

袖ヶ浦市農畜産物直売所  
指定管理者 仕様書

令和3年7月  
袖ヶ浦市

## 【 目 次 】

1	趣 旨	1
2	管理運営に関する基本的な考え方	1
3	施設の概要	1
4	指定管理期間	1
5	法令等の遵守	2
6	業務内容	2
7	その他指示事項	3
8	職員配置等	3
9	モニタリング	4
10	秘密の保持	4
11	事故の責任	4
12	責任分担	4
13	再委託	4
14	事業計画書等の作成及び事業実績報告書の提出	5
15	経理等	5
16	備品物品等	5
17	服 務	6
18	指定管理者の引継ぎに関する事項	6
19	事業の継続が困難となった場合の措置	6
20	業務を実施するにあたっての留意事項	7
21	協 議	7
	別添 1 農畜産物直売所が実施する事業等	8
	別添 2 地産地消の推進に関する事業	9
	別添 3 保守管理業務一覧表	10
	別添 4 市と指定管理者のリスク分担表	12
	別添 5 備品台帳	13
	【参考 1】袖ヶ浦市農畜産物直売所緊急時連絡表	17
	【参考 2】袖ヶ浦市農畜産物直売所防火管理組織図	18
	【参考 3】袖ヶ浦市農畜産物直売所自主消防隊組織図	18
	【その他】袖ヶ浦市農畜産物直売所施設平面図	

## 1 趣旨

本仕様書は、袖ヶ浦市農畜産物直売所（以下「農畜産物直売所」という。）の指定管理者が行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 管理運営に関する基本的な考え方

- (1) 農畜産物直売所は、身近な消費者に地域で生産される新鮮で安全な農畜産物を提供するとともに「地産地消の推進」、「農家経営の安定的発展と地域農業の振興」に資することを目的とした施設であるため、市内生産者の育成を推進し、販売量を増加させていくことなど、その設置理念に基づいた管理運営を行うこと。
- (2) 農畜産物直売所は公の施設であり、その利用に際しては平等かつ公平な取扱いをすること。
- (3) 施設・設備の内容を十分に把握したうえで、すべての施設・設備を清潔かつその機能を正常に保持し、施設利用者に快適で安全な利用を供することができるよう適正な維持管理を行うこと。
- (4) 地域住民や利用者の意見等を真摯に受け止め、質の高いサービスの提供と施設の利用促進を図るとともに、効率的な業務の執行により、施設の特性を最大限活用できるよう創意工夫し、効果的な管理運営に努め、経費の節減を図ること。
- (5) 個人情報の保護や各種法令等の遵守を徹底するほか、危機管理意識に基づく健全かつ安全な業務の執行を図ること。

## 3 施設の概要

- (1) 名称及び所在地

袖ヶ浦市農畜産物直売所

袖ヶ浦市飯富1635番地1

①開設日 平成19年10月5日

②敷地面積 5,475.60㎡

③建築物

ア. 店舗本体 830.52㎡ 木造平屋建て

イ. 外店舗 26.08㎡ 木造平屋建て

ウ. 休憩所 15.21㎡ アルミ造平屋

- (2) 利用時間

午前9時から午後7時までとする。ただし、指定管理者は必要があると認めるときは、市長の承認を得て、これを変更することができる。

休場日は、毎月第2水曜日とする。また、年末年始については12月31日及び1月1日から1月4日までとする。

ただし、指定管理者は必要があると認めるときは、市長の承認を得て臨時に開場又は休場することができる。

## 4 指定管理期間

令和4年4月1日から令和9年3月31日まで（5年間）

## 5 法令等の遵守

(1) 農畜産物直売所の管理運営にあたっては、本仕様書のほか、次の各項に掲げる法令等を遵守すること。

- ① 地方自治法（昭和22年法律第67号）
- ② 袖ヶ浦市農畜産物直売所の設置及び管理に関する条例（平成18年条例第26号）
- ③ 袖ヶ浦市公の施設の指定管理者の指定の手續等に関する条例（平成17年条例第17号）
- ④ 袖ヶ浦市個人情報保護条例（平成8年条例第15号）
- ⑤ 袖ヶ浦市情報公開条例（平成11年条例第1号）
- ⑥ 食品衛生及び施設整備の維持管理及び職員の雇用等に関する関係法令
- ⑦ 袖ヶ浦市農畜産物直売所施設運営協議会設置要綱
- ⑧ その他関連法規

(2) 指定期間中に上記法令等に改正があったときは、改正された内容を仕様とする。

## 6 業務内容

指定管理者は、市との協定に基づき、次の業務を行う。

(1) 農畜産物直売所の実施に関する事項

① 農畜産物直売所の運営に関する業務

- ア) 農畜産物直売所の施設及び設備の維持管理に関する業務
- イ) 農畜産物の販売及び計画的な生産指導に関する業務
- ウ) 農畜産物直売所が実施する事業等（別添1）
- エ) 地産地消の推進に関する業務（別添2）

② 利用の承認に関する業務

ア) 利用の手続き

指定管理者は、利用しようとする者の申請を受付ける。

イ) 利用の決定

申請を受付けた後、利用の要件を満たすかを審査し、許可する場合は「袖ヶ浦市農畜産物直売所利用許可書」により申請者に通知する。

③ 利用料金の収納に関する業務

ア) 利用料金の収受

利用料金は、指定管理者の収入として収受し、適正な管理のもと最善の注意を払うこと。なお、利用料金の額は、条例に定める額の範囲内において、指定管理者が市長の承認を得て定めるものとする。

イ) 帳簿の作成

利用の許可に基づき収受した利用料金について帳簿を作成する。

④ ①から③に掲げるもののほか農畜産物直売所の運営に関する事務のうち、市長のみの権限に属する事務を除く業務

(2) 施設管理全般に関する事項

① 管理責任者及び防火責任者を配置し、その者の氏名を報告すること。

② 安全管理に十分配慮し、火災、損傷等を防止して財産の保全を図るとともに、利用者及び職員の安全確保に努めること。

- ③ 衛生管理に十分配慮し、常に快適な利用ができる状態の保持に努めること。  
自然災害、防災、防犯、事故等の緊急非常事態時に備え、具体的な対応計画を定め、緊急時の連絡先等を予め報告するとともに、利用者の避難・救出その他必要な訓練を定期的に実施すること。
  - ④ 施設から発生する廃棄物の発生抑制に努めるとともに、可能な限り資源化していくなど、環境に配慮すること。
- (3) 施設及び設備の維持管理に関する事項
- ① 農畜産物直売所の適正な運営のため、別添3「保守管理業務一覧表」に定める施設の設備に関する保守管理業務を行うこと。
  - ② 施設、設備、備品等の維持管理に関すること。  
施設・設備の修繕の必要な箇所の早期発見に努めるとともに、修繕費の執行に当たっては、市と事前に協議すること。修繕費が30万円以下のものは市と協議し、指定管理者がこれを行う。大規模修繕の必要が生じた場合は、すみやかに市と協議し、市がこれを行う。なお、指定管理者はこれら修繕の内容を記録し、保存すること。
- (4) 個人情報保護及び情報公開  
指定管理者は、袖ヶ浦市個人情報保護条例及び袖ヶ浦市情報公開条例の規定を遵守し個人情報の適正管理及び情報セキュリティの保護に必要な措置を講じなければならない。  
また、指定管理者に係る管理業務に従事している者又は従事していた者は、その事務に関して知りえた個人情報をみだりに他人に知らせ、又は不当な目的に使用してはならない。
- (5) その他
- ① 緊急時対策、防犯・防災対策に関する管理業務。
  - ② 各種統計資料・環境調査等作成に関する業務。

## 7 その他指示事項等

- (1) 傷害保険、賠償責任保険に加入すること。
- (2) 建物の防火管理に努めること。
- (3) 市との連携・協力を図った運営を行うこと。
- (4) 利用者の安全のため、火災対策、防犯対策等について、連絡網及び初動体制を整え、職員に周知徹底し、緊急時対応に備えること。
- (5) 個人情報保護の体制をとり、職員に周知・徹底を図ること。
- (6) 利用者の苦情等を適切に処理する体制や、意見・満足度を聴取する体制を整え業務に反映させること。
- (7) 施設における廃棄物・事業ごみについては、適切に分別し合法的に処理すること。

## 8 職員配置等

- (1) 施設管理責任者を常勤で配置すること。
- (2) 施設管理責任者と防火責任者の兼務は可とする。
- (3) 施設管理及び運営に必要な人員又は資格者等は、指定管理者において配置すること。また従業員の雇用については、市内在住者及び高齢者の採用を配慮するとともに勤務時間等の細分化を図り、人件費に係る経費の抑制を図ること。

- (4) 生産者からの委託販売により農畜産物の販売、管理ができる者、端境期等において市場等からの商品の仕入れ販売ができる者を配置すること。なお、仕入商品については、出荷品との競合により、地産地消の妨げとならないよう十分配慮すること。
- (5) 地域農畜産物を把握し、販売実績等の情報提供を行うとともに、生産者に対し、早生・晩生品種や作付け時期の変更などの助言を行い、端境期間の短縮や出荷量の確保を図れる者を1名以上配置すること。
- (6) 調理加工室等を活用し、地域で生産される農畜産物を使用した講習会等を開催し、「地産地消」や「食育」を推進する知識のある者を1名以上配置すること。

## 9 モニタリング（指定管理者が自ら行うモニタリング）

指定管理者は、農畜産物直売所の管理運営業務の実施状況及び利用者や地域住民の声について、「袖ヶ浦市指定管理者制度導入施設におけるモニタリングのガイドライン」により自ら監視・測定を行う。

## 10 秘密の保持

指定管理者と指定管理者に係る管理業務に従事する職員は、職務上知り得た秘密を他に漏らしたり、自己の利益のために利用したり、不当な目的に利用してはならない。その職を退いた後も、同様とする。

