

令和5年度「京の食文化ミュージアム・あじわい館」運営委託業務に係る公募型プロポーザル募集要領

1 趣旨

この要領は、令和5年度「京の食文化ミュージアム・あじわい館」運営委託業務に係る公募型プロポーザル（以下「プロポーザル」という。）実施要綱に定めるもののほか、募集について必要な事項を定めるものとする。

2 業務の概要

(1) 業務の名称

令和5年度「京の食文化ミュージアム・あじわい館」運営委託業務

(2) 業務の目的及び内容

別紙の令和5年度「京の食文化ミュージアム・あじわい館」運営委託業務仕様書のとおり

3 契約条件

(1) 契約形態

委託契約とする。

(2) 業務委託金額の上限

32,000千円（消費税及び地方消費税相当額を含む）

〔	うち京都府	4,000千円以内	〕
	京都市	28,000千円以内	

※ 別紙の令和5年度「京の食文化ミュージアム・あじわい館」運営委託業務仕様書「3 業務内容」の料理教室事業及び講演会事業に係る参加費（事業で使用する食材費や食材調達費に相当するもの）は、委託金額に含まない。

※ 京の食文化ミュージアム・あじわい館運営委託業務の実施については、京都府及び京都市の令和5年度予算の議決を前提とする。

(3) 契約期間

令和5年4月1日（土）から令和6年3月31日（日）まで

(4) 委託料の支払条件

原則、通常払いとするが、受託候補者から申し出があった場合は概算払い又は前金払いとすることができる。

(5) その他

ア 事業提案の内容に基づく見積額は、物価の上昇等の正当な理由が無い限り契約時に増額することは認めない。また、提案内容等を勘案して決定するため、委託契約額が見積額と同じになるとは限らないことに留意すること。

イ 受託候補者となった者は、その地位・権利の譲渡ができないものとし、契約締結後、当該委託業務全ての履行を再委託することは禁止する。ただし、一部の履行を第三者に委託する必要があるときは、あらかじめ京都府及び京都市の承認を得ることとする。

ウ 京の食文化ミュージアム・あじわい館は、京都府・京都市協調施設であることか

ら、共同での事業運営を円滑に実施できることを前提とする。

4 参加資格

応募の資格者は法人又は法人以外の団体とし、次の要件を満たす者とする。

- (1) 京都府及び京都市の競争入札参加有資格者であること。
- (2) 現に京都府及び京都市から競争入札参加停止の措置を受けていない者であること。
- (3) 暴力団による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号。以下「法」という。）第2条第2号に規定する暴力団でないこと。また、次に掲げる者でないこと。
ア 法第2条第6号に規定する暴力団員（以下「暴力団員」という。）

イ 次のいずれかに該当する者

- (ア) 法人の役員等が暴力団員である者又は暴力団員がその経営に実質的に関与している者
- (イ) 自己、自社若しくは第三者の不正の利益を図る目的又は第三者に損害を加える目的をもって暴力団の利用等をしている者
- (ウ) 暴力団又は暴力団員に対して資金等を提供し、又は便宜を供与するなど直接的又は積極的に暴力団の維持運営に協力し、又は関与している者
- (エ) 暴力団又は暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有している者
- (オ) 暴力団又は暴力団員であることを知りながらこれを不正に利用している者

5 応募手続等

プロポーザルに参加する者は、次に示すところにより以下の応募書類を提出すること。

※ 審査委員会の日程等詳細は、別に連絡するものとする。

(1) 応募書類の提出

ア 提出書類及び提出部数

(ア) 参加表明書 1部（第1号様式）

(イ) 会社概要（登記簿謄本の写し、直近1期分の決算報告書等財務状況の分かる資料） 1部

(ウ) 企画提案書（任意様式） 6部

内容に関しては、仕様書を十分理解し、作成するものとする。

提出書類の様式は、A4横書き10枚程度（図表等についてA3を用いることは可能、ただし、A4に折り畳むものとする。）にまとめるものとし、6部ともクリップ等で仮留めして提出すること。

