

平成29年第1回江差町議会臨時会資料

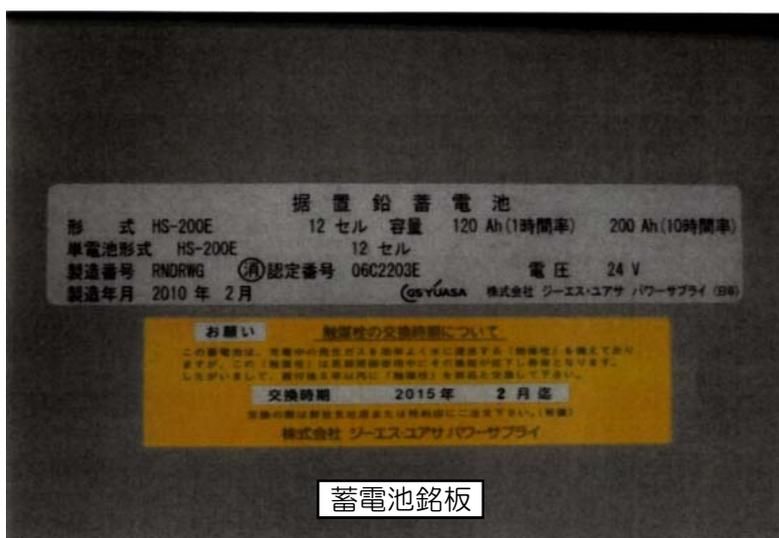
資料1：役場庁舎非常用発電機改修の概要【議案第1号関係】	…P 1
資料2：老人福祉センター裏玄関自動ドア修繕の概要【議案第1号関係】	…P 2
資料3：町営レストラン再開準備の概要【議案第1号関係】	…P 3
資料4：町内パークゴルフ場管理支援（パークゴルフ場備品購入）の概要【議案第1号関係】	…P 10
資料5：公の施設に係る指定管理者の候補者選定の概要【議案第2号関係】	…P 11

役場庁舎非常用発電機改修の概要

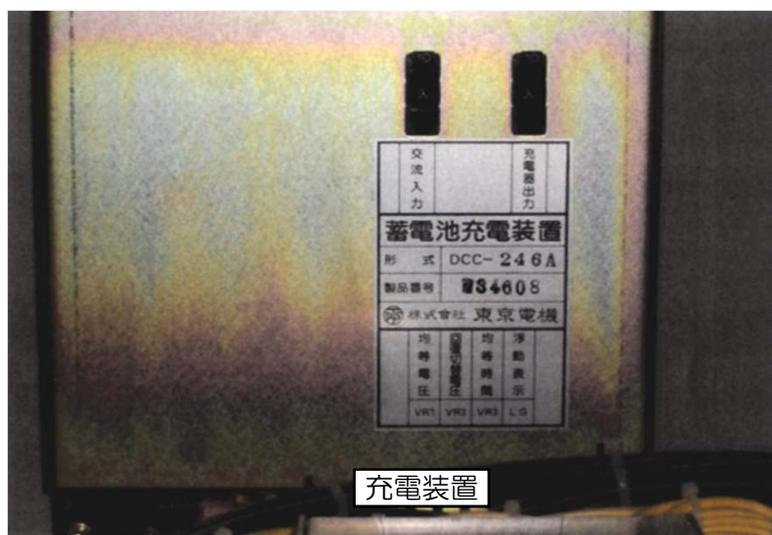
- 工事箇所：役場庁舎非常用発電機の蓄電池及び充電装置の交換
- 事業費：2,074千円



発電機型式



蓄電池銘板



充電装置

江差町老人福祉センター裏玄関自動ドア修繕

(事業費 301千円)

