

## 千曲市あんずの里物産館指定管理者募集要項

千曲市あんずの里物産館(以下、物産館)の管理運營業務を、効果的かつ効率的に実施するため、地方自治法(昭和22年法律第67号)第244条の2第3項及び千曲市あんずの里物産館条例第3条の規定に基づき、下記のとおり指定管理者を募集します。

### 1 概要

#### (1)指定の期間

令和4年4月1日から5年間。なお、指定の期間内であっても、管理を継続できないと認めるときは、指定を取り消すことがあります。

#### (2)施設の概要

名	称	千曲市あんずの里物産館			
所	在	地	千曲市大字屋代507番地1		
開	設	年	月	平成11年4月	
建	物	の	構	造	鉄骨造り平屋建て
敷	地	面	積	3,072 m <sup>2</sup>	
延	床	面	積	878.48 m <sup>2</sup>	

名	称	加工施設棟			
所	在	地	千曲市大字屋代507番地1		
開	設	年	月	平成11年11月	
建	物	の	構	造	木造平屋建て
延	床	面	積	113.4 m <sup>2</sup>	

#### (3)施設の現行の利用時間等

営業日及び営業時間は、利用者の利便性を考慮して指定管理者が決定してください。ただし売店は、最低年間309日以上開館し、あんずまつりの期間中は可能な限り休館しないでください。

営業日及び営業時間を決定した場合、市に報告するとともに利用者に周知してください。

### 2 施設の管理運営方針

#### (1)施設の設置目的

農林産物及び農産物加工品等の開発、展示、販売並びに情報受発信等を行い、地域の農業振興・観光振興に資してください。

## (2)管理運営の基本方針

指定管理者の創意工夫に基づいた事業や管理運営により集客の向上及び経費節減を目指す。

森・倉科地区を始め地域の農産物を取り入れた食事の提供、農産物の直売を行うため、市と指定管理者が相互に協力し、地域の活性化を目指す。

## (3)施設の現行の利用時間等

施設や設備は、その機能と特性を十分に把握した上で全ての施設を清潔に保ち、かつ、その機能を正常に保持するとともに、適正な維持管理と保守点検を行ってください。

また、食材提供部門を併せ持つ施設として、衛生管理については特に留意してください。

## (4) 法令等の遵守

下記のほか、施設の管理運営及び営業業務に関する諸法令の遵守が求められます。

### ● 関係法令等

- ・地方自治法、地方自治法施行令ほか行政関連法規
- ・労働基準法、労働安全衛生法ほか労働関係法規
- ・消防法ほか消防及び防火管理関係法規
- ・下水道法ほか排水処理等に係る関係法規
- ・廃棄物の処理及び清掃に関する法規
- ・改正フロン排出抑制法
- ・千曲市情報公開及び個人情報保護に関する条例及び同施行規則
- ・千曲市公の施設指定管理者の指定手続き等に関する条例
- ・千曲市あんずの里物産館条例及び同施行規則

## (5) 施設の愛称

指定管理者により施設の愛称をつけて、その愛称により施設管理を行っていくことも可能です。ただし、企業名等を冠した愛称は不可とします。

なお、愛称を付する場合、条例上の名称変更でないことを承知していただくとともに、標記方法については当面下記によってください。

○○○○○○○○○○(千曲市あんずの里物産館)

## 3 指定管理者がおこなう業務

(1)指定管理者がおこなう業務は、次のとおりとします。

### ① 販売等の業務

#### 【売店】(販売業務)

- ・アンズ製品を中心とした飲食物や土産物等を販売してください。
- ・千曲市のアンズのブランドを傷つけないために、原則として、地元産アンズを使った製品を中心として置き、外国製のアンズを使用した製品や産地が特定できないアンズを使った製品は販売しないか、または、消費者が千曲市産または県内産と誤ることのないように最大限配慮をして下さい。

- ・地元農産物の直売コーナーを設けて、積極的に販売を行うよう努めてください。特に、ア  
ンズについては全国から問い合わせがあるため、直売・直送を行えるようにしてください。
- ・その他の販売品について、指定管理者の自由とします。ただし、公共施設であることを考  
慮してください。

### 【食堂】

- ・地元の食材を活かしたメニューを提供するなど、特長のある食堂となるように努めてくださ  
い。
- ・食堂は期間的な営業を行っても構いません。

### 【その他】

- ・業務の一部を第三者に委託する場合は、事前に市と協議を行ってください。
- ・千曲ブランド推進のため、市や千曲ブランド認定業者等から試作品の販売の依頼があつ  
た場合には、スペースの提供などご協力をお願いします。
- ・軽食厨房、農産物加工所を活用する場合は、活用方法について申請書に記載してくださ  
い。
- ・屋外販売スペースや駐車場、館内の一部を第三者に貸し出す場合は、事前に市と協議  
を行ってください。

