

富山県市町村会館レストラン出店者募集に係る条件等

1 富山県市町村会館の概要

- (1) 施設名 富山県市町村会館
- (2) 所在地 富山市下野 995 番地の 3
- (3) 休館日 土日祝日、年末年始（12 月 29 日～1 月 3 日）
- (4) 開館時間 平日 午前 8 時～午後 6 時
- (5) 施設の概要 地下 1 階 地上 5 階 塔屋 1 階（7, 198. 75 m²）
 - ・研修室（101・102・103）（90 m²×3 室）（1 室 最大 45 人収容）
 - ・ホール（293 m²）（最大 210 人収容）
 - ・201 会議室（122 m²）（最大 30 人収容）
- (6) 入館団体
 - ・富山県市長会 ・富山県市町村振興協会 ・富山県市議会議長会
 - ・富山県町村会 ・富山県町村議会議長会
 - ・富山県市町村総合事務組合 ・富山県市町村会館管理組合
 - ・富山県市町村職員共済組合 ・富山県市町村職員年金者連盟
 - ・富山県国民健康保険団体連合会
- (7) 職員数及び会議室利用者数

①職員数 約 110 人

②会議室利用者数 延べ 16, 583 人（令和元年度）

③会議室使用件数

1 日使用件数（令和元年度） ※使用規模別件数

30 人未満	30～60 人	60～90 人	90 人以上
44 件	51 件	12 件	35 件

半日使用件数

午前	午後
21 件	187 件

2 レストラン

- (1) 場 所 富山県市町村会館 1 階（使用部分 別途図面のとおり）
- (2) 面 積 156. 87 m²（客席 108 m²、厨房他 48. 87 m²）
- (3) 設 備 別紙 1 参照
- (4) 開店時期 令和 3 年 4 月 1 日
※ 出店者の準備状況によっては、開店時期を早めることも可能です。

3 施設利用形態

(1) 利用形態

出店者は富山県市町村会館（以下「会館」という。）から、地方自治法第 238 条の 4 第 7 項の規定に基づき、会館の行政財産目的外使用許可（以下「使用許可」という。）を受けて使用します。

(2) 使用許可の予定期間

使用許可は開店（開店のための準備期間を含む）からその年度末までとし、毎年度、この使用許可を更新することができます。

(3) 使用上の制限

使用許可による用途以外に使用すること、また、使用許可を受けた権利を第三者に譲渡又は転貸することはできません。

(4) 使用許可の取消し及び変更

富山県市町村会館管理組合（以下「管理組合」という。）が許可物件を公用若しくは公共用に供するために必要とするとき、又は許可の条件に違反する行為があると認められるときは、使用許可の全部若しくは一部を取り消し、又は変更することがあります。

4 経費負担

(1) 基本的な設備（厨房設備、内装、テーブル・椅子）については、別紙 1 のとおりです。

(2) レストランの施設や設置してある基本的な設備についての維持修繕は管理組合の負担とし、設備の取替や大規模な修繕、施設の改築・改装等が必要な場合の負担は、管理組合と協議することとします。

(3) 施設使用料については、富山県市町村会館管理組合分担金使用料条例（以下「使用料条例」という。）の例によります。公益上特に必要と認めるときは、減免申請により減免します。

(4) 光熱水費については、使用料条例の例によります。会館の機能維持や職員の福利厚生観点から必要と認める範囲について、管理組合の負担とします。

(5) 経費の負担については、別紙 2 のとおりとします。

5 営業条件

(1) 営業日は、会館利用者の利便性を考慮して原則通年営業（開館日）として下さい。

(2) 営業時間は開館日の午前 11 時から午後 2 時までを必須とし、開館時間内で会館利用者の利便性を考慮した設定として下さい。

(3) 会館の性格上、会議室利用者が開催する会議や入館団体の会議室に飲食物等の提供が求められることから、会議室等への飲食物等の提供サービスを行ってください。

(4) 会議室利用者が開催する会議から (2) 必須時間以外にもコーヒー等の注文が入る場合がありますので柔軟な対応をお願いします。

(5) メニューは、会館利用者のニーズにあった品揃えで、かつ利用しやすい価格設定にして下さい。

(6) 施設管理上は休館日や時間外（午後 6 時～午前 8 時）も営業可能となっています。休館日や時間外に営業を希望される場合は、企画書にその概要を記して下さい。出店者決定後、営業時間や経費負担を協議調整します。