(エ) 見積書（任意様式） 6部（正本1部、副本5部）

見積書は内訳も添付すること。

イ 提出期間

令和5年3月13日（月）から令和5年3月23日（木）午後5時（ただし、土日を除く。）

受付時間は午前9時から午後5時まで（ただし、正午から午後1時までを除く。）とする。

ウ 提出方法

事前に電話予約のうえ、下記「5（2）応募書類の提出先及びお問合せ先」まで

事業内容を説明できる者が直接持参すること。

(2) 応募書類の提出先及びお問合せ先

〒600-8847

京都市下京区朱雀分木町80番地

京都市中央卸売市場第一市場管理事務所 担当：川口，中西

電話 075-312-6564

FAX 075-311-6970

※ 管理事務所の営業時間は、土日を除く午前8時30分～午後5時まで

(3) 仕様書等に対する質問期限及び回答

ア 質問期限 令和5年3月16日(木)午後5時

イ 質問に対する回答は、令和5年3月20日(月)午後5時までに回答する。

(4) 審査

審査はヒアリングにて行う。ヒアリングの開催日時、場所、留意事項等については、提出期限までに必要書類を提出した者に対して、提出期限後に別途通知する。

(5) 審査結果の公表

京都市情報館(京都市公式HP)上にて公表する。

(6) 注意事項

ア 公募手続きにおいて使用する言語及び通貨は、日本語及び日本国通貨に限る。

イ 失格となる参加表明書及び企画提案書

参加表明書及び企画提案書が次の事項の一つ以上に該当する場合には失格となる場合がある。なお、失格となった場合は、別途通知するものとする。

(ア) 提出期限、提出先、提出方法に適合しないもの

(イ) 指定する作成様式及び記載上の留意事項に示された条件に適合しないもの

(ウ) 記載すべき事項の全部又は一部が記載されていないもの

(エ) 提出書類に虚偽の内容が記載されていることが判明した場合

(オ) 業務委託金額の上限を超えた受託価格での提案を行った場合

ウ 審査委員又は関係者にプロポーザルに対する援助を直接的、間接的に求めた場合は失格とする。

エ その他

(ア) すべての提出書類の作成・提出に係る費用は、提案者の負担とする。

(イ) 提出された企画提案書は、受託候補事業者の選定以外には、提案者に無断で使用しない。ただし、提案の内容については、今後の参考にすることがある。

(ウ) 提出された書類は、受託者の選定を行う作業に必要な範囲において、複製を作成することがある。

(エ) 提出期限以降における企画提案書の差し替え及び再提出は認めない。

(オ) すべての提出書類は、返却しない。

(カ) 提出された提案書は、公平性、透明性及び客観性を期すため、公表することがある。

(キ) 本委託業務に係る予算が成立しないときは、この募集は無効とする。この場合において、本件調達のために行った準備行為等に係る費用が既に発生してい

ても、受託候補者は、その費用を京都府または京都市に請求することはできない。

6 業務実施上の条件

- (1) 統括責任者を選定し、その者が主として業務の管理・進行を行うこと。
- (2) 業務の打ち合わせは適宜行う。また、打合せには統括責任者が出席すること。
- (3) 業務の実施に伴い必要となる資料のうち市場の現況や他都市の状況等、京都府及び京都市が所有するものについては、可能な限り提供する。
- (4) 本業務の実施及びその他これに関連又は付随して知り得た情報を第三者に漏洩してはならない。

第1号様式

令和5年度「京の食文化ミュージアム・あじわい館」運営委託業務に係る公募型プロポーザル参加表明書

令和5年 月 日

(あて先)

令和5年度「京の食文化ミュージアム・あじわい館」運営委託業務に係る公募型
プロポーザル審査委員会

住所又は所在地

称号又は名称

代表者氏名

印

下記の件に係るプロポーザルの募集について、令和5年度「京の食文化ミュージアム・あじわい館」運営委託業務に係る公募型プロポーザル応募要領記載の条件を承諾し、同要領4に記載の参加資格を有することを誓約し、参加表明します。

なお、添付した書類の内容については、事実と相違ないこと、参加資格確認のための書類提出を求めた際は、これに誠意をもって応じることを併せて誓約します。

記

- 1 件 名 令和5年度「京の食文化ミュージアム・あじわい館」運営委託業務
- 2 連絡先 担当部署名
担 当 者
電 話 番 号
E - m a i l

令和5年度「京の食文化ミュージアム・あじわい館」運営委託業務仕様書

1 業務名

令和5年度「京の食文化ミュージアム・あじわい館」運営委託業務

2 業務目的

京都府及び京都市では、京都府民、京都市民及び観光客等に京都の食文化や食材に接する機会を提供し、市場に対する理解を深めていただくことを目的とした「京の食文化ミュージアム・あじわい館」を設置しており、その企画や運営のための業務を行う。