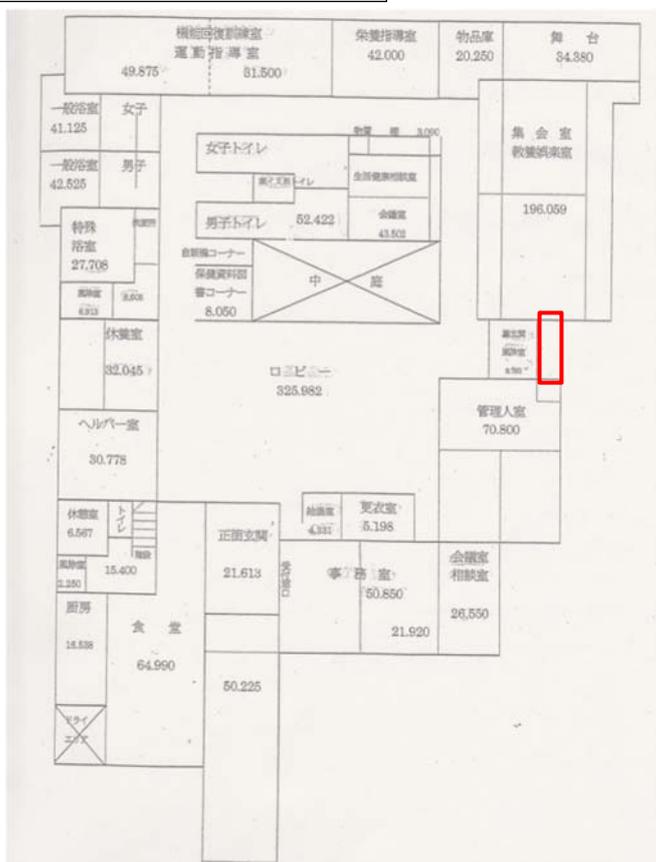
江差町老人福祉センター条例（平成12年条例第23号）に規定する社会福祉施設
所在地：江差町字新栄町264番地2

修繕理由

当該施設裏玄関に設置されている自動ドア（外側）について、開閉装置及びセンサーの不良により自動で閉まらなくなっており、部品の交換が必要となっている。

現在手動で開閉しているが非常に重く、施設利用者も多く出入りしており、避難経路にもなっていることから早急な対応が必要となる。

老人福祉センター平面図



センサー



外側ドア



町営レストラン備品及び調度品 購入一覧

【備品等購入額 4,664千円】

江差町追分観光課

町営レストラン購入備品一覧

整理番号	設置場所	備品名	配置場所	数量
1	レストラン江差家	大テーブル	客席	2
2	レストラン江差家	4人掛用テーブル	客席	13
3	レストラン江差家	可動用小上り用テーブル	客席	4
4	レストラン江差家	中央小上り用テーブル	客席	4
5	レストラン江差家	和室用テーブル	客席	4
6	レストラン江差家	座椅子	客席	45
7	レストラン江差家	下膳ラック	厨房内	1
8	レストラン江差家	電子レジスター(新)	客席	1
9	レストラン江差家	レストラン厨房仕上	厨房内	1
10	レストラン江差家	レストラン小上り新設	客席	1
11	レストラン江差家	レストラン厨房設備	厨房内	1
12	レストラン江差家	レストラン照明配線	厨房内	1
13	レストラン江差家	厨房排風機取替え工事	厨房内	1
14	レストラン江差家	セイロ蒸し器	厨房内	1
15	レストラン江差家	大型冷蔵庫	厨房内	1
16	レストラン江差家	中型冷凍庫	小屋内	1
17	レストラン江差家	食器洗い機	厨房内	1
18	レストラン江差家	真空梱包器	厨房内	1
19	レストラン江差家	製氷機	厨房内	1
20	レストラン江差家	そば洗い機	厨房内	1
21	レストラン江差家	ガスオープン	厨房内	2
22	レストラン江差家	ガステーブル	厨房内	1
23	レストラン江差家	殺菌器	厨房内	1
24	レストラン江差家	そば釜	厨房	1
25	レストラン江差家	麺ゆで釜	厨房	1
26	レストラン江差家	ゴールドテーブル(冷蔵庫付き)	厨房内	1
27	レストラン江差家	20周年記念碑	屋外	1
28	レストラン江差家	和風行灯	屋外	1
29	レストラン江差家	甘露煮小屋	屋外	1
30	レストラン江差家	倉庫(冷凍庫・物入れ)	屋外	1
31	レストラン江差家	物置	屋外	1