## 11 事故の責任

指定管理者が、事故等により利用者に損害を与えたときは、国家賠償法第1条又は第2条の規定により、市が責任を負うものとする。

ただし、指定管理者に故意又は重大な過失があったとき市は指定管理者に対して求償権を有する。

## 12 責任分担

指定期間内の主な責任分担については、別添4「リスク分担表」を前提とし、これ以外の責任分担に関する対応については、別途協議して定めるものとする。

## 13 再委託

- (1) 指定管理者は本業務の全部又は主たる部分を一括して第三者に委任し、又は請け負わせてはならない。ただし、あらかじめ、市長の承認を得た場合は、この限りではない。また、本業務の一部を再委託する場合は、委託先及び契約金額を市長に届け出ること。
- (2) 指定管理者が本業務の一部を第三者に委託し、又は請け負わせる場合は、全て指定管理者の責任及び費用において行うものとし、本業務に関して指定管理者が使用する第三者の責めに帰すべき事由により生じた損害及び増加費用については、全て指定管理者の責めに帰すべき事由により生じた損害及び増加費用とみなして、指定管理者が負担するものとする。

#### 14 事業計画書等の作成及び事業実績報告書の提出

(1) 事業計画書及び収支予算書の作成

事業計画書及び収支予算書の作成にあたっては、担当課と調整し、その指示する期日までに提出すること。

(2) 事業実績報告書及び収支決算報告書の提出

次の内容について、会計年度終了後、30日以内に作成し提出すること。

① 事業実績報告書（報告内容は所定様式）

② 収支決算報告書（報告内容は所定様式）

(3) 月次報告書

利用状況、収支状況、地産地消への取組み等（別添1、2）について毎月報告書を作成し、翌月15日までに市に提出すること。

#### 15 経理等

(1) 指定管理料は支払わない。本施設の管理業務に係る全ての経費は、指定管理者の収入となる利用料金によって充てること。

(2) 収受する利用料金については、指定管理者の収入とするが、経理については他の収入と明確に区分できるようにすること。また、本施設の利用料金の額は、下表のとおりとする。なお、指定管理者は、袖ヶ浦市農畜産物直売所の設置及び管理に関する条例施行規則（平成18年袖ヶ浦市規則第54号）規則で定める特別な理由があると認めるときは、利用料金の額を減額し、又はその利用料金の徴収を免除すること。

【料金区分】

区 分	市が示す金額		条例の範囲
	市内	市外※1	
農畜産物直売所	農畜産物販売価格の 14.0%	農畜産物販売価格の 17.0%	農畜産物販売価格 の25%以内
調理加工室	1時間につき 500円	1時間につき 600円	1時間につき 1,000円以内
アイスクリーム 加工室	1時間につき 800円	1時間につき 960円	1時間につき 1,000円以内

※1：本市に住所を有しない者及び本市に事業所等を有しない者

(3) 指定管理期間における利益については、公の施設を使用しての利益であり、年度毎に純利益の35%以上に相当する額を市に納入すること。

(4) 市長は管理の適正化を図るため、指定管理者に対して、当該管理に係る業務又は経理の状況に関し報告を求め、調査し、又は必要な指示をすることができる。

#### 16 備品物品等

(1) 市長は、開設時に準備した備品（別添5「備品台帳」のとおり）を無償で指定管理者に貸与する。但し、備品物品等の修理、更新は行わない。

(2) 指定管理者は、市の所有に帰属する物品については、「袖ヶ浦市財務規則」及び関係例規の管理の原則及び分類に基づいて行うものとする。また、指定管理者は、同規則に基

づいた物品管理簿を備えてその保管にかかる物品を整理し、購入及び廃棄について定期的に市に報告しなければならない。

- (3) 指定管理者が任意に購入したものは指定管理者の帰属とする。
- (4) POSレジシステム機器の管理運営は指定管理者の費用負担とする。

## 17 服務

農畜産物直売所の運営に従事する職員は、常に市の施設職員であることを自覚し行動すること。

- (1) 服装は、利用者が施設職員であることが分かるよう配慮すること。
- (2) 身だしなみ等は、利用者に不愉快を与えないよう清潔に保つこと。
- (3) 名札を着用すること。
- (4) 施設利用者に対する不快な行動、不公平な扱い、不法な行為は決してしないこと。
- (5) すべての職員は、個人情報の取扱いに十分留意し、その管理及び保護を厳格に履行し、在職中、退職後も含めて知り得た個人情報を決して外部に漏らさないこと。

## 18 指定管理者の引継ぎに関する事項

指定管理者が変更となる場合は、年度の切り替えで利用者へのサービス低下とならないよう新旧の担当事業者は誠意をもって引継ぎを行うこと。

- (1) 指定管理者は指定期間の終了までに、指定開始日を基準として管理物件を原状に回復し、市に対して管理物件を明け渡さなければならない。ただし、市が認めた場合には、管理物件の原状回復を行わず、別途市が定める状態で管理物件を明け渡すことができるものとする。
- (2) 事務引継ぎについては、相互に責任をもって行い、新年度からの管理運営に支障のないよう努めること。
- (3) スムーズに移行できるよう、職員の継続雇用及び備品の引継ぎ等に関して配慮すること。  
なお、引継ぎにかかる経費については、指定管理者の負担とする。

## 19 事業の継続が困難となった場合の措置

指定管理者は、業務の継続が困難となった場合又はその虞れが生じた場合は、速やかに市に報告しなければならない。その場合の措置については、次のとおりとする。

- (1) 指定管理者の責めに帰すべき事由による場合  
指定管理者の責めに帰すべき事由により業務の継続が困難となった場合、又はその虞れが生じた場合には、市は指定管理者に対して改善勧告等の指示を行い、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る。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つた場合には、市は指定管理者の指定を取消し、又は業務の全部若しくは一部の停止を命じることができる。
- (2) 指定が取消された場合等の賠償  
前項により指定管理者の指定が取消され、又は業務の全部若しくは一部が停止された場合、指定管理者は、市に生じた損害を賠償しなければならない。
- (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責めに帰することができない事由により業務の継続が困難となった場合、市と指定管理者は、業務の継続の可否等について協議を行い、継続が困難と判断した場合、市は指定管理者の指定の取消し、又は業務の全部若しくは一部の停止を命じることができるものとする。

## **20 業務を実施するにあたっての留意事項**

業務を実施するにあたっては、次の各項目に留意して円滑に実施すること。

- (1) 公の施設であることを常に念頭において、公平な運営を行うこととし、特定の利用者等に有利あるいは不利になる運営をしないこと。
- (2) 指定管理者が施設の管理運営にかかる各種規程・要綱等を作成する場合は、市との協議を行うこと。
- (3) 各種規程等がない場合は、市の諸規程に準じて、あるいはその精神に基づき業務を実施すること。
- (4) 公の施設の管理者として、環境を阻害するものに対しては、適切に対応し、近隣住民と協議すること。
- (5) 地域住民との申し合わせ事項のある場合はこれを遵守し、誠意を持って対応すること。

## **21 協議**

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等について疑義が生じた場合は、その都度市と協議し決定する。

別添1「農畜産物直売所が実施する事業等」

事業名	目的・内容等	実施時期・回数
出荷者、出品者の募集	新規出荷者、出品者の募集を行う。	常時
出荷者、出品者との契約・販売	新規出荷者、出品者との契約と販売を行う。	常時
出荷者等の組織の設立	農畜産物直売所に出荷、出品する者を対象に、相互の情報交換の場を提供する。	会議年2回以上
作物の栽培講習会の実施	出荷者等に向けた栽培品目の提案・栽培方法の講習会を開催する。 特色ある産品づくりに取り組む。 (野菜・果樹・花卉・施設園芸等)	年12回以上
郷土料理・加工教室の実施	地元農畜産物を利用した料理や野菜等の加工教室の企画・実施する。	年4回以上
体験観光農業の企画	現存する観光農園とタイアップや周辺農地を活用し、消費者の体験農業の企画を実施することで生産者の交流の場を企画する。	年3回以上
各種販売イベントへの参加	農畜産物直売所のPRをかねて、販売イベントへ積極的に参加する。	常時
感謝祭・産地交流会イベントの実施	消費者と生産者の交流の場として農畜産物直売所を会場に袖ヶ浦の旬の味覚をPRし、消費者の拡大を図るためイベントを企画・実施する。	年12回以上
販売方法の多様化に向けた取り組み	災害時やコロナ禍における顧客ニーズに対応した新たな販売スタイルの確立	常時

別添2 「地産地消の推進に関する業務」

	業 務 内 容
1	仕入野菜が出荷品と競合しないよう抑制を図ること。
2	地場産物の強みや地産地消を最大限生かすよう商品PRを実施すること。また、学校給食への利用提案を積極的に取り組むこと。
3	出荷品の販売を促進し、売り切るよう努めること。
4	品不足が予想される野菜等の情報を生産者に提供し、出荷を促すこと。

別添3「保守管理業務一覧表」

業務	内容・特記事項等	頻度	備考
警備、建物・備品の維持管理	包括管理・運転管理・日常巡視・設備巡視点検 ①衛生管理業務 ・利用者に提供するビニール、紙類を常時衛生的かつ清潔にして用意しておくこと ・施設内外に入り込む昆虫類その他の駆除を適時行うこと。 ・ごみ等の片付けを毎日1回以上行うこととし、施設内外での保管中は特に衛生管理に注意すること。 ②日常警備業務 ・火災、盗難等の事故防止 ・館内外のガス器具、水道栓の点検 ・消灯及び電源の確認 ・侵入者、不審者の発見処置 ・消火栓、消火器の点検 ・建物及び外構の各種設備の破損箇所の発見、連絡 ・営業時間外の警報機器のセット ・利用者に事故があった場合の通報連絡及び緊急措置 ・混雑時における駐車場の整理 ・入り口自動ドアの作動確認 等	毎日	食品衛生法に定めのあるものは定期的実施する
清掃業務	日常清掃 ①日常清掃場所 出入口、売場、調理加工室、トイレ、事務所、休憩室、バックヤード、駐車場等 ・上記清掃業務を行うにあたり、清掃に要する用具及び消耗品は管理者の負担において補充すること。 ②日常清掃作業 ・床面掃き、拭き又は乾拭き ・出入口ドア、ガラス乾拭き ・マット等の水洗い清掃 ・灰皿、ごみ箱の内容物処理清掃 ・トイレ手洗い用石鹼水、ペーパー等の点検補充 ・衛生設備陶器の適正洗剤を用いた汚染の除去 ・汚物処理及び容器の洗浄処理 ・駐車場等のゴミの片付け、落葉拾い ・サッシ、ブラインド等の清掃 ・その他必要とする清掃	毎日	
	定期清掃	2回/年	ワックス・ガラス清掃
	照明器具等清掃	2回/年	
空調設備	①保守点検 ・受託者は保守点検内容項目に基づき定期的実施する。 <主な点検項目> ・モーター音の確認・振動の状態 ・軸受けのグリス確認・ファンの汚れ等	2回/年	空調メンテナンス業者