【コンセプト】

京都の四季を五感で味わい、京都の食文化に親しむ
～伝統ある京の食文化をみる！つくる！あじわう！～

3 業務内容

受託者は、本仕様書に基づき、京都府、京都市、京の食文化ミュージアム・あじわい館運営委員会と協議の上、以下の業務内容について進めていくものとする。

なお、本業務を実施するに当たっては、京都府及び京都市の施策の整合性についても十分に配慮し、調整を尽くすものとする。

事業項目	実施時期・時間	実施回数の日安	場所	業務内容	備考
料理教室 事業 【区分】 京都市事業	通年 8:30～21:00 (施設開館時間内)	・料理教室 年間90回 程度 ・講演会 年間6回 程度	調理実習室 試食室	○料理教室の企画・運営 ○協力団体等との調整 ○概算費の算出 等	・調理実習室及び試食室のレイアウトについては、以下【参考】を参照。 ・料理教室及び講演会の実施については、ウィズコロナ社会における取組としてオンラインを積極的に活用し、従来の対面形式での実施と併用していくこと。また、新規参加者の獲得に向けた新たな企画を策定し、運営していくこと。 ・参加費の料金設定については、本市との協議によって決定すること。
講演会 事業 【区分】 京都市事業	通年 8:30～21:00 (施設開館時間内)		施設全体	○講演会等の企画・運営 (健康長寿や京の食文化等に関する講演会) ○協力団体等との調整 ○概算費の算出 等	
普及啓発 関係 【区分】 京都市事業	通年	—	施設全体	○市場流通食材を使用した事業の企画・実施 ○産地と連携し、旬の食材を使用した事業の企画・実施 ○子どもをターゲットとした事業の企画・実施 ・SNS等を活用した効果的な啓発 ○協力団体等との調整 ○概算費の算出 等	・ウィズコロナ社会に対応した事業を企画・実施すること。 ・産地振興を目的とした「産地連携料理教室」を場内事業者と連携して実施すること。 ・あじわい館10周年を記念した企画を実施すること。

展示事業 【区分】 府市協調事業	—	—	展示エリア	<ul style="list-style-type: none"> ○展示基本計画の策定 ○展示内容の企画・運営（オンラインを含む） ○食の体験事業等の企画・実施 ○地域商品の展示・販売に係る企画・実施 ○協力団体等との調整 ○概算費の算出 等 	<ul style="list-style-type: none"> ・ウィズコロナ社会に対応した展示基本計画を策定し、企画・運営を行うこと。 ・新しくオープンする水産棟見学エリアの展示内容と重複しないよう、企画・運営を行うこと。
あじわい館事務局 【区分】 府市協調事業	—	—	施設全体	<ul style="list-style-type: none"> ○事務局運営 ○あじわい館運営委員会及び企画運営委員会の開催補助 ○関係団体との協議、資料作成及び会議への出席 等 	
あじわい館及びあじわい館事業のPR 【区分】 府市協調事業	—	—	府内各所	<ul style="list-style-type: none"> ○あじわい館ホームページの管理、運営 ○あじわい館メール会員制度の運営 ○あじわい館メール会員への事業の案内等のメールマガジン、フェイスブック等での情報配信 ○PRグッズの作成 ○広報物の作成 ○広報活動の実施 等 	<ul style="list-style-type: none"> ・ウィズコロナ社会における取組として、オンライン等を積極的に活用した広報事業の企画・運営を行うこと。
京都産農林水産物に関する魅力発信事業 【区分】 府市協調事業	通年	—	展示エリア	<ul style="list-style-type: none"> ○京都産農林水産物及び加工品、市場関連商品の販売に関する企画、運営 ○京都産農林水産物に関するPR事業（関連グッズ販売の企画等） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ウィズコロナ社会における取組として、オンライン等を積極的に活用した企画・運営を行うこと。
京都産農林水産物に関する魅力発信事業 【区分】 京都府事業	通年	—	展示エリア	<ul style="list-style-type: none"> ○市場の食材を使用したあじわい館弁当に関する企画（旬のいちおし市場食堂） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ウィズコロナ社会に対応した事業を企画・実施すること。
食育に関する事業 【区分】 府市協調事業	通年	—	施設全体	<ul style="list-style-type: none"> ○京都産農林水産物や市場食材を活かした企画・実施 等 	<ul style="list-style-type: none"> ・ウィズコロナ社会に対応した事業を企画・実施すること。
京の食文化の語り部事業 【区分】 京都府事業	通年	オンライン講演会3回以上	施設全体	<ul style="list-style-type: none"> ○語り部の日程調整 ○語り部の出勤状況確認 ○オンライン講演会等の企画・運営 ○子供をターゲットとした事業の企画・実施（再掲） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ウィズコロナ社会における取組として、オンライン等を積極的に活用した企画・運営を行うこと。
小学校出前板さん事業 【区分】 京都市事業	通年	年間8回程度（まちの八百屋さん・魚屋さん教室2回程度を含む）	市場全体 施設全体 京都市内市立小学校	<ul style="list-style-type: none"> ○小学校出前板さん教室（小学校向けの魚・野菜料理教室及びまちの八百屋さん・魚屋さん教室）の企画、運営 ・参加校の募集、選考、参加校との調整 ・学校説明会の開催、準備等 	<ul style="list-style-type: none"> ・3密を避ける形での実施方法を検討し、運用を行うこと（例：1回あたりの児童及び講師の教室参加人数を制限する、あじわい館での開催回数を増やす等）。

