

小浜市町並みと食の館 指定管理者に係る仕様書

「小浜市町並みと食の館」指定管理者が行う業務の内容および範囲は、この仕様書によるものとします。

1 施設の名称

指定管理者は、「小浜市町並みと食の館」という施設の名称を変更することはできません。ただし、愛称の使用を希望される場合は事前に市と協議してください。

2 指定期間

令和8年4月1日から令和13年3月31日（5年間）

3 基本事項

（1）管理運営の基本方針

指定管理者制度では、指定管理者は施設の管理権限と責任を有し、施設の業務を代行するものとされています。指定管理者は、施設の適正な管理を確保しつつ、住民サービスの向上と経費の削減を図っていく必要があります。

指定管理者は、食の館を管理運営するに当たって、次の各項目に留意して円滑に実施することとし、市長は施設の設置者として必要に応じ指定管理者に対して指示等を行います。

ア 公の施設であることを念頭において、公平な運営を行うこととし、特定の個人や団体およびグループに対して、有利あるいは不利になるような取扱いを行わないこと。

イ 施設設備および備品の維持管理を適切に行うこと。

ウ 効率的かつ効果的な施設の管理運営を行い、経費の縮減に努めること。

エ 業務に関連して取得した利用者等の個人情報等について、適切な管理を行うこと。

オ 地域住民や利用者の意見・要望を管理運営に反映させること。

カ 地域住民、行政、公共団体および他の施設との連携を図り、お互いに良好な関係を維持できるよう努めること。

キ 事業計画書に基づいた適正な予算執行を行うこと。

ク ごみの削減、省エネルギー、温室効果ガスの削減等環境に配慮した管理運営を行うこと。

ケ 地震や台風、感染症予防対策等自然災害に当たっては、市と連携を図った対応を行うこと。

（2）サービスの向上

施設を清潔に保つとともに、利用者に対するサービスの向上を図り、利用者の増加に努めるものとします。また、各種トラブル、苦情等には、迅速かつ適切に対応することとし、定期的に市長に報告するものとします。

(3) 職員の配置

- ア 食の館の性格を考慮し、最大限の効果が発揮され、かつ、利用者への利便性等を損なうことがないように職員を配置するものとします。
- イ 施設の管理運営責任者として職員の配置を計画し、責任体制を確保するとともに、不測の事態や災害時に迅速かつ的確な対応を行うことができる体制を整えるものとします。

(4) 法令の遵守

指定管理者は、施設の管理運営に当たっては、次のア～オに掲げる法令を遵守するものとします。

- ア 小浜市公の施設の指定管理者の指定の手続等に関する条例（平成17年小浜市条例第28号）
- イ 小浜市公の施設の指定管理者の指定の手続等に関する条例施行規則（平成17年規則第35号）
- ウ 小浜市町並みと食の館の設置および管理に関する条例（平成17年小浜市条例第29号。以下「設管条例」という。）
- エ 小浜市町並みと食の館の設置および管理に関する条例施行規則（令和3年規則第16号）
- オ その他（地方自治法、地方自治法施行令、小浜市財務規則、個人情報保護に関する法律、国家賠償法、消防法等）

(5) 情報の公開

施設の管理運営に当たっては、管理運営に係る情報の公開に関し必要な措置を講じるものとします。

(6) 管理運営を通じて取得した個人情報等の取扱い

指定管理者は、管理運営を通じて取得した個人情報を適切に保護する必要があります。

指定管理者およびその管理運営する公の施設の業務に従事している者は、個人情報の適切な管理のため必要な措置を講じるとともに、当該施設の管理運営に関し知り得た秘密または個人情報の内容を他に漏らし、もしくは不当な目的に利用してはなりません。

また、指定管理者の指定の期間が満了し、もしくは指定を取り消され、または従事者の職務を退いた後においても同様とします。

(7) 危機管理対応

ア 自然災害、人為災害、事故等

あらゆる緊急事態、非常事態、不測の事態が発生したときは、速やかに適切な措置を講じた上、直ちに市長をはじめ関係者に通報するとともに、小浜市（以下「本市」という。）の応急対策に準じた対応を行うものとします。

イ 予防対策

危機管理体制を構築するとともに、対応マニュアルを作成し、災害時の対応について随

時訓練を行うものとします。また、消防署等から指摘があった場合は、直ちに改善措置を講じるものとします。

(8) 環境への配慮の推進

施設の管理運営に当たっては、電気等の効率的利用、温室効果ガスの排出抑制、廃棄物の発生抑制、リサイクルの推進等環境への配慮を行うものとします。

(9) 物品の管理

物品の管理は次のとおりとします。

- ア 食の館で使用する本市所有の物品については、本市が無償で貸与する。
- イ 指定管理者は、本市が貸与する備品(別表)について本市の示す台帳および管理帳簿等を備え、善良な管理者の注意をもって管理すること。