業務	内容・特記事項等	頻度	備考
空調設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・点検作業に必要な水・電力等は委託者より支給する。</li> <li>・定期点検の他に不時の故障又は異常発生の際は、技術員を派遣し修理する。(修理に係る経費は別途協議する。)</li> <li>・特に経費を必要とする部品の交換または修理は、委託者の指示に従う。空調機清掃・点検</li> </ul>		
消防設備保守点検	<ul style="list-style-type: none"> <li>①自動火災報知機設備 <ul style="list-style-type: none"> <li>・感知器</li> <li>・発信機</li> <li>・ガス漏警報</li> </ul> </li> <li>②誘導灯設備 <ul style="list-style-type: none"> <li>・誘導灯</li> <li>・非常照明</li> </ul> </li> <li>③消火器</li> </ul>	2回/年	法定点検
自動ドア保守点検	<ul style="list-style-type: none"> <li>①定期保守 <ul style="list-style-type: none"> <li>・4ヶ月に1回点検調整を行い、運転状態における性能を総合的に判断し、不具合を発見した場合は、直ちに適切な処理をする。</li> </ul> </li> <li>②故障修理・ <ul style="list-style-type: none"> <li>・不時の故障の際は、委託者より通知のあった時は、受託者は直ちに技術員を派遣し、迅速に修理するものとする。</li> </ul> </li> </ul>	3回/年	
POSレジシステム	定期保守点検	2回/年	システム業者
警備業務	警備業務、巡回、非常時の措置	毎日夜間及び休業日	警備保障会社による機械警備含む
	万引き、スリ、置引等の犯罪防止	繁忙期等適宜	警備会社による店内私服警備
植栽管理	剪定、植木の消毒	1回/年	
	散水、施肥、除草作業	適宜	

別添4「リスク分担表」

種類	内容	負担者	
		市	指定管理者
法令等の変更	施設管理、運営に影響を及ぼす法令変更等に係るリスク	○	
	指定管理者に影響を及ぼす法令変更等に係るリスク		○
物価変動等	急激なインフレ・デフレ、金利の変動及び公共料金の変動等に伴うリスク		○
	国の主導する景気対策が直接的要因となった著しい物価変動に伴うリスク	協議事項	
利用料等の収入	他施設との競合による利用者減及び収入減		○
	当初の需要見込みと異なる状況の発生		○
政治	首長交代、政策方針の転換、市の財政破綻等による指定管理の中止又は変更、コスト増大のリスク	○	
債務不履行	指定管理者の債務不履行による指定管理業務の破綻等のリスク		○
住民・利用者対応	管理者が適切に管理すべき業務に関する苦情・問題		○
	上記以外	○	
施設・設備の維持管理	施設及び設備等の適正な維持管理		○
施設・設備の補修	施設及び設備等の修繕（小破修繕・30万円以下）		○
	上記にかかわらず安全確保のための設備等の修繕で事前に取り決めがある場合		○
	上記以外	○	
事故・火災等	施設及び設備等の損傷（指定管理者の責めに帰する場合）		○
	上記以外	○	
	利用者への責任（指定管理者の責めに帰する場合）		○
	上記以外	○	
利用者等への賠償	指定管理者の責めに帰すべき事由により損害を与えた場合（求償）		○
施設の瑕疵責任	本施設の瑕疵により生じた損害	○	
不可抗力	不可抗力（暴風、豪雨、落雷、洪水、地震、津波、地滑り、戦争、テロ、暴動その他自然的又は人為的な現象で通常の予測を超えるもの）を事由に生じた損害及び費用負担	協議事項	
事業終了時の費用	指定管理期間が終了した場合又は期間中途における業務の廃止、若しくは指定取消しによる指定管理者の撤収費用及び引継ぎに要する費用		○

## 別添5 「備品台帳」

品名・仕様	型番	寸法			数量
		幅	奥行	高さ	
【店舗】					
冷蔵多段型ショーケース (3~7度)	GA3A63G-12	3,675	1,100	1,350	1
冷蔵多段型ショーケース (-2~2度)	GA9S56-06	1,840	1,100	1,940	2
オープンショーケース用冷凍機	KX-R6A1				1
リーチイン冷凍ショーケース	USF-120X3	1,200	800	1,915	1
レジ台	TSU-PT-6800-CF2				2
スキャナー台	TSU-750-P1W				2
木製スタッキングチェア	8125FZ FBA6				16
精米機(マルエス)	450N-2				1
接客カウンター引き出付	7JC3HD Z269	900	600	900	1
はかり(大和デジタル式)	UDS-1VD-30				2
サッカー台引き戸付	7JA3ED Z269	900	600	700	5
レジ用カウンター	7JA2MA Z269	612	560	877	1
米量り売りケース一式	7900P(特注)	2,400	750	1,000	1
青果台(木製)	7900SP	1,800	900	700	30
バスケット台車	SKC142PT01	442	298	285	6
Sカート2段 100	7593AX Y341	553	468	948	20
ゴミ箱/キャスター付	7JA20P Z269	320	360	580	2
バスケット	SKC122PY91	487	336	268	60
PS仕切板(100枚入) 100H270D	SND12P G391				1
サッカー台 オープン型	7JA5EE Z269	1,487	900	700	2
2段ブラケット 350D	S7304P Z269				24
塩ビストッパーB 900W 20本入	SNA13P G391				1
サイドネットベース棚用1350HX350D	GSF12Y Z269				4
重量棚 150KG 900W350D	17T24P Z269				12
GSL-Pネット片面S型AJ	GS32LDAZ269				4
GSベースカバー 450D	GT846Y Z269				3
塩ビストッパーB 900W 20本入	SNA13P G391				4
PS仕切板(100枚入) 100H320D	SND13P G441				3
重量棚 150KG 900W400D	17T25P Z269				60
2段ブラケット 400D	S7305P Z269				120
サイドネットベース棚用2100HX450D	GSF36Y Z269				4
GSベースカバー 600D	GT849Y Z269				4
GSL-Pボード片面S型AJ	GS26LEAZ269				4
50インチプラズマテレビ	TH50PX600				1
観光パンフレット台	L959HC-Z637	761	400	1,500	2
DVD・VHSレコーダー	RDRVX35				1
コクヨ プラントボックス	PX-B450M・K				
コクヨ 会議用テーブル	KT-PWS923PIL				
サンプルケース(セルフスタンド)	ホワイト	340	300	550	2
サンプルケース(セルフスタンド)	グリーン	340	300	550	3
折りたたみコンテナ	ブラック	600	400	228	100
フラワースタンド	花桶6号8個	650	890	1,170	2
花桶	6号グリーン	180		270	20
POPスタンド	TW傾斜型	400	135	300	20
POPスタンド	T傾斜型	250	135	300	20
青果台陳列デバイダー	グリーン	400	200	120	70
青果台陳列デバイダー	グリーン	600	200	120	30
カルトン	角型	149	225	32	5
掛け時計					3
【事務室】					
ステンレススタッキングチェア	8126SZ FT56				6
CG-Eチェア肘無 ブルー	CG14GZ FM36				5
テーブル	8177HF MG29	2,400	750	700	1
SDV片袖デスク	DS15VF MB51	1,200	700	700	4
CG-Eチェア肘付 ブルー	CG24GZ FM36				1

