術文化に触れる体験ができるワークショップ、トークイベント等を実施すること。
- ③ 新型コロナウイルス感染症防止対策として次の基本事項を確実に実施しながら運営を行うこと。
 - ・食品の安全と衛生管理
 - ・店舗・施設等の清掃と消毒
 - ・従業員の健康チェックと個人の健康・衛生管理の徹底
 - ・社会的距離の設定と確保への工夫

(2) 提案内容の条件

- ① 飲食等スペースの既設設備や既存の備品【別表3】を使用し、それぞれの機能を活かした

運営を提案すること。

- ② ならまちセンターが複合施設であることを考慮し、市民ホールや図書館等との連携や芝生広場の活用を視野に入れた運営を提案すること。
- ③ 飲食スペースは原則月曜日を休業日とし、営業形態（営業時間等）はならまちセンターの施設運営形態等を参考に提案すること。
- ④ 運営内容に即した関連物品の販売を提案すること。

6 経費の負担について

- (1) 運営を委託する飲食スペース（4. 飲食等スペースの概要参照）の家賃に相当する費用（運営協力金（消費税及び地方消費税を含む））について、総合財団が指定した額を指定した方法により期限までに支払うこと。また営業期間が1年に満たないとき又はその期間に1カ月に満たない端数があるときは、運営協力金は日割り計算した額とする。

※運営協力金算出方法

飲食スペースを奈良市が行政財産使用として貸し出した場合の使用料に相当する額を算出の根拠とする。（参考：令和2年度1年間の行政財産使用料 1,155,251円）

令和3年度 （令和3年6月1日～令和4年3月31日までの契約とした場合）

962,200円

令和4年度 1,156,000円

令和5年度 1,156,000円

- (2) 地下図書館駐車場内に設置されているグリストラップの清掃（バキューム清掃含む）・処分業者の選定及びそれに係る費用の負担、作業実施時の立会いを行うこと。

（参考：清掃費用 @8,800円×年間21回＝184,800円 バキューム清掃費用 @82,500円×年間3回＝247,500円）

- (3) 上記以外の経費の負担については、【別表1】記載の経費負担区分表によるものとする。

（参考：平成30年度実績 水道代 年間136,583円 電気代 年間1,035,904円、
トイレトーパー負担ロール数 @3ロール/日 年間936ロール）

7 保証金について

本契約についての保証金は、免除する。

8 備品・設備の活用及び修繕について

備え付けの備品・設備については現地見学会で物品等を確認後、使用の可否を判断し、企画提案書の内容に反映させてください。なお運営開始後の設備・備品の修繕については運営事業者の負担で行うものとする。

9 損害賠償

- (1) 運営事業者が、飲食等スペースの使用にあたり自己の過失で総合財団又は第三者に損害を与えた場合は、すべて自己の責任においてその損害を賠償しなければならないものとする。
- (2) 運営事業者その責めに帰する理由により、飲食等スペースの一部又は全部を滅失又は損傷したときは、当該滅失又は損傷による損害額を負担するものとする。
ただし、運営事業者が自己の負担で飲食等スペースを現状に回復した場合は、この限りではない。

10 目的外使用及び転貸・再委託等の禁止

選定された事業者は、指定された用途若しくは目的以外に使用することは禁止とする。

また、契約に基づく権利の一部又は全部を他の者に転貸し、譲渡し、担保に供し、又は営業を委託することは禁止とする。

1 1 契約の締結・解除

運営事業者は、総合財団と奈良市ならまちセンター飲食等スペース運営業務委託契約を締結するものとする。

なお、運営事業者及び総合財団が本契約期間内に本契約を解除するときは、契約期間満了の6か月前までに書面をもって申し出るものとする。

1 2 その他の条件

(1) 法令遵守

- ①運営事業者は、業務の実施にあたっては、各種関係法令等を遵守し、法令等により事業の遂行のために必要とされる申請を行うこととし、法令上の対応について責任を持つこと。
- ②個人情報保護法、総合財団個人情報保護条例等に基づく個人情報の適正な取り扱いその他の事業の実施にあたって知ることとなった情報の適切な管理を行い、総合財団及び第三者の権利を侵害することのないようにすること。