				<ul style="list-style-type: none"> ・魚や野菜の展示品の調整, 手配, 展示 ・講演者・講師の調整, 手配 ・市場見学の説明者の調整, 手配 司会, 進行 ・必要食材や準備品等の手配 等 	<p>なお, 実施の検討の際には講師や小学校等の意向も反映させること。</p>
<p>食の海援隊・陸援隊 会員事業</p> <p>【区分】 京都市事業</p>	通年	—	市場全体 施設全体	<ul style="list-style-type: none"> ○食の海援隊・陸援隊会員制度の運営 ○会員募集・管理に係る事務 <ul style="list-style-type: none"> ・広報物の企画, 作成, 発送 ・ホームページの管理, 運営 ・会員証の作成, 発行 ・次年度の会員募集チラシ作成 等 ○会員向け会報の企画, 作成 (年5回程度発行) ○メール会員への事業の案内等のメールマガジンでの配信 ○会員向け事業の企画, 実施 <ol style="list-style-type: none"> ①食材選び方教室 (年2回程度) ②会員向け市場見学事業 (年10回程度) ③子ども向け食育事業 (年2回程度) <ul style="list-style-type: none"> ・上記①, の講師の調整, 手配 参加者の募集, 選考, 受付等 開催に伴う印字物や資料の作成 司会, 進行 必要食材や準備品等の手配等 ・上記②の参加者の募集, 選考, 参加者との調整 開催に伴う印字物や資料の作成 市場見学の説明者の調整, 手配 受付, 司会, 進行 準備品等の手配等 ・上記③の参加者の募集, 選考, 参加者との調整 開催に伴う印字物や資料の作成 市場見学の説明者の調整, 手配 模擬せりの景品等の手配, 実施 受付, 司会, 進行 準備品等の手配 等 ④参加者体験型事業 (産地支援活動) (海援隊, 陸援隊, いずれか年1回程度) <ul style="list-style-type: none"> ・市場関係者の日程調整 ・活動先の選定, 実施内容の企画提案 ・参加者の募集, 選考, 受付等 ・開催に伴う印字物や資料の作成 ・当日の事業運営, 司会, 進行 等 ⑤会員特典事業 <ul style="list-style-type: none"> ・あじわい館料理教室の割引 ・小売店と連携した特典事業の実 	<ul style="list-style-type: none"> ・ウィズコロナ社会に対応した会員向け事業の企画・実施を提案すること。 ・上記業務内容について, 社会情勢に応じて事業規模の縮小や事業を取りやめる場合もある。