## 別添5 「備品台帳」

品名・仕様	型番	寸法			数量
		幅	奥行	高さ	
GSベースカバー 600D	GT849Y Z269				1
会議サポートツール テレビ台	BD-KA50F21	705	505	950	1
ホワイトボード 両面型	4W82AR H21	1,870	580	1,780	1
折りたたみイス ライトブルー	8151SZ-P335				30
折りたたみテーブル 棚付ローズ	8186HZ MC42				10
FZロッカー3人用	4573FZ Z13	900	515	1,790	7
カップケース	4696CZ Z13	600	450	1,800	1
消火器 (表示板含)	ABC10型粉末				4
ゴミ箱	R10F1	320	220	595	2
2時間耐火金庫	FK33DD Z13	570	602	900	1
クリスタルケース	4203AC Z13	900	450	1,100	1
ベース	4292ZZ Z13	900	450	50	1
引き違い書庫	4242ZZ Z13	900	450	1,000	1
両開き書庫	4239ZZ Z13	900	450	1,050	2
ファックス	L380S				1
20インチ液晶テレビ	TH20LX60				1
コードレス電話機 子機1台付	VE-GP30DL-S				2
冷蔵庫	135Q NR-B141J-S				1
ペーパーシュレッダー	SCA-406D	340	220	490	1
パウチ	A3用	510	200	108	1
コインソーター	電動タイプ	238	250	158	1
テープカッター		210	85	100	3
パソコン	dynabookB65/M				2
マイコン電動ポット 3.0ℓ	PDF-S300				1
壁掛型冷暖房機	SZRA112BB				1
【POSレジ】					
POSターミナル	M-8000				3
POSターミナル	M-8500				2
縦型スキャナ	IS-890-T1T				4
硬貨釣銭機	VT-280-S				5
棒金ドロア	VT-70-B				4
ハンスキャナ	HS-560				3
ラベルプリンタ	B-SA4TP				3
ラベル発行端末	QT-11-V3				3
【調理室】					
シェルフ (sus304)	SS1524*SSP1900	1,524	609	1,900	1
冷凍冷蔵庫	HRF-120XT	1,200	650	1,890	1
二槽シンク	H2S-157B-A	1,500	750	800	1
キャビネットテーブル	HTC-17580B	1,500	750	800	1
二槽シンク	H2S-157F-A	1,500	750	800	1
混合水栓	台付シングル13 B-5				1
キャビネットテーブル	HCT-187-A	1,800	750	800	4
オーバーシェルフ	HOS-185-1R2FC-A	1,800	500	500	2
ワークテーブル	HWT-96B-A	900	600	800	1
ガスレンジ (オープン付トップ排気)	NR1222	1,200	600	800	1
一槽テーブル付シンク	H1ST156BL-A	1,500	600	800	1
電気コンビオープン	FCCM6	902	773	832	1
オープン専用架台	BC-1	845	700	696	1
引出付キャビネットテーブル	HTC-156080D3B	1,500	600	800	1
IH炊飯ジャー	NH-GB36	430	500	345	1
ホテルパン (備品)	SH-1902	530	325	62	6
浄軟水器	RS10L				1
ワークテーブル	HWT-36B-A	300	600	800	1
戸棚 (ガラス戸式)	TX-CB-180G	1,800	600	1,800	1
ホイロ (発酵器)		820	650	850	1
包丁保管庫 (殺菌灯付)	CS-G7	450	160	580	1



## 別添5 「備品台帳」

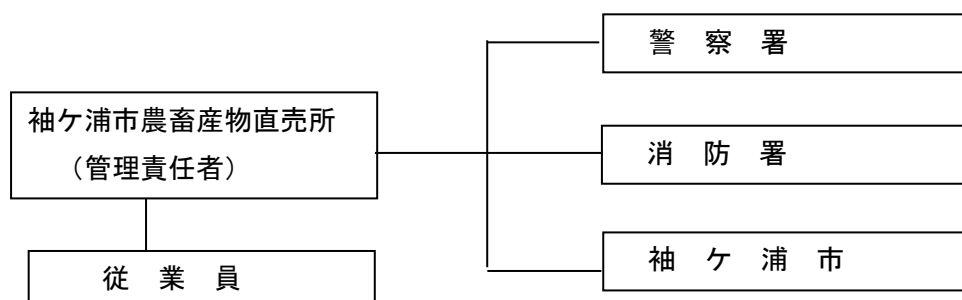
品名・仕様	型番	寸法			数量
		幅	奥行	高さ	
ハンドドライヤー	JT-MC 107E-W	250	185	480	1
万能調理器	DLC-6 PRO II	180	250	380	1
電子レンジ	RE-TD1-W-6P	300	335	210	1
電気給湯ポット (3.6ℓ)	CD-JG36	200	275	340	1
リビ・メタル温湿計	LV-4801				1
計量器 (10kg)	SL-10KWP	266	280	146	1
計量器 (1kg)	KD-200	255	179	68	1
鍋 (39cm) 深175mm16ℓ板厚2.5mm	AEV-02				3
鍋 (33cm) 深150mm11ℓ板厚2.3mm	AEV-02				3
鍋 (27cm) 深120mm6.2ℓ板厚2.0mm	AEV-02				3
ベーカリーグローブ (レーザー製)	773012T10				2
まな板	WKLLS	440	250	15	6
包丁 牛刀 (30cm)	ASB-58				6
バット		585	370	90	4
ホイロ(発酵器)	R10F1				
スツール(丸イス)	8110CG-G539	440Φ		440	12
もちつき機 (カもち11kg)	BS-GA20	42	33	35	2
ドライニングスタンド	S-5				
混合水栓	台付シングルB-5				3
【アイスクリーム加工室】					
キャビネットテーブル	HTC-097580	900	750	800	1
バッチフリーザー	HTF-6	435	555	435	1
テーブル型冷凍冷蔵庫	RFT-150SDE	1,500	750	850	1
二槽シンク	H2S-127B-A	1,200	750	800	1
水切棚	HBS-1230-特	1,200	300	250	1
キャビネットテーブル	HTC-097580B	900	750	800	1
パイブレンダー	BB-900	200	180	390	1
バックシェルフ	HBS-930-A	900	300	250	1
吊戸棚	HHC-093560	900	350	600	1
二槽シンク	H2S-126B-A	1,200	600	800	1
混合水栓	台付シングル13 A-13				
キューブアイスメーカー	IM-65TL-1	804	525	800	1
特注天板	HWT-96-特	804	600	40	1
ジュースミキサー	MX-152S	190	265	510	4
ワークテーブル	HWT-66B-A	600	600	800	1
テーブル型冷蔵庫	RY-120SDE	1,200	750	800	1
アイスクラッシュ&スライサー	ISR-2D	293	390	412	1
ジェラートショーケース (バット含)	VETRINA C5	1,060	800	1,259	1
キャビネットテーブル	HCT-187-A	750	750	800	1
レジスター	FS-1955				1
キューブアイスメーカー	IM-25M-1	395	450	770	1
【作業室】					
プレハブ冷蔵庫	PR-(22C-1.9)	1,800	3,350	2,360	1
プレハブユニット	HUS-15RA	940	320	643	1
配線キット	HDS-15A-CS				1
プレハブ庫内棚	1550*400*1600	1,550	400	1,600	1
プレハブ庫内棚	1160*400*1600	1,160	400	1,600	3
バーコードプリンタ	B-SA4TP-TS15				2
SDV両袖デスク	DS05DV MB51	1,400	700	700	1
ホワイトボード	4W82AR H21	1,870	580	1,780	1
製粉機設置一式	HT-1-KJ2FS				1
棚 6S型200天地6段単体	6S86AL Z269	1,800	600	2,400	3
ダイヤラッパー (ラッピング)	B-407				1
業務用掃除機	MCG5000				2
壁面ボード(ピン・マグネット)	4990DA-FN92	1,800	19	900	1
ハンドトラック 150kg 840H	6952APZPG75				5

別添5「備品台帳」

品名・仕様	型番	寸法			数量
		幅	奥行	高さ	
クリスタルケースA 4浅型 23段3列	4204AS-Z13	900	450	1,200	4
掃除具ロッカー	9335HA Z13	600	515	1,790	1
折りたたみテーブル	8186AB MB46	1,800	600	700	1
C G-Eチェア肘無 ブルー	CG14GZ FM36				2
平机	DS20VF-MB51	1,200	700	700	2
ミニキャリア用ハンドル	脱着式	370		790	6
ミニキャリア専用ラック		760	510	1,660	1
店舗用掃除機(コンドル)	紙パック付14L				2
バッグシーラー		75	245	155	3
折りたたみステップ	2段	460	530	705	1
折りたたみステップ	3段	490	645	1,150	1
A型スタンド看板	アルミ製	631	657	1,150	4
ミニキャリア/ゴムキャスター	ストッパー付・黒	390	680	130	13
伸縮自在ぼうき					5
チリトリ					5
クリスタルケース700H	4201AS	900	450	700	4
【防犯カメラ】					
屋外用カメラ	BB-SW175				2
屋内用カメラ	BB-ST162A				3
録画操作用PC	FMV-D551				1
モニター	32型				1
電源供給HUB	Switchh-M12				1
【屋外】					
灰皿	L945SX-S01				3
カートサークル 1000L	7597AZ S01				2
傘立て(40本)	L948CB-S010	750	300	495	2
フロアユニットスタンド	清掃中(グリーン)	300	407	654	2
カラーターフ	グリーン20メートル巻	910			1
フロアマット	芝タイプ グリーン	900	600	13	5
ポリウエイト		500	210	190	4
看板保持パイプ		280	645	20	4
カラーコーン	赤	380	380	700	30
コーンウエイト	黒	360	360	34	30
焼き芋機 縦型2連式	SC-D2-T				1
3人掛けアームレスチェア	2391BZ P653(ベージュ)	1,800	600	685	4