町営レストラン購入調度品（用具・食器他）一覧

No	種別	資産名	数量
1	調度品	商品ケース（ガラスケース）	2
2	「用具類・絵画」	便座（ウオシレット）	3
3	ホール	便所手吹き扇風機	2
4		墨書（長尺額縁）菅江真澄歌詞	1
5		墨書（額縁）和室用	1
6		墨書（額縁）和室用	1
7		昔写真（レストラン周辺）和室	1
8		冷蔵庫（サッポロビール）	1
9		水飲み器	1
10		注文伝票板	80
11		ガスター入れ箱	35
12		箸入れ箱	32
13		おしぼり置き台	32
14		コーヒーソーサー	250
15		コーヒーカップ	90
16		コーヒーポット（湯沸かし）	3
17		コーヒースプーン	350
18		ジュースコップ	30
19		湯呑茶碗	120
20		水飲みコップ	285
21		生ジョッキコップ(中)	35
22		生ジョッキコップ(小)	20
23		調味入れセット	34
24		水入れ	8
25		醤油差し	60
26		胡椒入れ	65
27		唐辛子入れ	36
28		料理箱セット	75
29		おぼん台（定食用）	50
30		おぼん台（麺類用）	20
31		ビール運び（竹編み）	3
32		紙ナプキン入れ木箱	30
33		メニュー紹介台紙	25
34		湯入れポット（1ℓ）	10
35		座り台（和室用）	20
36		座布団（和室用・大型）	35
37		座布団（江差追分印刷小型）	38
38		新聞下げ器	1
39		幼児用椅子	3
40	調度品	流し台(アルミ)	5
41	「用具類・食器」	調理台(冷蔵庫付き・アルミ)	1
42	厨房	調理台(食器入れ・アルミ)	3
43	厨房	調理台(アルミ 小型)	3
44		食器消毒器	1
45		冷蔵庫（刺身入れ）	1
46		食器消毒器	1
47		食器入れ金属保管庫（大型アルミ）	1
48		食器入れ保管庫（小型アルミ）	1
49		食器入れ金属保管庫台（鉄）	3
50		洗濯器	1

No	種別	資産名	数量
51	調度品	冷蔵庫（刺身入れ）	1
52	「用具類・食器」	冷凍庫（うどん外入れ）	1
53	厨房	冷蔵庫（サッポロビール・飲み物入れ）	1
54		炊飯器（ガス釜）	2
55		米保管器	1
56		灯油タンク	1
57		つゆ入れキャップ器	1
58		甘露煮煮釜（大釜）	6
59		ガスコンロ（ニシン甘露煮煮込み用）	4
60		杉ワッパセイロ	60
61		保温器（カレー類）	1
62		丼（温そば用）	85
63		丼（かつとじ用）	36
64		鍋焼き土鍋	13
65		アルミ鍋（調理用・中）	24
66		ミニ丼（ミニそば用）	100
67		ミニ丼（ミニメニューS用）	92
68		四角白赤小皿（8cm）	67
69		花柄丼（海の華外・19cm）	25
70		塗り食器（ざる湯フタ付き）	66
71		塗り丼（あわび・生うに用・17cm）	54
72		塗り丼（かつ丼用・18.5cm）	12
73		カレーライス用(23.7cm)	13
74		大カレーライス用(26.5cm)	2
75		ざる	50
76		塗り食器（ざる湯フタ付き）	66
77		小食器（志野焼 3.5cm）	70
78		小鉢（ナス柄）	7
79		ガラスホール（18cm）	16
80		丸皿（青すじ 16.7cm）	10
81		白皿（長方形 34.5cm）	12
82		白皿（長方形 25cm）	16
83		皿（15cm）	41
84		皿（長方形こびき 13.5cm~20cm）	16
85		小皿（青柄 10cm~16cm）	20
86		ずん胴鍋（約60ℓ）	3
87		ずん胴鍋（約40ℓ）	3
88		ずん胴鍋（約20ℓ）	3
89		鍋（250cm・2ℓ）	3
90		弁当箱 新箱・中	52
91		弁当箱 新フタ	58
92		弁当箱 新中	6
93		ラーメン丼 白 21.5cm	23
94		ラーメン丼 白 21.5cm	10
95		ラーメン丼 青 21.5cm	10
96		ラーメン丼ミニ 白	10
97		お重	110
98		お重 フタ付き	50