				施 ・その他会員特典事業 等 ⑥その他目的を達成するために 必要な事業の企画・実施 ○協力団体等との調整 ○概算費の算出 等	
学生向け 利用促進 事業 【区分】 京都市事業	通年	年3回	施設全体	○大学生等を対象にした学生向け 料理教室の企画・開催 ・食材購入, 資材運搬, 仲卸業 者や関係者をはじめとした団体 等との調整等 ○連携協定大学等と連携したあじ わい館事業の拡充・拡大 ・例 子ども料理教室への学生ボラ ンティアランの起用など	・ウィズコロナ社会に対応し た事業の企画・運営を行う こと。
食文化の	通年	2回程度	市場全体	○参加者体験型事業(事業者版産地	・ウィズコロナ社会に対応し
<h2 style="margin: 0;">取り止め</h2>					
成果物の 作成・提出 【区分】 府市協調事業	—	—	施設全体	○事業報告書冊子 5部 ○子どもをターゲットにした事業 の取組成果と今後のあじわい館 運営の方向性に係る報告書 5 部 ○収支決算報告書 5部 ・各事業ごとの内訳を添付すること ○上記報告書のCD-R等によるデー タ ○調理実習室備品リスト ○その他発注者が必要とする書類 等	
その他 【区分】 府市協調事業	—	—	市場全体 施設全体	○運営計画策○運営計画策定業務 ○施設運営体制, 施設維持管理, 展示又は調理実習室設備管理等 ○運営規定の検討(調理実習室使 用, 料理教室運営等) ○集客方策の検討, 集客予測シミュ レーション, 又はそれに伴う経費 支出シミュレーションの検討 ○市場の実施事業との連携(食彩 市, 鍋まつり等) ○調理実習室, 試食室の有効利用の 検討 ○調理実習室, 試食室の貸出におけ る事務 ○調理実習室, 試食室の貸出使用料 における収入事務補助等 ○貴社独自のアイデア, 集客方策, 実習室レンタル稼働率増加対策 ○周辺地域の特色を生かした事業 の企画・実施 ○あじわい館10周年を記念した事 業の企画・実施 ○見学エリアと連携した事業の企 画・実施 ○その他目的を達成するために必 要な事業の企画・実施	・ウィズコロナ社会を見据え た館の運営計画を策定す ること。

※ 上記事項及び業務内容については、変更する場合がある。

4 履行期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

5 成果物の提出期限

令和6年3月31日まで

6 履行方法

受託者は、展示内容や料理教室、講演会等の実施にあたっては、建築基準法、消防法、その他関係法令等に適合するよう関係機関と協議し、その指導に従うものとする。

7 その他

- (1) 委託事業の開始から終了までの間、事業実施方法や進捗状況の確認等、事業の円滑な実施のために、定期的に京都府及び京都市と連絡調整を行うこと。
- (2) 本事業に係る会計実地検査が行われる場合は、協力すること。
- (3) 本事業を通じて、著作権や特許権等の知的財産権が発生した場合、その権利は全て委託内容に応じて京都府または京都市に帰属するものとする。