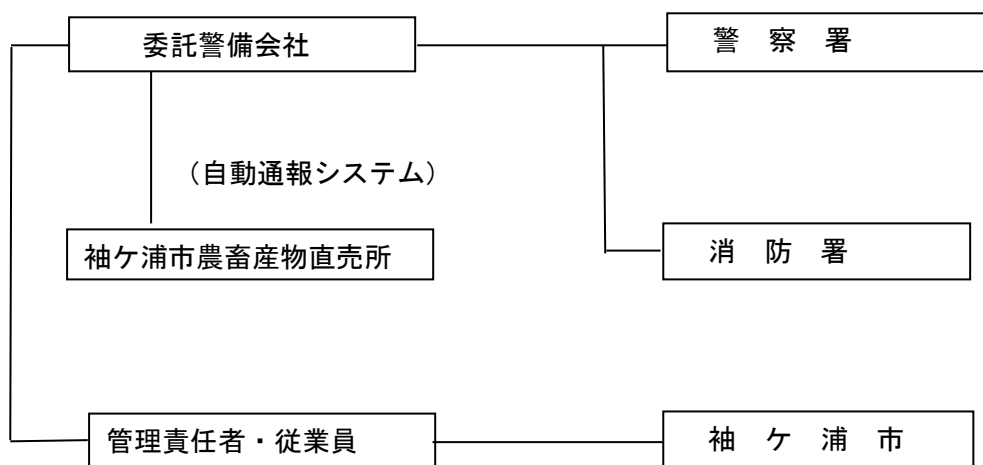
【参考1】袖ヶ浦市農畜産物直売所緊急時連絡表

1 昼間連絡フローチャート

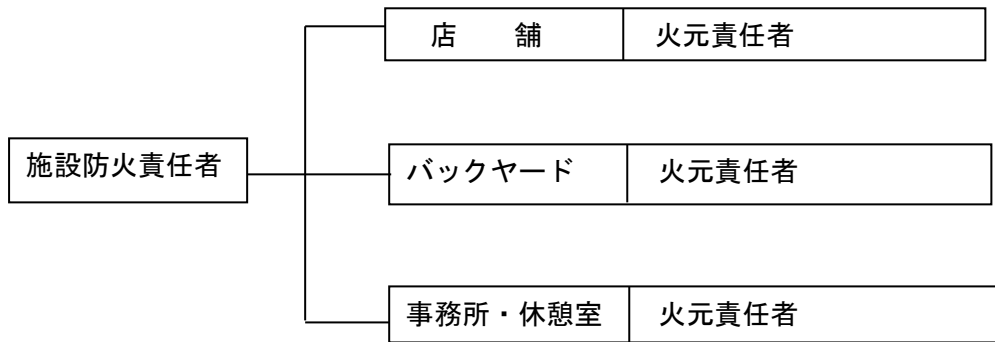


※自衛消防隊通報連絡係により各機関へ緊急連絡を行う。

2 夜間連絡フローチャート

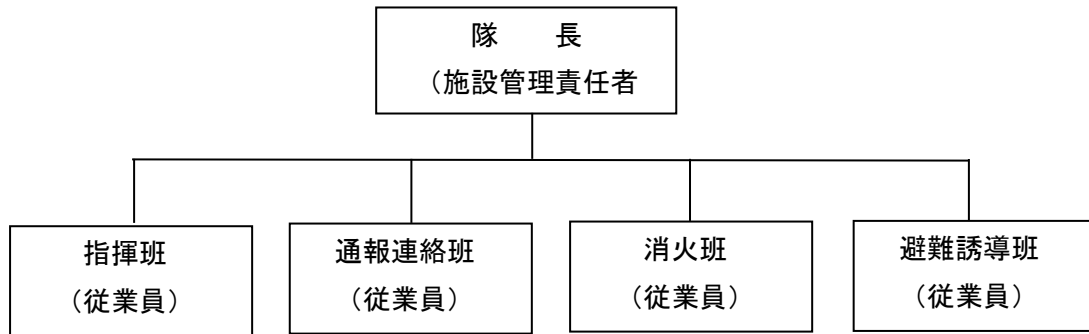


【参考2】 袖ヶ浦市農畜産物直売所防火管理組織図



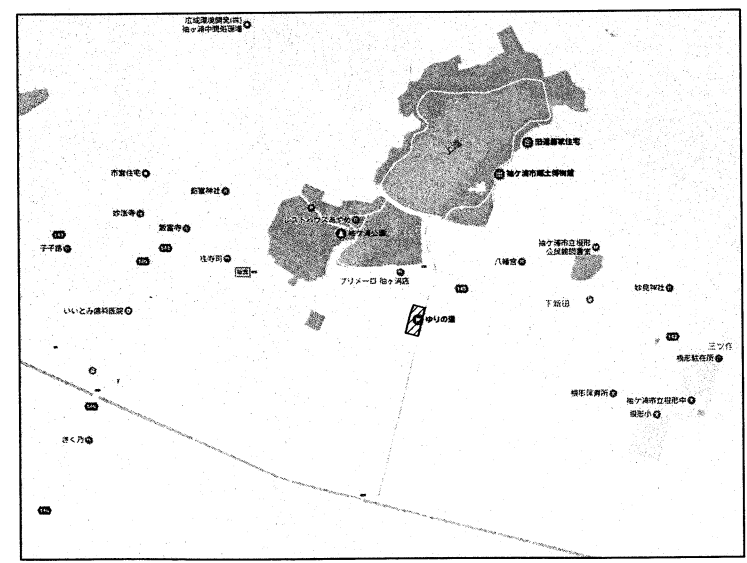
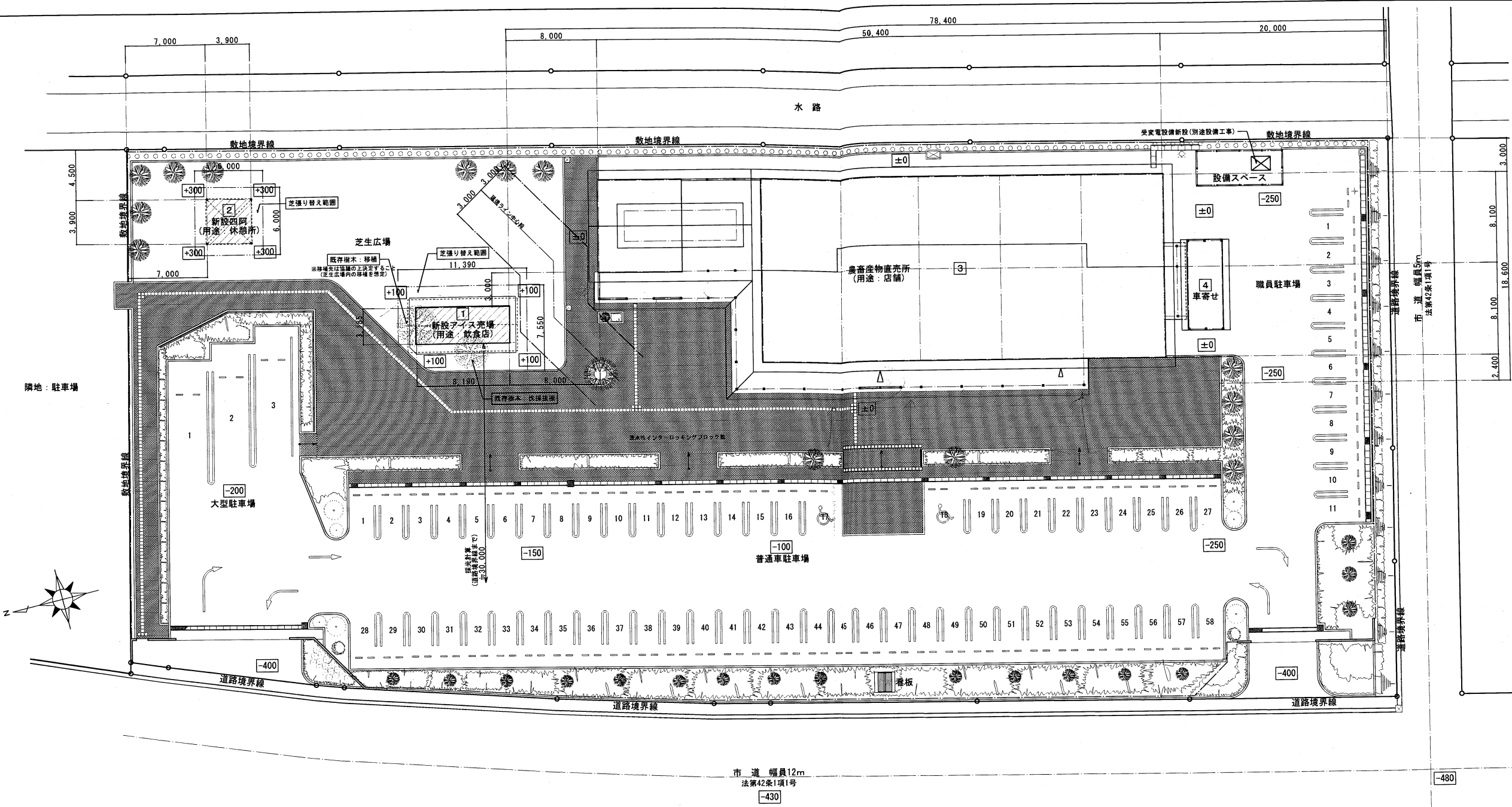
施設管理責任者	点検箇所等	火 元 責 任 者	
	店舗		
	バックヤード		
	事務所・休憩室		
	自主点検項目	点検検査員	委託業者
	建物の状況		
	火気使用設備器具		
	電気設備器具		
	消火設備器具		
	避難設備器具		