(2) 保険加入

運営事業者は、業務上の瑕疵により生ずる損害賠償及び補償等に対応できるよう、業務遂行にあたって想定されるリスクを担保するに足るだけの適切な保険等に加入すること。

(3) 設備等変更・原状回復

- ① 設備、内外装等の変更を行う場合は運営事業者が全額負担をするとともに、企画提案に基づき奈良市、総合財団と運営事業者との合意の上で実施すること。内容により消防法、建築基準法、景観条例等に従い、許可が必要となる場合には、事業者の責任において許可を得た後に実施すること。
- ② 奈良市、総合財団との協議及び合意を経ずに、又はその合意に反して、事業者が無断で変更した箇所については、原状に復すること。ただし、事後において承認を得た場合はこの限りではない。
- ③ 飲食等スペースについて、運営事業者の予算にて整備した箇所については、施設撤退時には原状に復すること。

(4) その他

- ① 食品衛生法等関連法令を遵守し安全管理、衛生管理を徹底して行うこと。
- ② 飲食等スペースは市民、観光客共に、且つ年齢や性別等の利用者の属性に関わらず、誰もが気軽に利用できるスペースとすること。
- ③ 飲食・情報スペースは、公共施設内の施設として相応しいものとする。
- ④ 高齢者や障がい者等が利用しやすいよう、配慮すること。
- ⑤ ならまちセンター敷地内は全面禁煙のため、飲食等スペースも全面禁煙とすること。
- ⑥ 店舗にふさわしい従業員を業務に必要な数配置すること。
- ⑦ 飲食等スペースでの営業にあたっては、ならまちセンターの他の施設業務の妨げとならないよう、又はこれらの業務と飲食等スペースの運営が相乗効果を生ずるよう、事業者は日常的に総合財団との協議、協力を行い、協働体制の構築維持に努めること。
- ⑧ 飲食等スペースの営業時間の調整等が必要と総合財団が判断した場合には、これを了承し、営業時間の調整を行うこと。
- ⑨ 運営事業者が芝生広場において単独で出店、イベント等を実施する場合は奈良市、総合財団と協議を行うこと。
- ⑩ 奈良市ならまちセンター内部（トイレ含む）の清掃に関する運営事業者の分担ないし協力

については、総合財団と協議すること。

- ⑪ 運営事業者は、日常的又は定期的に運営スペースに必要な清掃、保守・点検業務を行い、快適な環境をつくるよう努めること。
- ⑫ 運営事業者は必要に応じて、総合財団所定の報告書【月次報告書】を提出すること。
- ⑬ 自然災害等による業務の履行不能、法令又は税制の変更等により施設の維持管理に影響を及ぼす変更があった場合等について責任の分担は、総合財団と運営事業者が協議の上、決定することとする。
- ⑭ 事業撤退の際には、次の運営事業者への引継に協力すること。
- ⑮ 来客、従業員等関係者が地下駐車場を利用する場合は全て有料、利用可能時間は午前9時から午後5時までとする。

1.3 運營業務スケジュール

令和3年6月のオープンを目標に、運営事業者及び総合財団との協議でオープン日を決定することとする。なお、オープン日等を含む運營業務実施スケジュールを提案書に盛り込んで提出すること。