町営レストラン開業準備に対する補助交付要綱（案）

（目的）

第1条 この要綱は、江差町営レストランの指定管理者が、江差町の定める開店日に向け準備を進めていく上での必要な経費に対し、補助金を交付するものとし、補助金の交付に関しては江差町補助金等交付規則（昭和54年江差町規則第1号）に定めるほか、この要綱の定めるところによる。

（補助対象者）

第2条 補助の対象となる者は、江差町営レストランの指定管理者とする。

（補助対象事業）

第3条 補助金の交付の対象となる事業は、町営レストラン開業に伴う準備事業とする。

（補助対象経費）

第4条 補助金の交付の対象となる経費は、前条に規定する事業に要する経費のうち、施設の改装経費、備品購入費、消耗品購入費等の経費とする。

（補助金の額）

第5条 補助金の額は、補助対象経費の3分の2の額とする。ただし、補助額は、200万円を上限とする。

（補助金の交付申請）

第6条 補助金の交付を受けようとする者は、事業着手の前に、任意の申請書に次に掲げる書類を添えて町長に申請しなければならない。

- （1）事業計画書
- （2）第4条に規定する経費の見積書
- （3）その他町長が必要と認める書類

（補助金の交付決定の通知）

第7条 町長は、前条に規定する交付申請があったときは、当該申請の内容を審査し、補助金の交付が適当と認めるときは、その旨を江差町補助金等交付規則（昭和56年規則第1号）の定める通知書により通知するものとする。

（実績報告書）

第8条 補助金の交付の決定を受けたもの（以下、「補助事業者」という。）は、事業が完了した場合、速やかに関係書類、出来高写真、領収書等を添えて実績報告書を提出しなければならない。

(補助金の額の決定)

第9条 町長は、前条に規定する実績報告書の提出を受けたときは、書類の審査及び必要に応じて行う現地調査等により、補助金交付の決定内容及び交付条件に適合するかを確認し、適合と認めるときは交付すべき補助金の額を確定し、江差町補助金等交付規則（昭和56年規則第1号）の定める通知書により通知するものとする。

(補助金の交付の請求書)

第10条 補助事業者は、前条の規定による確定通知を受けたときは、任意の請求書により町長に請求するものとする。

2 町長は、前項の規定による請求に基づき補助金を交付するものとする。

(その他)

第11条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は町長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成29年2月24日から施行する。