#### ② 観光業務

- ・全国的にも有名な「あんずの里」を冠していることから、アンズに関する知識や情報の収集  
に努めるとともに、観光客へ情報提供を行えるよう努めてください。
- ・千曲市の観光拠点の一つであることから、観光客等への観光情報の提供に努めてくださ  
い。

#### ③ 自主事業等

- ・最低でも年 1 回、館の集客を図る目的で指定管理者が主催、または主体となって自主事  
業(イベント)等を行ってください。
- ・自主事業については、概要のみで構いませんので最低1つはご提案ください。

#### ④ 施設の運営に関すること

- ア 責任者を 1 名以上配置し、責任ある管理を行ってください。
- イ 利用者に不便を来さないよう従業員を配置してください。また、従業員の採用に当た  
っては千曲市内からの採用に十分配慮してください。
- ウ 施設の管理に必要な資格については下記のとおりです。

関係法令	資格名等
消防法、消防施行令	防火管理者 危険物管理者(乙 4 種以上)
調理師法	調理師

- エ 施設並びに従業員の質の向上のため、年 1 回以上従業員の研修を行ってください

#### ⑤ 施設及び設備の維持に関すること

ア 仕上材の浮き、ひび割れ、はがれ、かび等の発生がない状態を維持し、かつ、美観を維持するように努めてください。

イ 建築設備（給排水設備、空調設備、電気設備、消防設備、自動ドア等）は、日常点検、法定点検、定期点検等をおこない、初期の性能を維持するように努めてください。ただし、初期性能を維持することが営業上不都合である場合には、市と協議してください。

ウ 食堂の管理は関係法令を遵守し、特に食中毒防止対策及び発生時の対応マニュアルを整備し、職員に周知徹底してください。

#### エ 清掃業務

販売品及び陳列棚、床、壁、扉、ガラス、鏡、備品、照明器具、衛生機器等について、場所ごとに、日常清掃、定期清掃を組合せ、環境整備に努めてください。

（日常清掃の範囲）

玄関、ホール、食堂、厨房、倉庫、販売コーナー、事務室、トイレ、倉庫、加工所、駐車場など

#### オ 夜間・休日の施設管理

警備業務委託を行うなどして、不測の事態等に備えてください。

### ⑥ 設備・備品管理業務

#### ア 施設内備品の保守管理

施設の運営に支障をきたさないよう、施設内の備品管理や市が作成する物品管理簿の管理を行ってください。また、破損、不具合の生じた時には速やかに市に報告をしてください。

#### イ 消耗品

施設の運営に支障をきたさないよう、必要な消耗品を適宜購入し、管理をおこなってください。

#### ウ 事務備品

施設の運営に支障をきたさないよう、事務備品の管理や市が作成する物品管理簿の管理を行ってください。

### ⑦ その他業務

ア 事業計画書及び収支計画書の作成（年度当初）

イ 事業報告書及び収支報告書及び修繕報告書の作成（年度終了時速やかに）

ウ 関係機関との連絡調整

### ⑧ 指定管理者が再委託できる業務の範囲について

指定管理者は、指定を受けて実施する業務のすべてを第三者に再委託することは出来ません。ただし、業務の一部について、市との協議の上、再委託することは可能です。

## 4 管理経費

指定管理業務に係る経費は、事業収入を充てていただきます。

修繕工事については、1件5万円未満の修繕については、指定管理者が管理経費の中

で行なうものとしします。また、地震、台風等の自然災害によって生じた負担については、例外として市が補償します。

指定管理者は、自身の団体等と独立した会計帳簿類及び経理規定を設けるとともに、収入及び経費については、団体自身の口座とは別の口座で管理してください。

また、他の「公の施設」の指定も受ける場合は、他の「公の施設」の管理口座とは別の口座で管理する必要があります。

## 5 管理委託料及び事業収入

管理委託料は、申請者の提案により市と協議の上、双方で締結する協定で定めるものとしします。また、指定管理者が行う事業等の収入は、指定管理者の収入としします。

## 6 管理運営状況に関するモニタリング

指定管理者により、施設が適正に運営されているかどうかを確認するため、市は定期的及び随時にモニタリングを実施します。

指定管理者は、当該施設の管理運営に当たって、利用者の意見・要望等を把握して管理運営業務に反映させるため、利用者からの意見聴取をおこない、結果を報告するものとする。また、利用者からの意見徴収の方法については、市と指定管理者が協議して定めま