【参考3】 袖ヶ浦市農畜産物直売所自主消防隊組織図



自主消防隊編成表

自主消防隊長名	自主消防隊班名	自主消防隊班長・班員名
施設管理責任者	指揮班	
	通報連絡班	
	消火班	
	避難誘導班	

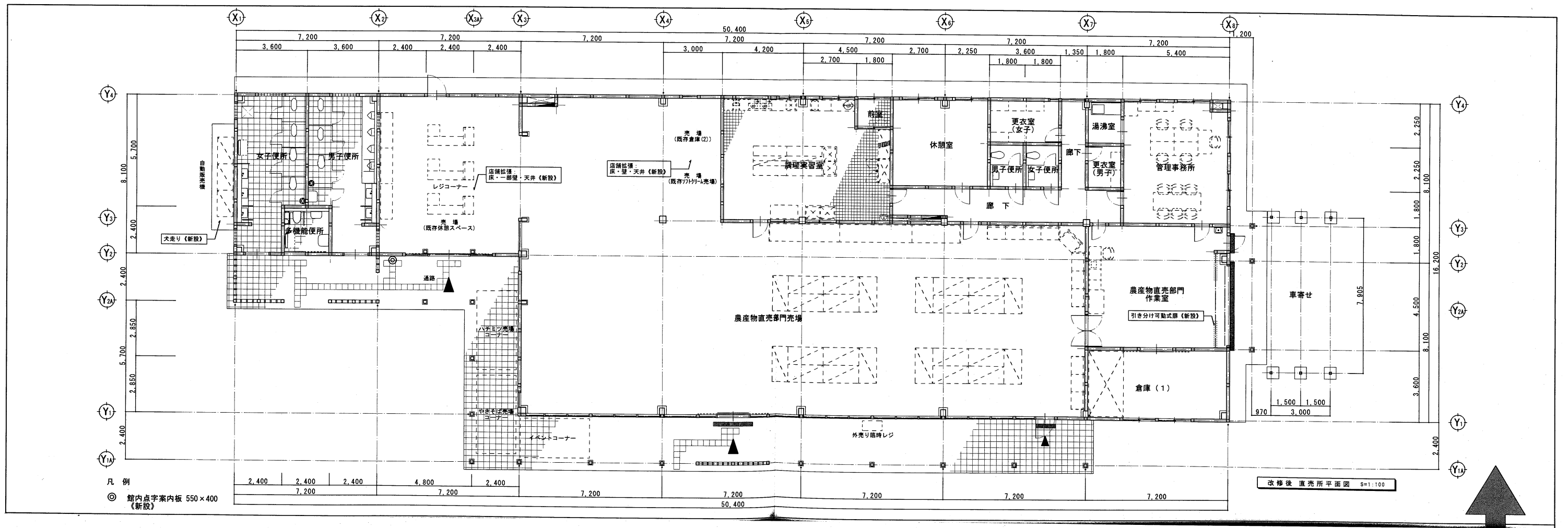


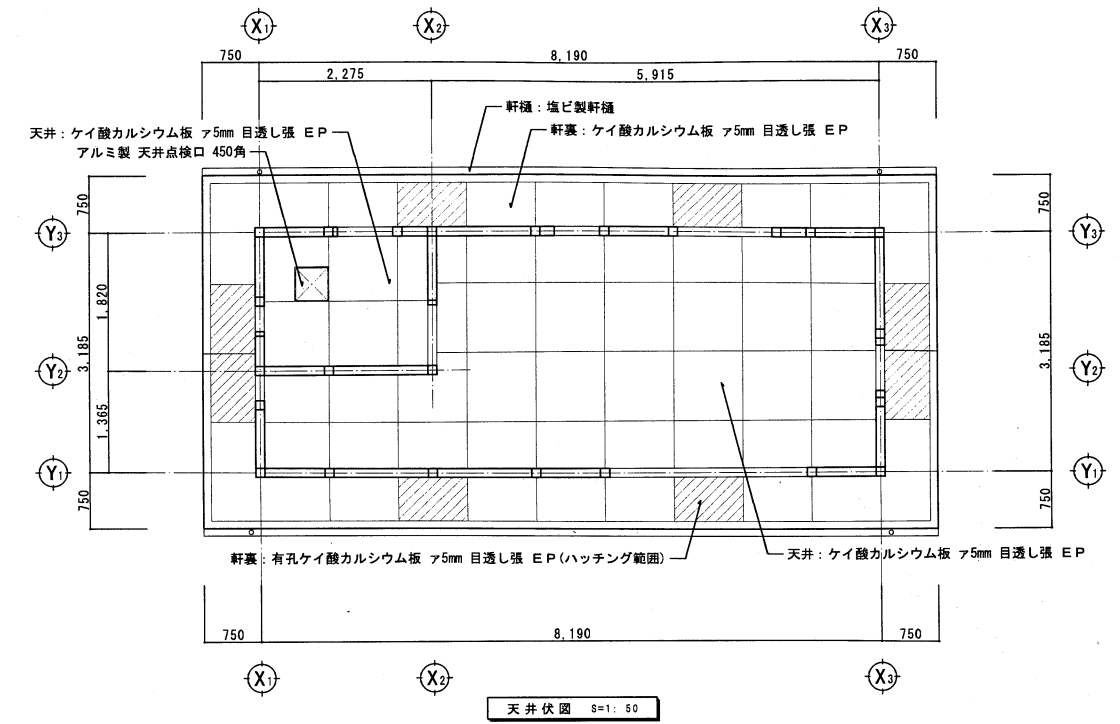
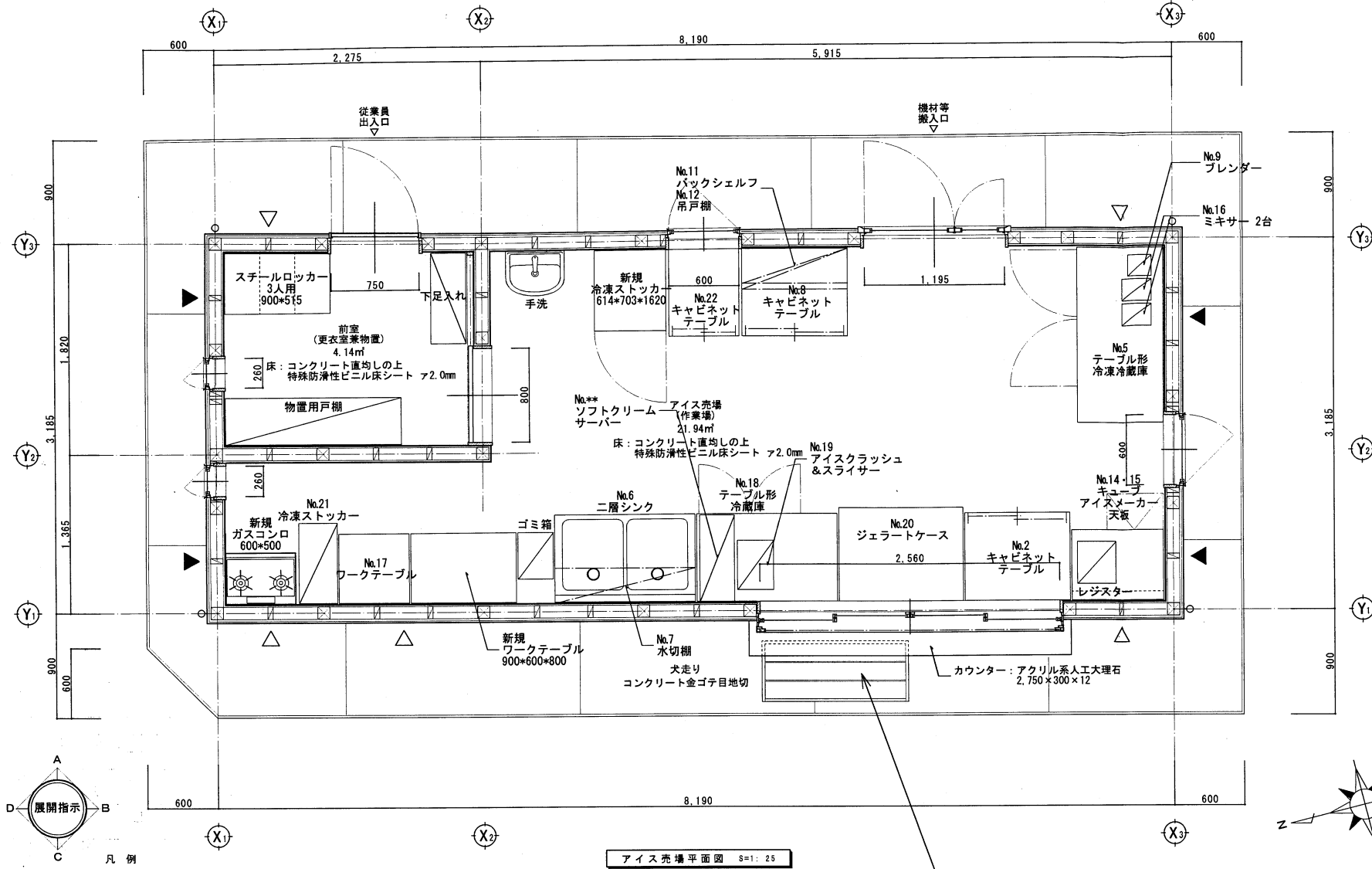
記号	用途	構造	区分	建築面積	延床面積	最高高さ	最高軒高
1	飲食店	木造 平屋建	申請部分	26.08㎡	26.08㎡	4.15 m	3.35 m
2	休憩所	アルミ造 平屋建	申請部分	15.21㎡	15.21㎡	3.20 m	2.45 m
計				41.29㎡	41.29㎡		
3	店舗	木造 平屋建	既存部分	830.52㎡	734.40㎡	8.45 m	4.05 m
4	店舗(車寄せ)	鉄骨造 平屋建	既存部分	29.82㎡	23.71㎡	3.492m	3.031m
計				860.34㎡	758.11㎡		
合計				901.63㎡	799.40㎡		

既存店舗  
 確認済証  
 第H18確認建築千葉県000450号  
 平成18年 7月 4日  
 既存店舗(車寄せ)  
 確認済証  
 千葉県 第0801378号  
 平成20年 6月17日  
 開発行為完了公告年月日  
 君整君第5号の15  
 平成19年 9月26日

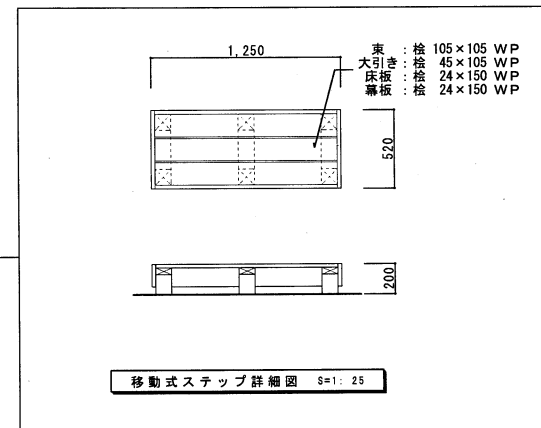
検査済証  
 第H19確認建築千葉県000410号  
 平成19年10月 5日  
 検査済証  
 千葉県 第0801378号  
 平成20年 7月29日

※道路斜線検計  
 西側(幅員12m)道路、南側(幅員5m)道路とも  
 道路境界線まで20m以上の距離があるため制限対象外  
 ※隣地境界線検計  
 計画建物の最高高さは20m以下であることから制限対象外