町営レストラン高圧・低圧受電切替工事
イメージ図

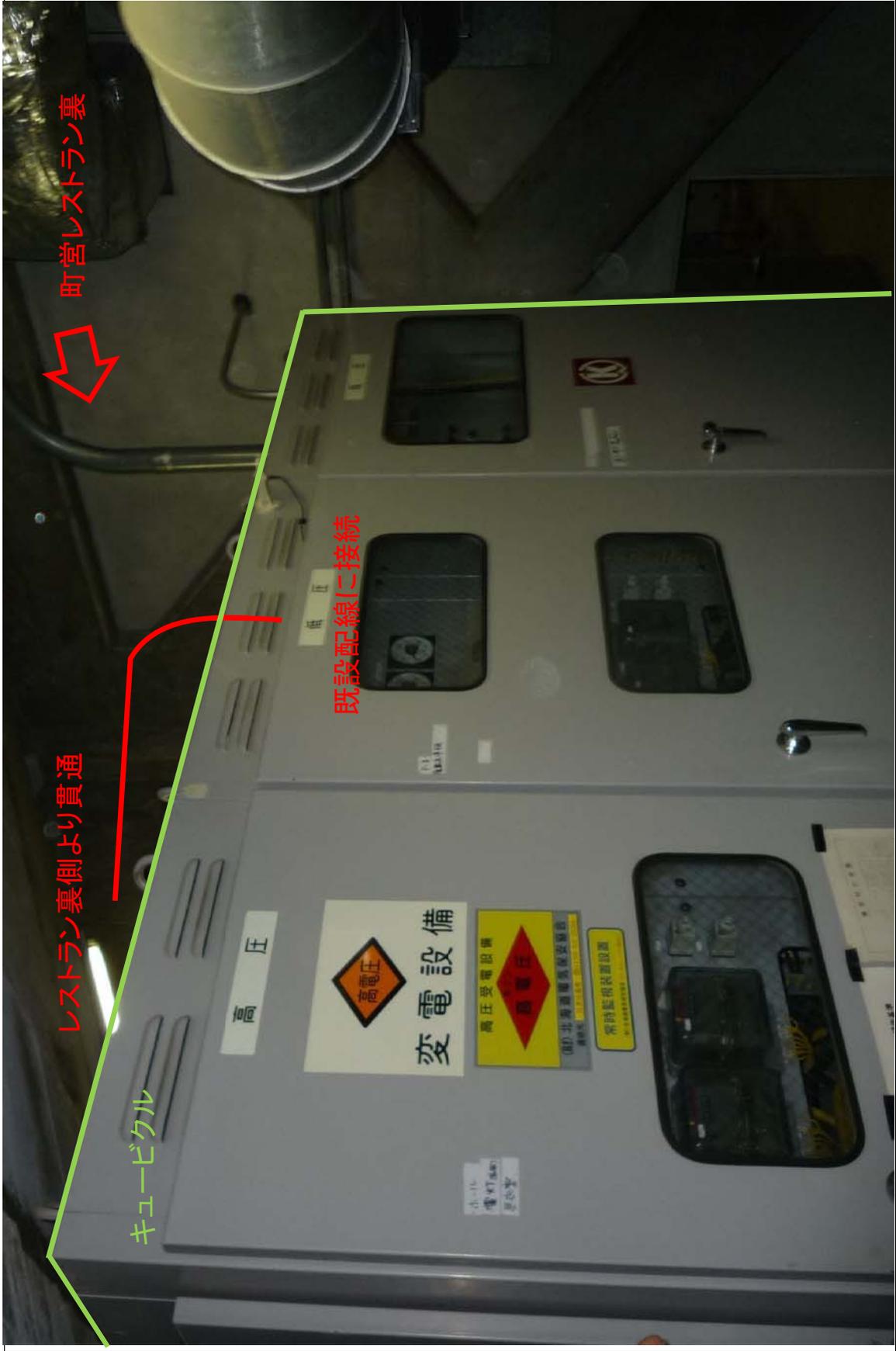
事業費 789千円



町営レストラン 裏側

町営レストラン高圧・低圧受電切替工事
イメージ図

事業費 789千円



町営レストラン

2階 電気室

江差町パークゴルフ場備品購入 物品一覧

事業費 700千円

No.	物 品 名	数 量	説 明
1	抽選機	2 組	ステンレス製、2コース分
2	各ホールスタート台	27 枚	自作品(パレット+台マット)
3	ホールカップ	36 個	ステンレス製、18ホール×2個
4	ホールカップ蓋	23 枚	予備カップ用蓋、人工芝付
5	ホールピン・旗・マーカー	18 本	18ホール分、高さ2.7m
6	強風用ポールピン	18 本	18ホール分、高さ2.0m
7	スタート台マット	2 枚	予備用
8	ゾーンコースネット	2 枚	コース維持用、鉄杭付き
9	ゾーン杭	16 本	OB区域標示杭
10	トンボ、レーキ	一 式	コース整備用
11	動噴機	1 台	除草剤散布用(500ℓタンク、散布ホース付)
12	肥料散布機	1 台	芝管理用、背負い式
13	ビニルホース	一 式	散水用(全長≒300m)
14	スプリンクラー	9 個	散水末端
15	ホールカッター	1 個	カップ埋め込み用穴あけ
16	ローンスパイク	2 個	芝生エアレーション用
17	掛矢(カケヤ)	2 本	ゾーン杭などコース整備用
18	工具	一 式	芝刈機械整備用
19	座卓テーブル	6 台	休憩室用
20	ゼミテーブル	4 台	大会時など記載台
21	スコアカード記載テーブル	4 台	大会時など記載台
22	パイプイス	9 脚	休憩室用

公の施設に係る指定管理者の候補者選定の概要

1 施設の名称	名 称：江差町営レストラン 所在地：檜山郡江差町字中歌町 193 番地	
2 指定の期間	平成 29 年 4 月 1 日から平成 34 年 3 月 31 日（5 年間）	
3 指定管理者の候補者	事業者名：有限会社 津花 住 所：檜山郡江差町字橋本町 100 番地	
4 募集方法	公 募	非公募
5 管理業務内容	（1）レストラン及びサービス業務 （2）施設及び設備の維持管理業務	
6 指定管理料	町からの支出はない	
