

新潟県首都圏情報発信拠点飲食店舗運営事業 業務内容等

1 業務内容

「新潟県首都圏情報発信拠点施設 基本計画」（別紙3）を踏まえた、以下の業務を実施

- ①新潟県産品を活用した飲食店舗の設計・施工、運営
- ②県産食材や県産品を通じた新潟県の魅力発信

なお、建物の詳細な平面図及び CAD データについては、説明会時に希望する企業へ提供する。

2 運営条件

(1) 契約に関する条件

ア 契約形式

定期建物賃貸借（転貸）契約

イ 契約期間

2024年2月1日～2029年3月31日まで

※中途解約は原則不可。ただし、事業者が義務違反等がある場合には、NICO は中途解約できることとする。

※運営事業者の運営状況から運営条件等の見直しを行ったうえで、5年間契約を延長するか、運営事業者の見直しを行うかを判断する。

※契約期間終了時には、NICO が指定する期限までに原状回復し、明け渡す必要がある。

ウ 営業時間及び休業日

以下の営業時間及び休業日を原則とし、これ以外の設定とする場合は、企画提案書の内容をもとに、NICO と協議のうえ決定する。

①営業時間 【昼】 11:30～14:00 【夜】 18:00～22:00

②休業日 1/1～1/3

エ 定額賃貸料

484,518 円／月（税別）

※契約始期からオープンまでの間は賃貸料を免除する。

オ 定額管理費

49,154 円／月（税別）

※電気料、水道料、ガス料等については別途事業者の負担とする。

(2) 店舗に関する条件

ア 費用負担

工事・運営管理の費用負担は、以下のとおりとする。

項目	NICO	運営事業者	備考
飲食店舗の設計、整備等			
施設拠点の基礎的部分 (天井、床、壁、電気・ガス・水道・給排水・給湯・照明・防災・空調設備等)		○	費用は、3,000万円を上限にNICOが負担することとし、対象工事完了後に交付(2024年3月末)する。 ただし、拠点が設置される建物の所有者が指定する工事については、NICOと協議すること。
店舗の営業に必要な設備 (厨房設備、冷蔵庫、レジカウンター、飲食カウンター、飲食テーブル・椅子等)		○	
店舗の営業に必要な備品 (食器、テーブルクロス、ランチョンマット等)		○	県産品については、200万円を上限に対象の1/2額をNICOが負担することとし、整備後に交付(2024年3月末)する。 ただし、選定・整備にあたっては、NICOと協議すること。
光熱水費		○	支払先はNICOが指定する。
飲食店舗のホームページ作成・運営		○	所有権はNICOに帰属する。
上記以外の拠点管理運営費 (人件費、仕入れ、消耗品、クレジット手数料、通信料、設備保守、修繕、廃棄処理、清掃、損害保険、租税公課、電話取付、インターネット接続費等)		○	
拠点及び飲食店舗の情報発信や、飲食店舗を活用した自主イベント等の取組		○	
その他の費用	別途協議		

イ 飲食店舗(8階)

【設計・施工業務】

以下の業務について、NICOと協議のうえ、検討、作成等を行うこと。また、実施にあたっては、施工工事事業者との協議、調整等を行うこと。

(ア) 設計業務

- ① 施工実施工程計画(工程別の詳細内容の検討・確定)
- ② 店舗デザインの作成・確定(店内配色、壁・天井・床等の仕様、装飾等)
- ③ 什器・備品類項目リストの作成
- ④ 設計図(平面図、断面図、立面図、展開図、その他各工種詳細図等)
- ⑤ 施工費、維持管理費等の積算
- ⑥ イメージパースの作成
- ⑦ その他、設計に必要な事項(関係事業者との協議・調整、関連法規の確認、建築基準法等関連法令に基づく協議等)