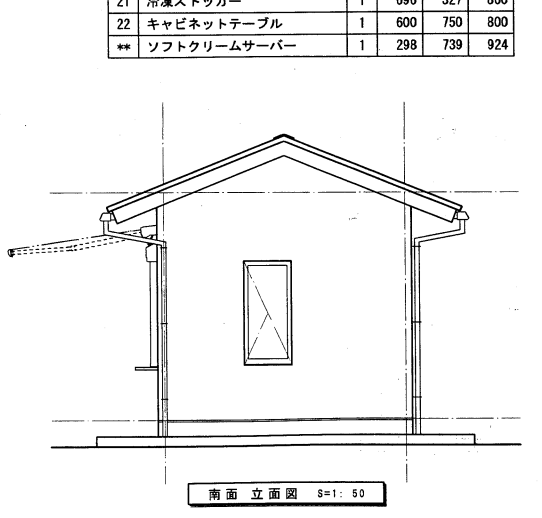
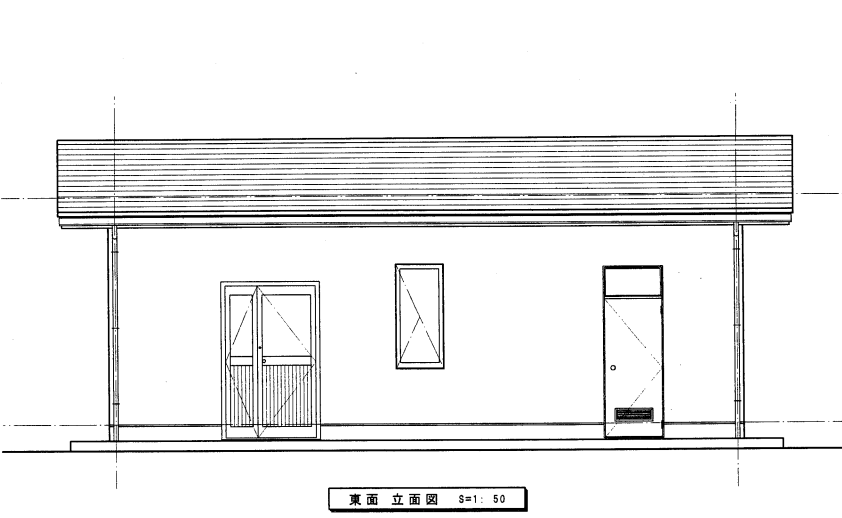
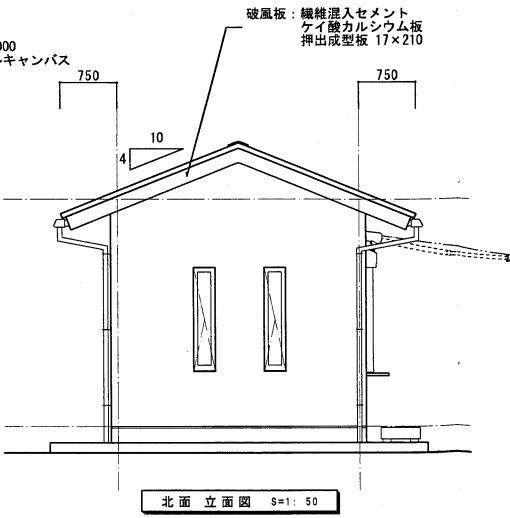
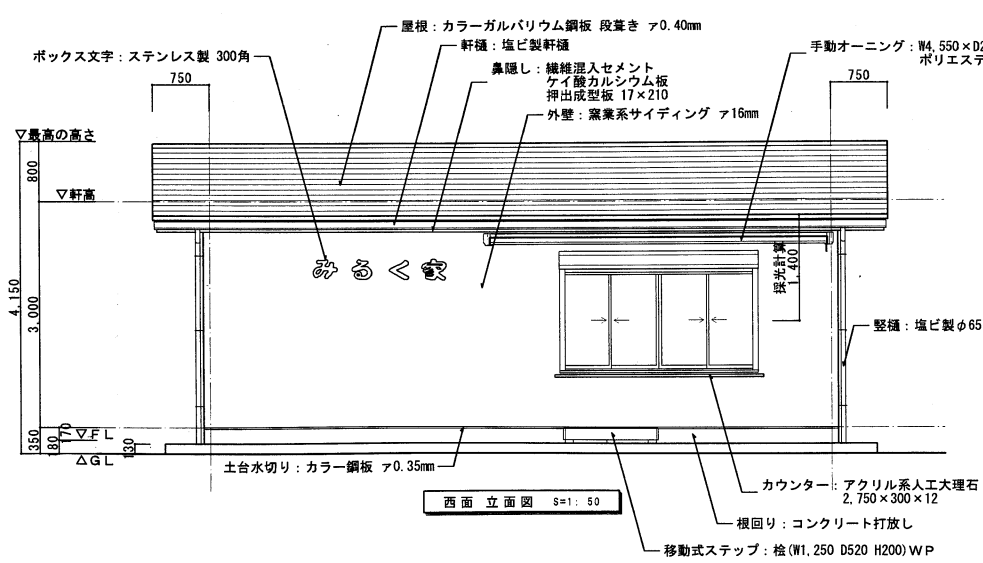


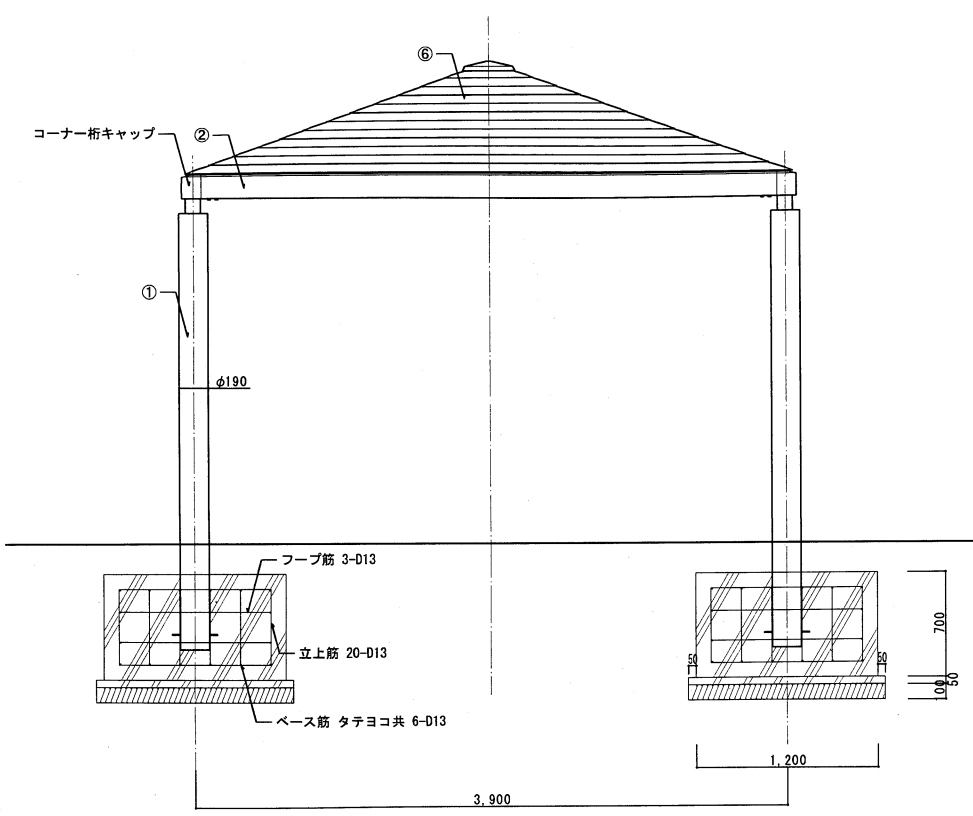


既存備品移動リスト					
No.	品名	台数	寸法 (mm)		
			W	D	H
1					
2	キャビネットテーブル	1	900	750	800
3					
4					
5	テーブル形冷凍冷蔵庫	1	1,500	750	800
6	二層シンク	1	1,200	750	800
7	水切棚	1	1,200	300	250
8	キャビネットテーブル	1	900	750	800
9	ブレンダー	1	200	180	390
10					
11	バックシェルフ	1	900	300	250
12	吊戸棚	1	900	350	600
13					
14	キューブアイスメーカー	1	804	525	800
15	特注天板	1	804	600	40
16	ミキサー	2	188	262	512
17	ワークテーブル	1	600	600	800
18	テーブル形冷凍冷蔵庫	1	1,200	750	800
19	アイスクラッシュ&スライサー	1	306	421	429
20	ジェラートケース	1	1,060	800	1,259
21	冷凍ストッカー	1	696	327	860
22	キャビネットテーブル	1	600	750	800
**	ソフトクリームサーバー	1	298	739	924