(10) 業務の再委託の禁止

- ア 指定管理者は、専門的な技術や特定の資格等を要する業務以外は、全部または主たる部分を第三者に委託し、または請け負わせることはできません。ただし、業務の一部の再委託について、あらかじめ本市が認める場合は、この限りではありません。
- イ 委託業者の選定、契約の締結および委託金の支払い等については、本市に準じた取扱いとし、委託業者に対して、適切な指導・助言を行わなければなりません。
- ウ 指定管理者は、指定によって生じる権利および義務を第三者に譲渡し、もしくは承継させ、またはその権利を担保に供することはできません。

(11) 事業報告書の提出

指定管理者は、毎年度終了後50日以内に、次の事項を記載した前年度分の事業報告書を作成し、本市に提出していただきます。

- ア 管理業務の実施状況および利用状況に関すること。
- イ 利用料金その他の収入金に係る収入の実績に関すること。
- ウ 管理業務に係る経費の収支状況に関すること。
- エ 自主事業の実施状況に関する事項
- オ その他管理の実態を把握するために、市長が必要と認める事項

(12) リスク負担

事故・火災等による施設の損傷および被災者に対する責任は、事案ごとの原因により判断しますが、第一次的責任は指定管理者が負うものとし、被害が最小限となるよう迅速かつ最善の対応をとるとともに、直ちに本市に報告しなければならないものとします。

本市と指定管理者の間におけるリスク負担は次のとおりですが、記載のないその他必要な事項については、別途締結する協定で定めるものとします。

リスクの種類	内 容	負担区分	
		小浜市	指定管理者
法令変更	指定管理者自身に影響を及ぼすもの		○
	施設の管理運営に影響を及ぼすもの	○	
経費の膨張	本市の指示に基づく業務内容の変更等	○	
	指定管理者の都合によるもの		○
	物価上昇その他上記以外の要因によるもの	その都度協議	
不可抗力	自然災害等による業務の変更、中止または延期	その都度協議	
協定の不履行	本市の都合によるもの	○	
	指定管理者の都合によるもの		○
施設利用者等への損害・傷害	施設管理上の瑕疵によるもの		○
	上記以外	その都度協議	
施設および設備等の修繕	経年劣化、構造上の瑕疵等による大規模修繕	○	
	施設管理上の瑕疵によるもの		○
	上記以外	その都度協議	
苦情への対応	指定管理者が適切に執行すべき業務に関するもの		○
	上記以外	○	

※１ 小規模な修繕（１件につき１０万円未満のもの）については、指定管理者が負担するものとし、それ以外の修繕は、双方協議のうえ本市が費用負担し対応します。

※２ 指定期間中に賃金水準または物価水準の著しい変動などやむを得ない外的要因が認められるときは、双方協議を行い、対応を決定するものとします。

(13) 文書の保存年限

指定管理者は、食の館の管理運営業務に関して作成し、または取得した書類、帳簿その他の文書を区分ごとに整理し、完結した日から５年間保存するものとします。

(14) 指定管理者に対する監督・監査

ア 本市は、地方自治法第２４４条の２第１０項の規定により、指定管理者の管理する公の施設の適正を期するため、指定管理者に対して、当該業務内容または経理の状況に関し報告を求め、実地について調査し、または必要な指示をすることがあります。

イ 本市は、指定管理者が本市の指示に従わない場合や、指定管理者の経営状況が著しく悪化している等、指定管理者による管理を継続することが適当でないと認める場合は、その指定を取り消し、または期間を定めて管理の業務の全部または一部の停止を命じることがあります。

ウ 地方自治法第１９９条第７項の規定に基づく監査委員による監査を行うことがあります。

(15) 事業の継続が困難となった場合の措置

- ア 指定管理者は、事業の継続が困難になった場合、またはそのおそれが生じた場合は、速やかに本市に報告しなければなりません。
- イ 指定管理者の責めに帰すべき事由により事業の継続が困難となった場合またはそのおそれが生じた場合は、本市は指定管理者に対して改善勧告等の指示を行い、期限を定めて改善策の提出、実施等を求めることができます。この場合において、指定管理者が当該期限内に改善することができなかつたときは、本市は指定管理者の指定を取り消し、または業務の全部または一部を停止させることができます。
なお、これに伴い、本市に生じた損害は、指定管理者が賠償するものとします。
- ウ 指定管理者は、指定を取り消され、または業務の全部または一部を停止させられたときは、本市または次期指定管理者に食の館の管理運営業務を支障なく遂行できるよう引継ぎを行うものとします。

