

(別紙2) 男鹿市複合観光施設「レストラン」業務に関する仕様書

1. 男鹿市複合観光施設

1) 目的及び基本方針

複合観光施設は、農林水産物等の特産品の販売、地元食材を活かした食材の提供、観光情報の提供等を行うことにより、観光入込客の増加及び観光消費の促進を図り、もって地域産業の活性化に資することを目的とする。

運営者は、複合観光施設の目的を十分に踏まえ施設の管理運営をおこなうものとし、本市の振興に寄与する施設運営及び事業展開を推進することを複合観光施設の基本方針とする。

2) 施設概要

(1) 名称 男鹿市複合観光施設

(2) 所在地 秋田県男鹿市船川港船川字新浜町1番地19

(3) 施設 敷地面積 13,932.54㎡

(4) レストラン施設

①面積: 187.25㎡ (厨房・客席134.32㎡、事務室等52.93㎡)

②構造: 鉄骨造・一部2階建て

③厨房施設: 厨房機器一式完備 (男鹿市備品を無償貸与)

④サービス施設: 客席 64席 (屋内44席、屋外20席)

(5) 開設年月日 平成30年7月1日 (予定)

3) 休館日及び開館時間

①休館日: 指定管理者が必要と認め、市長の承認を得た日

②開館時間: 指定管理者が市長の承認を得た時間

2. レストラン

1) 営業内容

(1) 食事の提供に関する業務

(2) 男鹿市の食文化の紹介に関する業務

(3) その他レストランの運営に関する業務

2) 休館日及び営業時間

①休館日: 複合観光施設に準ずる。

②営業時間: 午前11時から午後4時を基本とする。(オーダーストップは午後3時30分)

※ただし、上記以外の休館日又は営業時間に関しては、レストラン業務委託者の申し入れにより施設運営者(指定管理者)が必要と認めた場合であって、あらかじめ市長の承認を得たときはこの限りではない。

3) 施設の管理方法について

(1) 厨房管理

- ① 厨房施設は、レストラン業務受託者が責任を持って管理し、みだりに第3者を立入らせないこと
- ② 男鹿市から無償貸与された備品管理を書類上で管理するとともに、破損等は速やかに施設運営者（指定管理者）に報告すること
- ③ 設備及び備品については受託者の故意または過失による破損は、受託者が原状回復すること

(2) 客席

- ① 客席の清掃は、レストラン業務受託者により毎日営業前及び終業後行うこと
- ② 施設利用者の商品持ち込みを受け入れること
- ③ 営業途上でゴミ等の散乱が無いように常時の清掃を行うこと

4) 運営にあたっての留意事項

(1) 食品の安全・安心対策

- ① 厨房及び客席を常に清潔に保ち、食品の衛生管理を徹底すること
- ② 従業員の衛生教育や接遇研修を徹底して行うこと
- ③ 公的な衛生の専門機関の指示に従い、施設内の消毒等を定期的を実施すること

(2) 地域製品の活用

- ① 施設の目的を理解し、男鹿市の生産者及び施設の出品物を食材として積極的に活用すること
- ② 材料等の虚偽の表示や安易に区域外の生産品等を使用しないこと

(3) 魅力ある商品の販売

- ① 男鹿市の特産品等のPRのため飲食メニューを工夫するため常に、企画・研究・開発・販売に努めること
- ② 地域及び周辺の飲食店やホテル、旅館と連携協力を行うこと
- ③ メニューの変更は、事前に施設運営者（指定管理者）と協議、報告すること

(4) 酒類の販売

飲酒運転の撲滅に向けた説明書と啓発を実施すること

(5) サービスの向上

- ① 施設の性格から男鹿市の食や観光の情報を来館者に提供すること
- ② ①の達成のため、従業員の研修を行うこと
- ③ 企画イベント等を積極的に開催すること