(イ) 施工業務

- ①建築内装工事
- ②電気設備工事
- ③機械設備工事
- ④備品整備工事

※「②電気設備工事」「③機械設備工事」の内、給排水衛生設備、冷暖房換気設備、防災設備、照明設備工事等の拠点が設置される建物の所有者が指定する工事（以下、「B工事」という）については、NICO と十分協議すること。また、B工事の施工については、速やかに NICO が指定する施工業者に委託すること。

【店舗づくり・運営】

①内装や調度品は新潟県産品（伝統工芸品含む）を積極的に使用すること。拠点のコンセプトや地域性、拠点物販店舗との連携等を考慮のうえ、NICO との協議を踏まえて決定すること。

※県産品の活用については、別添1新潟県産品事例集を参考にすること。

②食器等は、新潟県内で製造された物又は新潟県内の企業が販売している物（OEM 含む）を使用することを基本とし、提供するサービス全体により新潟県の情報発信を図ること。

③店舗の名称は事業者が決定するが、新潟県に関する言葉を店舗名に入れること。

④店内に個室を1つ以上設けること。

⑤新潟県の食材や地域の特色を説明できるツール等を工夫すること。

⑥店舗を訪れた人が新潟県へ足を運びたいくなるような仕掛けづくりを行うこと。

⑦注文商品のマーケティングデータの収集を行い、メニューの開発・改良につなげるとともに、NICO に定期的に集計・報告すること。

⑧キャッシュレス（クレジットカード、QRコード等）決済対応機器を導入すること。

⑨NICO や物産販売店舗等運営事業者と協議の上、新潟県首都圏情報発信拠点のホームページにリンクする飲食店舗のサイトを作成・運営すること。

⑩弁当、テイクアウトなど店舗内にこだわらない情報発信・収益向上の取組を行うこと。

⑪バックヤードなど店舗運営に必要なスペースを事業者の責任・負担で確保すること。

⑫飲食の提供、食品の販売に必要な手続、届出等は事業者が行うこととし、これらに係る費用は事業者が負担すること。

⑬本店舗以外に経営する店舗等と区分して経理を行うとともに、本店舗の決算書の提出を求められた場合には応じること。

【食材・メニュー】

①新潟県産の食材、調味料などを使用した料理や飲料を提供すること。

②使用する食材の産地を表示すること。

③新潟県の旬の食材や新規の食材を使用した料理など、季節やイベントに応じたメニューとすること。メニューの設定や大きな変更の際は、NICO と事前に協議すること。

④飲食店舗で提供された旬の食材や県産品が物販店舗で購入できるような体制の構築など、物産販売店舗等事業者と連携を図り、新潟県の旬の食材や県産品を相互に提供できるよう努めること。

3 提案を求める内容

上記1、2を踏まえ、提案者が有する飲食営業・情報発信等のノウハウや創意工夫等を活かした提案を企画提案書に記載すること。

(1) 整備・運営方針

県産食材や県産品を通して、効果的かつ効率的な情報発信を行うための飲食店舗の整備・運営等における基本方針、具体的な事業活動のコンセプト

(2) 飲食店舗の整備計画

店舗の完成イメージ図、平面計画図、レイアウト、機能・内装の計画

※拠点の実施設計・施工工事（地下1階、1～3階）については、別に事業者を公募するため、事業者決定後にレイアウト等を協議することとなる。

(3) 目標値

次の具体的な目標値を提案すること。なお、これら目標値以外にも、提案者独自の目標設定があれば提案すること。

①飲食店舗の来店者数

②飲食店舗及び弁当販売等の飲食販売売上額（税込）

(4) 飲食営業の展開方法

飲食営業におけるメニュー・提供方法・料金設定の考え方、新潟県の食材や地域の特色を理解いただくための工夫（メニュー企画、産地・商品の説明（ツール）、自主イベント等）など

(5) スケジュール

設計から飲食店舗のオープンまでの具体的な取組とスケジュール

(6) 収支計画

契約期間における飲食店舗の収支計画