(16) 原状回復義務等

- ア 指定管理者は施設または設備の変更をしようとするときは、あらかじめ本市と協議するものとします。また、指定管理者の指定の期間が満了したとき、または指定を取り消されたとき、もしくは業務を停止させられたときは、本市の指示するところにより、その管理を行わなくなった施設または設備を原状に回復しなければなりません。
- イ 指定管理者は、施設、設備、資料または展示品を汚損し、損壊し、または滅失したときは、本市の指示するところによりその損害を賠償しなければなりません。
- ウ 指定期間の満了もしくは指定の取り消しにより、本市または次期指定管理者に業務を引き継ぐ際は、円滑な引継ぎに協力するとともに、利用の許可書等の関係書類、業務の運営に係る支払等の書類その他必要なデータ等を引き渡さなければなりません。

4 業務の内容

(1) 設管条例第5条の規定に基づく業務について

- ア 食の館の利用の許可に関する業務
 - (ア) 設管条例第7条および第8条に規定する食の館の開館時間および休館日を公表することに関する業務
 - (イ) 設管条例第9条および第10条の規定に基づく、食の館を利用しようとする者の利用の許可・不許可、許可した事項の変更の承認、許可の取消および利用の中止命令等に関する業務
 - (ウ) 設管条例12条第3項の利用料金の額を定めることに関する業務
 - (エ) 設管条例第13条、第14条および第15条の規定に基づく、利用料金の収受、減免および還付に関する業務
- イ 食の館の施設および設備の維持管理に関する業務
 - (ア) 建物、電気設備、空調設備、上下水道設備、衛生設備、WIFI設備等の保守、点検および修繕に関する業務
 - (イ) 食の館の安全の確保、清掃および美観・景観の維持に関する業務
 - (ウ) 施設の警備その他保安に関する業務

ウ 飲食物の提供に関する業務

(2) (1) イ 食の館の施設および設備の維持管理に関する業務について

施設設備の保守管理に当たっては、法令等に基づき適切に行ってください。

ア 資格・免許

- ・電気主任技術者（電気事業法）
- ・防火管理者（消防法）
- ・危険物取扱主任者（消防法）
- ・調理師免許（調理師法）

イ 各種点検

- ・電気設備 年 1 回
- ・水質衛生 年 1 回
- ・空調関係 年 2 回
- ・防災設備 年 1 回

なお、施設、設備および備品等に欠陥または危険個所を発見したときは、直ちに本市に報告してください。

ウ 清掃業務

食の館および敷地内について細やかな日常清掃と計画的な定期清掃を行うことにより、常に清潔を保つとともに、環境衛生に留意し、利用者および職員が良好な状態で過ごせるような環境を維持するものとします。

(3) 自主事業

ア 指定管理者は、食の館内で行う自主事業について、食の館の設置目的を果たすために、指定管理者の創意工夫で事業を行うことができます。ただし、あらかじめ市長の承認を受ける必要があります。

5 業務報告等

ア 事業計画の提出

翌年度の事業計画について、毎年度の 10 月末日までに、本市に提出し、承認を受けていただきます。

イ 利用者数等の掌握・報告

毎月の利用者数、料金収入等を記載した資料を翌月の 10 日までに本市に提出していただきます。

ウ 事業報告書の提出

毎年度終了後 50 日以内に業務の実施状況、管理施設の利用状況、料金収入の実績、管理経費等の収支状況等を記載した事業報告書を本市に提出していただきます。

6 その他

(1) 各種規程の作成

指定管理者が施設の管理運営に係る利用料金の減免を始めとした各種規程を作成するとき

は、本市と協議を行うものとします。

(2) 是正勧告等

利用者等の意見および毎年の事業報告書等に基づき、業務内容に改善が必要と認める場合は、市長は必要に応じて立ち入り調査を行い、指定管理者に対して業務改善勧告または是正勧告等を行います。

なお、業務改善勧告または是正勧告等によっても改善がみられない場合および指定管理者の業務がこの募集要項で示す業務の基準を満たしていないと判断した場合は、指定期間中でもその指定を取り消すこととなります。

(3) 業務内容等の疑義

指定管理者は、募集要項および仕様書等に規定するもののほか、指定管理者の業務の内容および処理について疑義が生じた場合は、本市と協議の上決定するものとします。

【別表】

種 類	物 品 名 等	数 量	単 位
給排水衛生設備	ガス給湯器	1	台
	電気温水器	1	台
	LPG 供給装置	1	式
	便器	3	台
	洗面器	1	台
	手洗器	1	台
冷暖房機器	エアコン	7	台
	換気扇	8	台
厨房機器	冷凍冷蔵庫	1	台
	パンシンク	1	台
	ガステーブル	1	台
	舟形シンク	1	台
	調理台	2	台
	吊戸棚	1	台
	冷蔵ショーケース	1	台
	水切台・炊飯台等	1	台
テーブル等	テーブル	2	台
	チェアー	8	台
	ベンチ	2	台
	カウンター	1	台
映像機器	プラズマテレビ 42 型	1	台
	DVD レコーダー	1	台
	WIFI 機器	1	台