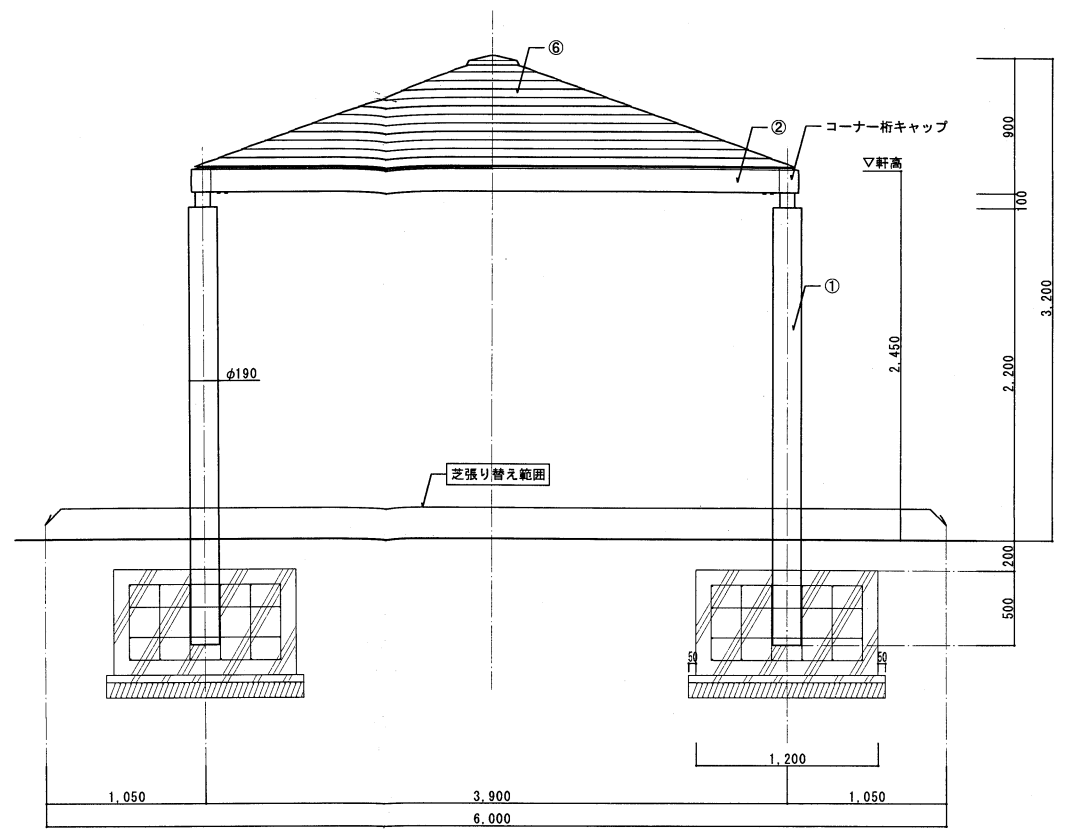


- 凡例
- 筋違イ 45×90
  - 筋違イ 45×90 タスキ掛け

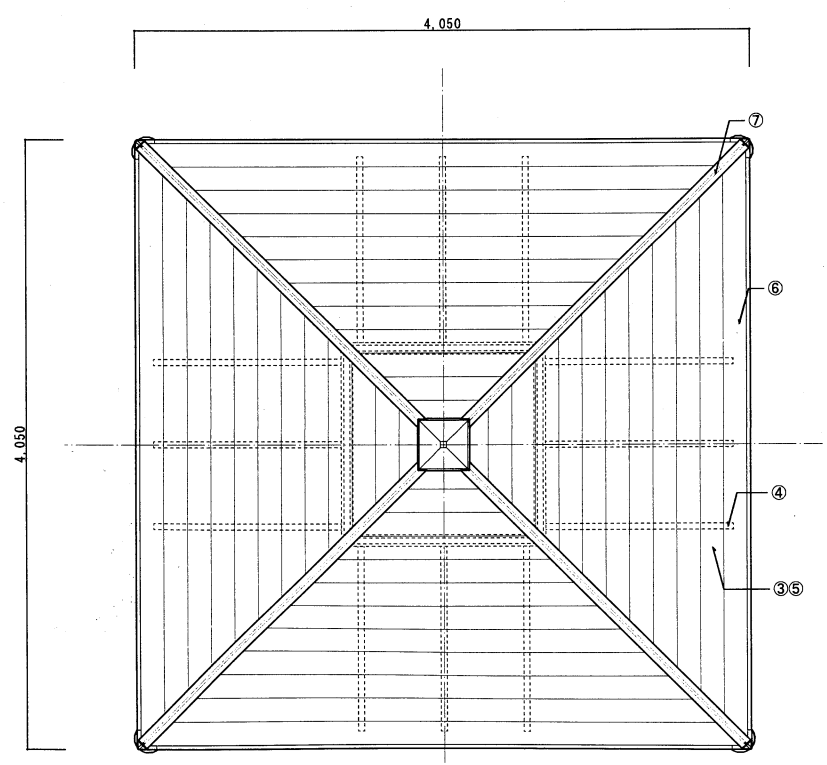




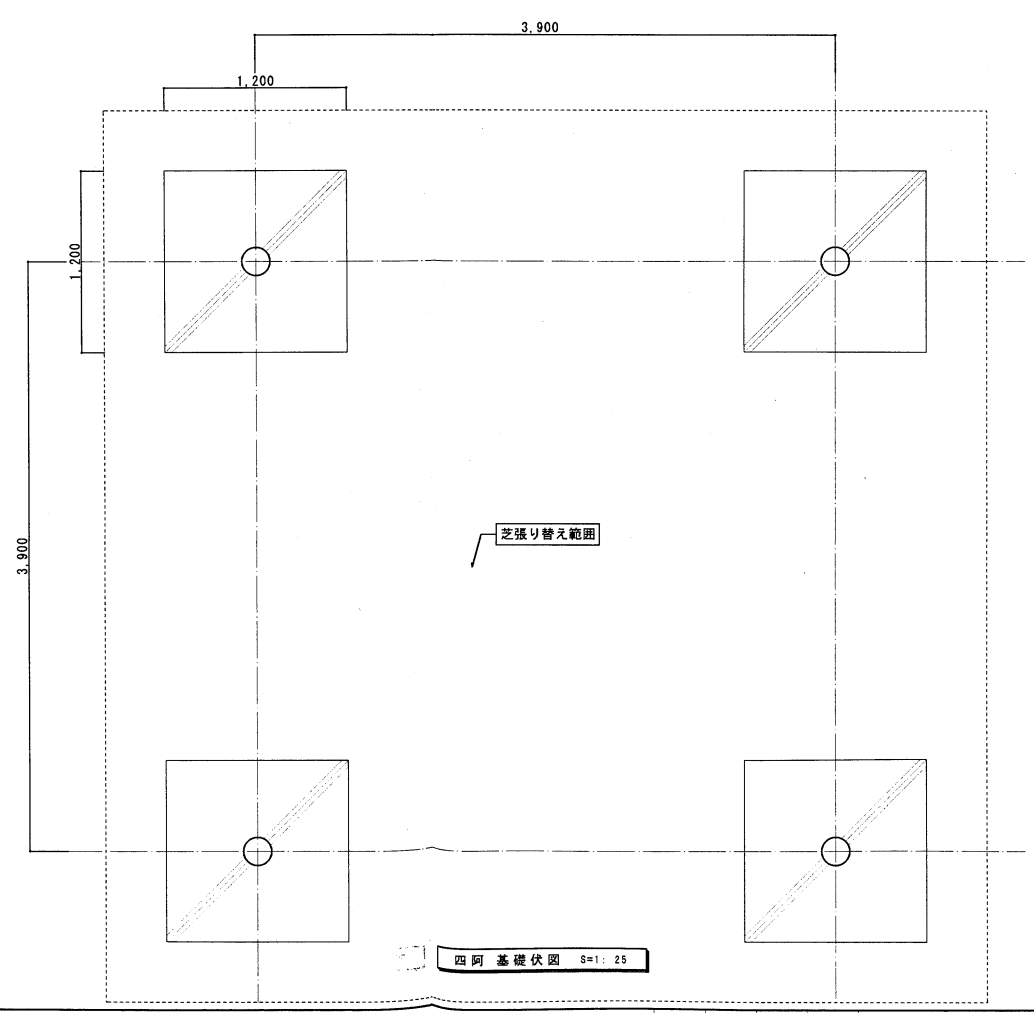
四阿 立面図 S=1: 25



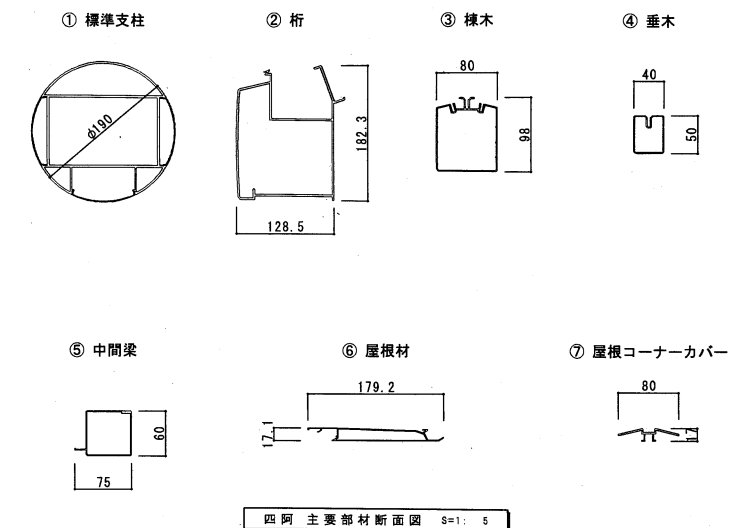
四阿 立面図 S=1: 25



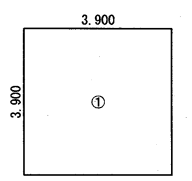
四阿 屋根伏図 S=1: 25



四阿 基礎伏図 S=1: 25



四阿 主要部材断面図 S=1: 5



建物求積図 S=1: 200

① 3,900 × 3,900  
= 15,2100  
建築面積: 15.21㎡  
延床面積: 15.21㎡

主要部材	仕様(材質・塗装)
① 支柱(鉄心入り)	アルミ押出形材 (AGN01S) 陽極酸化・塗装複合被膜
② 桁	アルミ押出形材 (AGN01S) 陽極酸化・塗装複合被膜
③ 棟木	アルミ押出形材 (AGN01S) 陽極酸化・塗装複合被膜
④ 垂木	アルミ押出形材 (AGN01S) 陽極酸化・塗装複合被膜
⑤ 中間梁	アルミ押出形材 (A6063S) 陽極酸化・塗装複合被膜
⑥ 屋根材	アルミ押出形材 (A6063S) 陽極酸化・塗装複合被膜
⑦ 屋根コーナーカバー	アルミ押出形材 (A6063S) 陽極酸化・塗装複合被膜
コーナー桁キャップ	樹脂 (ABS) + 溶剤塗装
取付金物	一般構造用圧延鋼材
ボルト・ナット類	ステンレス (SUS)

※四国化成工業㈱ グランパーク GPNN-4141SC  
(耐風圧強度: Vo=38m/s仕様) もしくは同等品以上とする。