【参考】施設情報

・所在地

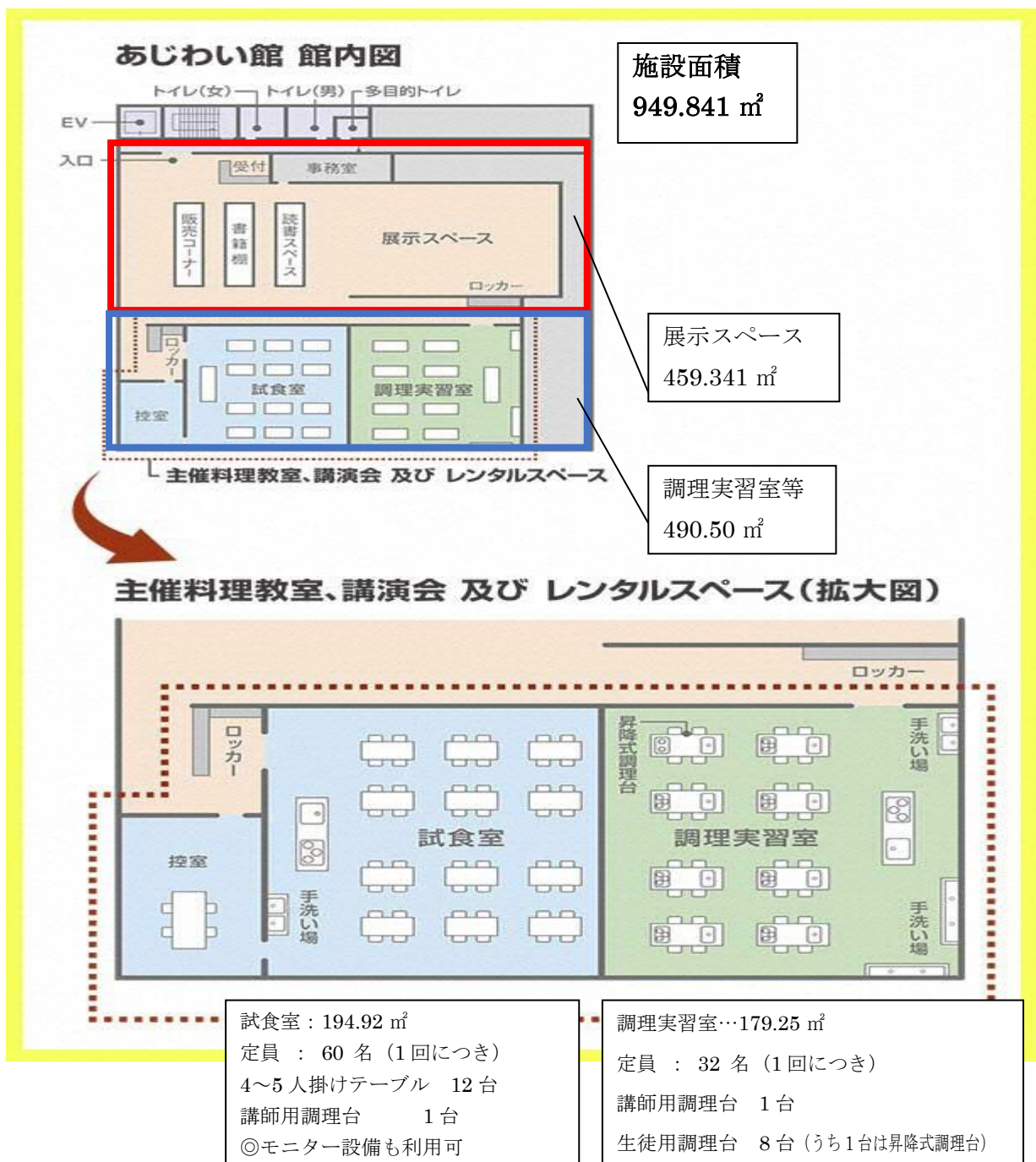
京都市下京区中堂寺南町 130 番地 京都青果センタービル 3 階

・開館時間及び休館日

京都市中央卸売市場業務条例第 80 条に記載のとおり

区分	開館時間	休館日
展示室	午前 8 時 30 分から 午後 5 時まで	水曜日(国民の祝日に関する法律に規定する休日 に当たる場合を除く。)並びに 1 月 1 日から同 月 4 日まで及び 12 月 31 日
調理実習室	午前 9 時から 午後 9 時まで	

・共用範囲





- ◆北側左引き出し
- ・温度計×1
 - ・果物ナイフ×1
 - ・キッチンハサミ×1
 - ・計量器×1
 - ・タイマー×1



- ◆北側中央棚
- ・計量カップ 大×1、小×1
 - ・すり鉢×1
 - ・ガラスボウル 大×1、中×1、小×1
 - ・キッチンスライサーセット×1
 - ・ステンレスボウル 特大×1、大×1、中×1、小×1
 - ・ザル 大×1、小×1



- ◆北側右引き出し
- ・すりこぎ×1
 - ・天かすあげ×1
 - ・オープン用取っ手×1
 - ・計量スプーン×2
 - ・泡立て器×1
 - ・ゴムベラ×1
 - ・皮むき器×1
 - ・ステンレスピーラー×1



- ◆北側シンク下
- ・ステンレス包丁×2
 - ・子供用包丁×1
 - ・出刃包丁×1
 - ・蒸し器×1
 - ・まな板×4
 - ・鍋敷き×1
 - ・カティングシート×2



- ◆南側左引き出し
- ・横レードル×1
 - ・おたま×2
 - ・穴あきおたま×1
 - ・スパテル丸(しゃもじ)×1
 - ・フライパン返し×1
 - ・トング×1
 - ・天ぷら用菜箸×1
 - ・菜箸(青×1、赤×1、黄×1)



- ◆南側中央棚
- ・両手鍋×1
 - ・片手鍋×1
 - ・落し蓋×1
 - ・雪平鍋 大×1、小×1
 - ・天ぷら鍋×1
 - ・フライパン 大×1、中×1、小×1
 - ・フライパン蓋×1



- ◆北側右引き出し
- ・ささら×1
 - ・鱗取り×2
 - ・骨抜き×2
 - ・茶こし×1
 - ・下ろし金×1
 - ・巻きす×1



- ◆南側シンク下
- ・ステンレスバット×1
 - ・天ぷらバット×1
 - ・焼き網×1
 - ・洗い物置き×1