7 審査方式	指定管理者選定委員会において、申請者からの申請書類の審査をプレゼンテーション及びヒアリングで実施し、指定管理者としての適格性を有していると判断した上で、申請者を指定管理者の候補者として選定した。	
8 選定委員会委員名	委員長：副町長 委 員：教育長、追分観光課長、総務課長、総務課主幹、財政課長、まちづくり推進課長、まちづくり推進課主幹、建設水道課長	
9 審査経過	<ul style="list-style-type: none"> ・平成 28 年 12 月 26 日 第 1 回選定委員会 ○選定方法の確認 ・平成 28 年 12 月 29 日 第 2 回選定委員会 ○公募要領の内容精査 ・平成 29 年 1 月 10 日 第 3 回選定委員会 ○公募要領の最終精査 ・平成 29 年 1 月 17 日 公募型プロポーザル公告 ・平成 29 年 1 月 25 日 現地説明会 ・平成 29 年 2 月 10 日 参加申込書締切（申込者 1 者） ・平成 29 年 2 月 15 日 企画提案書締切 ・平成 29 年 2 月 16 日 第 4 回選定委員会 ○資格審査要件の審査 ・平成 29 年 2 月 20 日 プレゼンテーション・ヒアリング ・平成 29 年 2 月 20 日 第 5 回選定委員会 ○企画提案書及びプレゼンテーション・ヒアリングの結果、選定基準点の 6 割以上の点数を得たことから、選定委員合意のもと、指定管理者候補者として選定した。 	
10 委員会意見	<p>（1）当事業者は、昭和 63 年に設立され、29 年間の長きに渡り、町内で「れすとらん津花館」を運営している実績がある。また、過去において、町営レストランの調理にも携わっていた実績を有している。そのため、今後においても安定したレストラン経営が期待できるものである。</p> <p>（2）当事業者は、江差らしさを追求した新たなメニューを提案してきている。また、地元食材を生かしての宴会企画や多様なメニュー提案などで地域活性化を図り地元貢献したい意欲が伺える。 そのため、観光客はもとより訪れる利用者への満足できる食環境の提供が期待できるものである。</p> <p>（3）当事業者は、従業員の配置にあたり、地元雇用を優先に掲げ、準備を進める提案があった。また、従業員研修等を実施しサービスの徹底や衛生管理法令の徹底を行うなど「公の施設経営」である自覚を促す従業員教育の提案もあり、運営管理面において期待できるものである。</p>	