

波川にこここ館食材供給施設指定管理者仕様書

波川にこここ館食材供給施設（以下「本施設」という。）の指定管理者が行なう業務の内容及びその範囲等は、この仕様書による。

1 趣旨

本仕様書は、施設の指定管理者が行なう業務の内容及び履行方法について定めることを目的とする。

2 施設の管理に関する運営方針

- (1) 平等な利用の確保を図ること
- (2) 利用者サービスの向上を図ること
- (3) 施設の効用を最大限に発揮すること
- (4) 施設の良い維持管理を行なうこと
- (5) 利用者の安全を確保すること
- (6) 施設の管理経費の縮減に努めること
- (7) 施設の設置目的に基づき、効率的な運営を行なうこと
- (8) 本施設設置及び管理運営に関する条例及び関係法令を遵守すること
- (9) 個人情報の保護を徹底すること

3 施設の概要

(1) 設置目的

いの町の地域資源を生かした体験型観光を推進するため、仁淀川河川敷を訪れる人々に、いの町の地域食材等を使用した飲食品の提供を通じ、地域の活性化を図ることを目的とする。

(2) 施設の名称

波川にこここ館食材供給施設

(3) 位置

吾川郡いの町いの町波川 1 8 6 2 番 4

(4) 施設内容

木造 2 階建 2 5 8 m²（延面積）

4 業務の内容

(1) 施設の運営に関する業務

- ① 条例に定める本施設の設置目的、及び施設の設置目的を的確に把握し施設全体の管理運営業務にあたるものとする。
- ② 申請時に提出された事業計画書記載の事業計画によるもの及び自主事業の業務計画書による業務を行うものとする。
- ③ 施設の運営に関して諸般の経済状況等により、運営に変更せざるを得ない事情が生じた場合は、町長と協議のうえ変更することができる。
- ④ 利用者の苦情や要望等をアンケート等の手段により利用者ニーズの把握に努め、サービスの向上に努めるものとする。

(2) 施設の利用許可に関する業務

利用許可については、「波川にこここ館食材供給施設の設置及び管理に関する条例」により取り扱うものとする。

(3) 施設及び設備の維持管理に関する業務

- ① 開館・閉館に関する業務
- ② 全施設内の清掃
- ③ 設備・施設内の機器類の保守点検
- ④ 施設の軽微な修繕に関する業務
- ⑤ 次の法令等に規定された施設及び設備の維持管理に関する業務を行うものとする。
- ⑥ 食品衛生法に規定する事項

- 5 施設の開館時間
特に定めない。
- 6 施設の休館日
特に定めない。
- 7 有資格者の設置
有資格者が必要な場合には配置すること。
- 8 その他
 - (1) 緊急時対策、防犯・防火対策についての職員への指導
 - (2) 個人情報保護についての職員への周知徹底

指定管理者はこの仕様書に規定するもののほか、指定管理者の業務の内容及び処理について疑義が生じた場合は町と協議のうえ、決定するものとする。

□収入及び支出の実績

(単位：千円)

区分	項目	令和3年度	令和4年度	令和5年度
収入	飲食品売上	31,985	33,393	30,207
	自然体験売上	4,467	5,020	7,613
	手数料売上	112	88	92
	雑収入	1,814	2,046	1,560
収入合計(A)		38,378	40,547	39,472
支出	人件費	18,409	17,138	17,109
	法定福利費	2,002	2,220	1,899
	水道光熱費	1,266	1,272	1,169
	通信費	118	111	83
	保険料	168	86	67
	労務士・税理士	440	430	440
	委託業務	427	692	619
	食材	13,326	13,687	14,094
	包材	1,216	1,158	922
	その他仕入	98	98	109
	雑費・消耗品費	1,873	2,008	2,512
	税金	80	80	167
	当期純利益		1,567	282
	経常損失	-1,045		
支出合計(B)		38,378	40,547	39,472
収支差額(A)－(B)		0	0	0

□管理の現状

1 現行の管理体制（人員配置状況）（単位：人）

責任者 (うち正規職員) (うち臨時職員)	1 (1)
一般事務 (うち正規職員) (うち臨時職員)	1 (1)
施設・機器管理 (うち正規職員) (うち臨時職員)	6 (4) (2)
合 計 (うち正規職員) (うち臨時職員)	8 (5) (3)

2 委託料の状況

(1) 委託一覧表（令和5年度実績）（単位：千円）

委託業務名	委託金額
防犯及び火災監視サービス	132
浄化装置の保守管理、清掃	126
レンジフードクリーニング	80
浄化槽清掃、検査、管理料	135
合 計	473

(2) 委託業務の内容

個々の業務内容を具体的に記載すること。

3 修繕の実績

令和3年度実績（単位：千円）

修繕の内容	町が行った修繕額	受託者（指定管理者） が行った修繕額
チップアイスディスペンサー保守 契約及び部品代	0	74
合 計	0	74

令和4年度実績（単位：千円）

修繕の内容	町が行った修繕額	受託者（指定管理者） が行った修繕額
チップアイスディスペンサー保守 契約及び部品代	0	50
スチームコンベクションオープン 再リース料	0	26
スチームコンベクションオープン 年間保守契約	0	60
合 計	0	136

令和5年度実績

(単位：千円)

修繕の内容	町が行った修繕額	受託者（指定管理者） が行った修繕額
チップアイスディスペンサー保守 契約及び部品代	0	50
スチームコンベクションオープン 年間保守契約	0	60
キューブアイスメーカー修理及び 部品代	0	36
合 計	0	146

4 施設の備品（前年度末現在）

	品名	規格等〔品番〕	数量	摘要
1	貯米庫	TRS-60	1	
2	炊飯台	W1200×D600×H1000	1	
3	ガス炊飯器(マイコンタイプ)	RR-S300G	1	
4	一槽シンク	W900×D600×H800	1	
5	パイプシェルフ	W900×D600×H18	1	
6	台下冷蔵庫	RT-63PTE1	1	
7	電子レンジ架台	W500×D400×H1R	1	
8	製氷機	IM45M-1	1	
9	ジャー置き台	HF-300P	1	
10	作業台	W975×D900×H800	1	
11	作業台	W1700×D600×H800	1	
12	作業台	W900×D600×H800	1	
13	台下冷凍庫	FT-90SNG	2	
14	電磁フライヤー(二槽式)	MIF-18WC	1	
15	自立式二段棚	W1000×D350×H800	2	
16	脇台	W300×D600×H800	1	
17	親子コンロ	M-212C	1	
18	コンロ台	W600×D600×H640	1	
19	変形台	W821×D876×H800	1	
20	電気卓上ウォーマー	N-TCW-3555E-2M	2	
21	ウォーマー架台	W750×D600×H520	1	
22	電気ゆで麺機	MREY-06	1	
23	一槽シンク	W600×D600×H800	1	
24	浄水器	NFX-LC	1	
25	二槽式ソイルドテーブル	W1600×D650×H820	1	
26	パイプシェルフ	W1000×D300×1R	1	
27	食器洗淨機	JWE-450RUB3-L	1	
28	食器消毒保管庫	NHE-5AS	1	