す。

指定管理者は、市が指定する報告書を四半期ごとに提出する必要がある、運営状況が適正でない認められる場合は、市は指定管理者に対して指導をおこないます。

## 7 事業継続が困難になった場合等の措置

### (1)指定管理者の責めに帰すべき事由による場合

指定管理者に責めに帰すべき事由により、当該施設の適正な管理に著しい支障が生じ、事業継続が困難となる恐れがあると認められる場合は、市は指定管理者に対して改善勧告等を行ない、期間を定めて改善策の提出及び実施を求めることができます。この場合、指定管理者がその期間内に改善することができなかった場合等には、市は指定を取り消し、業務の全部又は一部の停止を命ずることができるものとしします。

### (2)指定が取り消された場合等の損害賠償

前記(1)により指定管理者の指定が取り消され、又は業務の全部又は一部が停止された場合、指定管理者は指定取り消し等によって生じた損害について、市へ賠償をしなければなりません。

### (3)不可抗力等による場合

不可抗力その他市又は指定管理者の両者の責めに帰すことができない事由により、事業継続が困難となった場合は、施設管理の可否について両者協議の上、市は指定管理者の指定を取り消し、又は業務の全部又は一部の停止を命じることができるものとしします。

## 8 指定管理者と千曲市の責任分担

項 目	指定管理者	千曲市
運営の基本的考え方	◎	○ 条例・規則事項
広報	◎	○ 市広報関係
施設の管理運営	◎	
管理棟、倉庫等の物品管理	◎	
必要な消耗品の購入	◎	
備品の管理	◎	○
施設の法的管理(占有・行為許可)	○ 受付・書類交付事務に限る	◎
苦情対応	◎	○
事故対応	◎	○
災害復旧		◎
施設の修繕	○ 1件5万円未満	○ 1件5万円以上
施設賠償保険、火災保険	◎ (保険の範囲は協定に規定)	○
包括的管理責任		◎

## 9 申請者の資格

- (1) 地方自治法施行令第167条の4に規定する者に該当しない者であること。
- (2) 千曲市建設工事等入札参加資格者に係る指名停止要綱に基づく指名停止期間中ではないこと。
- (3) 会社更生法第30条又は民事再生法第21条の規定による更生手続き又は再生手続きの開始の申し立てがなされた場合は、更生手続きの開始決定又は再生計画の認可決定がなされていること。
- (4) 最近1年間の法人税、消費税、地方消費税及び市県民税を滞納していないこと。
- (5) 指定期間中、安全円滑に対象施設を管理運営できる法人その他の団体とする。なお、団体の場合は必ずしも法人格を必要としないが、個人では申請することはできない。

## 10 募集要項の配布

### (1) 配布場所

千曲市経済部農林課(市役所3階)

〒387-8511 千曲市杭瀬下二丁目1番地

電話 026-273-1111(内線 3284) FAX 026-273-1921

Eメール [nousin@city.chikuma.nagano.jp](mailto:nousin@city.chikuma.nagano.jp)

(2)配布期間

令和3年7月30日(金)～8月30日(月) 午前8時30分～午後5時  
ただし、土日は除きます。

(3)募集要項に関する質問受付

・受付期間

令和3年7月30日(金)～8月17日(火)

・受付方法

任意の質問書に記入の上、Eメールに添付またはFAXにて送信をしてください。

・質問の回答

令和3年8月20日(金)までに千曲市ホームページで公表します。

## 11 現地説明会

下記の期日で現地説明会を開催します。

(1)開催日時

令和3年8月10日(火)午後1時30分～

(2)開催場所

あんずの里物産館 食堂

(3)その他

参加人数については、1団体につき2名までとし、参加する場合には8月6日(金)までに連絡してください。

## 12 提出書類

提出期間内に次の書類を市長に提出してください。

(1) 指定申請書 様式第1号(千曲市公の施設における指定管理者の指定の手續等に関する条例施行規則(以下「規則」という。)第2条関係)

(2) 施設の指定管理者事業計画書 様式第2号(規則第2条関係)

(3) 施設の管理に関する業務の収支予算書 様式第3号(規則第2条関係)

令和4年度分。なお、申請者において様式2号及び第3号の要件を満たす独自の事業計画及び収支予算書を作成して提出してもかまいません。

(4) 定款又は寄附行為の写し及び登記簿謄本(法人以外の団体にあつては、会則等)