1.4 疑義の解釈

本仕様書の解釈について疑義が生じた場合、又は本仕様書に定めのない事項については、総合財団と運営事業者の協議によるものとする。

【別表1】経費負担区分表

種別	経費項目		負担区分	
			財団	運営事業者
業務 区域に 関する もの	電気・水道・冷暖房費等	飲食スペース		○
		情報スペース		○
	日常清掃	飲食スペース		○
		情報スペース		○
		トイレ（1階）	○ （1日1回）	○ （センター職員不在時）
	定期点検 （消防設備点検、害虫駆除、ドア・窓等扉の点検）	飲食スペース	○	
		情報スペース	○	
	機械警備	飲食スペース		○
		情報スペース		○
	業務 内容に 関する もの	運営に必要な経費	飲食スペース	
情報スペース			○ （必要に応じて）	○ （必要に応じて）
トイレ（1階）			○	○ （トイレトーパー、水道代等）
ゴミ処理費用 （油脂等産業廃棄物処分費含む）		飲食スペース		○
		情報スペース	○ （必要に応じて）	○ （必要に応じて）
グリストラップ清掃費用 （バキューム清掃含む）		飲食スペース		○
修繕、修理費		飲食スペース		○
		情報スペース		○
		トイレ（1階）	○	

【別表2】建物の既設設備

電気	清算電力計 有	
	既設調理器具への電源 有	
	店内よりエントランスホール、トイレまでの照明 5W有	
水道	給水	既設高架タンクより分岐し、量水器を経て各所の器具へ接続
	排水	地階にあるグリストラップ（油脂分離阻集器）を經由し、既設汚水層へ接続
	給湯	屋外給湯器32号より各所の器具へ接続
ガス	プロパンガス（ガスメーターは納入業者が設置）により給湯器へ供給	
消火	スプリンクラー、消火器設置	
空調	厨房×1台	
	飲食スペース×1、情報スペース×1（室外機×1、室内機×3）	
厨房機器	別表一覧 参照	

【別表3】 厨房機器等一覧

品名 数量 (記入がないのは1)	形式または寸法等	品名 数量 (記入がないのは1)	形式または寸法等
クリーナー	MCG3000P	電磁調理器	H I H - 5 L B (E)
ミキサー	MX-152sp-w	電気レンジ	T E R - S - 9 0
レジスター	TK-2600-4S	電気ゆで麺器	T E U - 4 5 0 (F)
ファクシミリ	KX-PD552 DW-W	作業台	250×600×800 (G)
フードプロセッサ	D F P - 7 J B S W	電気フライヤー	F L - 1 5 8 (H)
簡易PAセット (マイク3本)	S T A G E P A 4 0 0 i	平棚 3台	600×300×1 R (I)
プロジェクター (リモコン付き)	E H - T W 4 1 0	テーブル形冷凍冷蔵庫	R F T - 1 5 0 S N F - R (J)
ipad air2 2台	1 6 G B MGLW2J/A	上棚 2台	1500×400×800 (K)
展示ワゴン什器 4台	別紙写真①	キャビネットテーブル 2台	1200/900×600×800 (L)
レジカウンター 1台	別紙写真②	テーブル形冷蔵庫	R T - 1 5 0 S N F (M)
テーブル大 2台	別紙写真③	電磁調理器 2台	H I H - 2 C B
テーブル中 6台	別紙写真④	H I H置台	700×600×600 (N)
テーブル小 2台	別紙写真⑤	食器洗浄機	J W E - 6 8 0 U B
ワゴン 2台	別紙写真⑥	二槽シンク	900×700×850 (O)
チェア 32脚	別紙写真⑦	クリーンテーブル	600×700×800 (P)
タイムレコーダー	Z 1 5 0	吊戸棚	800×350×600 (Q)
複合機	8 8 1 A W	チップアイスメーカー	CM-60A (R)
冷凍冷蔵庫	H R F - 7 5 Z T (A)	一槽シンク	450×600×800 (S)
コンパクトフリーザー	P F - 0 5 7 X E (B)	テーブル形冷蔵ショーケース	R T S - 1 0 0 S T B 2 (T)
ワークテーブル	900×450×800 (C)	ブロックアイスクラッシャー	H A - 1600 (U)
スチームコンベクションオープン	M I C - 5 T B 3	ワインセラー	S T - N V 2 7 0 G
軟水器	H K - 5 5 R S	I H炊飯ジャー 2台	J I W - 6 5 4 0
一槽シンク	600×600×800 (D)		

() のアルファベットの付いたものは、現地の機器に同じアルファベットがついています。