(7) 空調設備については、レストラン単独で稼働させることができます。

6 その他の条件

- (1) 出店者決定後、営業する権利を他人に譲渡又は委託することはできません。出店者が直接営業するものとし、出店者がフランチャイズ制を採りテナントを募集することはできません。
- (2) 食品衛生法その他関連法令等を遵守し、衛生管理及び感染症対策を徹底して下さい。
- (3) 出店や営業に必要な各種法令に基づく許認可については、出店者が取得して下さい。
- (4) 従業員には定期健康診断を受診させる等、健康管理を行って下さい。
- (5) 廃棄物の処理は出店者の責任において、管理組合が指定する場所に適切に廃棄処理を行ってください。
- (6) 従業員の駐車場は、管理組合が指定する場所に駐車して下さい。
- (7) 店舗内を清潔に保ち会館の美観や衛生環境を損なわないようにして下さい。
- (8) 会館内は、喫煙室以外は禁煙です。
- (9) レストランには、専用出入口があり、会館の開館・休館に関わらず、出入りが可能です。(時間外はセコムの機械警備となります。)
- (10) レストランの看板等の規模(高さを含む)、デザイン、色彩等については、施設や施設周辺との調和や眺望に配慮することとし、設置にあたっては事前に管理組合と協議し了承を得て下さい。
- (11) 年1回、営業報告をしていただきます。但し、初年度は3ヵ月毎に報告をお願いします。また、提案どおり運営されているか確認を行うことがあります。
- (12) 令和3年1月29日(金)までは、同じ場所で(株)魚国総本社が営業中です。
- (13) 記載以外の条件については、協議調整します。
- (14) その他、会館から指示のある場合は、速やかに報告、対応を図って下さい。

【別紙 1】

厨房設備一覧

場所	機器名	台数	場所	機器名	台数
厨房	食器洗浄機	1台	カウンター裏	コーヒーメーカー	1台
	食器乾燥機	1台		製氷機	1台
	洗米機	1台		冷蔵庫	1台
	ガス釜炊飯器(2段式)	1台		1槽シンク	1台
	保温庫	1台		グラス洗浄機	1台
	2槽フライヤー	1台		冷蔵ショーケース	1台
	冷蔵庫・冷蔵庫	1台		吊戸棚	1台
	ガスコンロ 2口	1台		1槽シンク・作業台	1台
	瞬間湯沸器	1台		移動式配膳台	2台
	スーパーケトル(茹麺機)	1台		お茶製造機	1台
	アイスクリームストッカー	1台			
	電子レンジ	2台			
	保温ジャー	1台			
	ウォーマーテーブル(湯煎器)	1台			
	ガスコンロ (大3口、小2口、オープン2台)	1台			
	作業台	4台			
	1槽シンク	1台			
	2槽シンク	2台			
	調理台(食器収納)	3台			

レストラン内設備

食堂テーブル1 長方形	5台
食堂テーブル2 正方形	4台
食堂椅子	36脚
テレビ	1台
AVラック	1台
食器返却ラック	1台
コーヒー配膳台	1台
内線電話	2台

【別紙2】

経費負担一覧

項 目	市町村会館	借用者
施設使用料	4(3)のとおり	
建物の維持・修理費	○	
設備の維持・修理費	○	
光熱水費（電気料、ガス料、水道料）	4(4)のとおり	
病虫害等の消毒	○	
什器の購入、修理費		○
食器の購入、補充		○
食品材料、調味料		○
消耗品		○
従業員の労務費、厚生費、保健衛生費、交通費等		○
業務用電話代		○
営業のための官公署手続きに要する費用		○
営業のための宣伝、広告費用		○
日常（通常）の清掃		○

富山県市町村会館 1階平面図面