(5) 当該団体の前事業年度の貸借対照表及び財産目録

## 13 申請書の提出先及び提出期限

提出先は、申請要項配布場所と同じです。

提出期限は、令和3年8月24日(火)～8月30日(月)午後5時までです。

提出期限以後の変更及び追加は認めません。

## 14 指定管理者の選定等

### (1)指定管理者の選定の方式

指定管理者の選定は公募型プロポーザル方式を採用します

指定管理者選定委員会(以下、「選定委員会」という)を設置し、選定委員会が指定管理者の候補者を決定します

### (2)応募者の審査

書類審査をおこなうほか、必要に応じてプレゼンテーションを実施し、指定管理者の候補者を決定します。

### (3)審査会実施日

令和3年9月15日(水)に行います。時間、場所等については改めてご連絡します。

### (4)審査結果の通知及び公表

審査結果については、応募書類を提出した応募者全員に対して通知するとともに、ホームページへの掲載等により公表します。

### (5)協定の締結

千曲市と優先交渉権者は細目について協議をおこない、仮協定を締結します。正式な協定は、指定議案の議決後に締結します

## 15 選定の基準等

### (1)選定基準

千曲市公の施設の指定管理者の指定手続等に関する条例第3条の規定によります。

①事業計画書による公の施設の運営が住民の平等利用を確保することができるものであること

②事業計画書の内容が公の施設の効用を最大限に発揮させるとともに、その管理に係る経費の縮減が図られるものであること。

③事業計画書に沿った管理を安定しておこなう物的能力及び人的能力を有するものであること。

### (2)審査項目

指定管理者制度導入に係る基本指針に定める評価基準に基づき審査をおこないます。

#### ①住民の平等利用を確保する運営

ア 団体運営の透明性・公平性

イ 利用者への対応・接遇

#### ②施設効用の最大限の発揮と管理経費の縮減

ア 効率的効果的な運営への取組

#### ③管理を安定しておこなう物的・人的能力

ア 団体の理念・姿勢



- イ 受託への意欲・熱意
- ウ 団体の安定性・継続性
- エ 施設管理の安全性への配慮
- オ 職員体制と職員の育成

## 16 応募に際しての留意事項

### (1)接触の禁止

選定委員、本件業務に従事する本市職員及び本件関係者に対し、本件応募についての接触を禁じます。接触の事実が認められた場合は失格となることがあります。

### (2)応募内容の変更禁止

提出された書類の内容を変更することはできません。

### (3) 虚偽の記載をした場合の取扱い

応募書類に虚偽の記載があった場合は、失格とします。

### (4) 応募の辞退

応募受付後に辞退する場合は、辞退届を提出してください。

### (5) 費用負担

応募に関して必要となる費用は、応募者の負担とします。

### (6) 提出書類の著作権

本市が提示する設計図書等の著作権は、千曲市及び作成者に帰属し、応募者の提出する書類の著作権は、それぞれの応募者に帰属します。なお、本事業において公表する場合、その他本市が必要と認めるときは、本市は提出書類の全部又は一部を使用できるものとします。

## 17 指定管理者の取り消し等

指定管理者の優先交渉権者が、正当な理由なくして協定の締結に応じない場合、指定管理者による事業の履行が確実にないと認められる場合、または、著しく社会的信用を失う等により指定管理者としてふさわしくないと認められる場合は、指定管理者の指定の決定を取り消すことがあります。

(別紙1)

## 千曲市あんずの里物産館施設概要書

区分	室名等	用途	面積(m <sup>2</sup> )
管理スペース	事務室	施設管理、販売事務処理	30.24
	案内所	館内及び周辺観光案内	14.62
	打合せ室	(和室)従業員等の打合せ及び更衣室	13.68
	倉庫		14.05
販売スペース	打合せ室		11.10
	販売コーナー	地元農産物、農産加工品等の販売	145.61
	倉庫		20.25
食提供スペース	打合せ室	(和室)厨房関係者の打合せ室兼更衣室	14.62
	トイレ・通路	厨房関係者のトイレ及び通路	9.45
	食品庫・食器庫、前室	食材及び食器の貯蔵・保管、厨房の準備室	21.31
	厨房事務室	厨房事務処理	9.99
	厨房	食材の加工・調理・製造	42.40
	食堂(約90席)	食堂1 食堂2 小上り(畳敷き) サロン	193.03
	(軽食提供コーナー)軽食厨房	軽食(おやき等)の製造と販売	26.14
トイレスペース	内部一般利用者用トイレ 男(小6基、大3基、洗面台2) 女(8基、洗面台4) 多目的用(小1基、大1基、洗面台1) 外部トイレ(男女兼用 小1基、大1基、洗面台1)	91.62	
共用スペース	ホール	通路等共用部分	194.01
	屋内消火栓室	屋内消火設備	7.13
	風除室	出入りの際の温度調整	19.23
加工施設	厨房	加工品の製造	113.4

○ 給排水 県営水道・公共下水道