

名古屋市役所本庁舎地下 1 階食堂事業者募集仕様書

本仕様書において、名古屋市を賃貸人とし、食堂出店者を賃借人とする。

1 貸付物件

(1) 所在地番・貸付場所：

名古屋市中区三の丸三丁目 1 番 1 号・名古屋市役所本庁舎地下 1 階食堂部分

(2) 貸付面積：

厨房、ロッカー室及び備品置場等 161.09 m²

※ 厨房に隣接する客席部分（120 席）は、飲食物の持ち込み可能な無料休憩所とするため、貸付物件には含んでいない。また、感染症対策等の観点から、利用できる客席数を賃貸人が別途指定する場合がある。

※ 備品置場等については、食券販売機やサンプル展示等のスペース及び配膳、下膳用のスペースを意味する。

(3) 位 置：別紙のとおり

2 指定用途

(1) 厨房で調理した飲食物、その他の飲食物を市役所職員・利用者等に提供・販売する飲食業（風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律（昭和 23 年法律第 122 号）第 2 条第 1 項に規定される風俗営業、同条第 5 項に規定される性風俗関連特殊営業その他これらに類する業の用途を含むもの、著しく近隣環境を損なうことが予想されるもの、公序良俗に反すると認められるものを除く。）の運営

(2) 指定用途は、いかなる理由があっても変更することはできない。

(3) 貸付物件を指定用途以外の用途に使用し、又は使用させてはならない。

3 貸付期間

令和 5 年 5 月 1 日から令和 12 年 4 月 30 日まで

※ 借地借家法第 38 条に定める定期建物賃貸借契約によるものとし、貸付期間の満了により当該契約は終了し、更新はしない。貸付期間終了後は、再度募集を行い、契約の相手方を決定する予定。

4 貸付料

貸付料は、月額 77,052 円とし、契約書に定める期限までに賃貸人発行の納入通知書により納付すること。

5 契約保証金

- (1) 貸付契約の締結と同時に、契約保証金を賃貸人発行の納付書により納付すること。
- (2) 契約保証金は、貸付月額の 8.4 か月分とする。
- (3) 契約保証金は、貸付建物の明渡し完了後に還付する。但し、未払い貸付料等がある場合は賃貸人に対する一切の債務を控除した残額を還付する。
- (4) 契約保証金には、利子を付さない。
- (5) 契約保証金は、現金又は銀行振出の小切手に限る。小切手は、納付日の前 10 日以内に振り出された名古屋手形交換所扱いの自己宛小切手でなければならない。（表示として小切手の右上に「名古屋」と印字されたもの）
※名古屋手形交換所扱いの小切手であるかどうかは、小切手の振出しを受ける店で確認すること。

6 経費の負担

賃借人が負担すべき経費は以下のとおりとする。

(1) 光熱水費等

電気料金については、使用量を計測するための子メーターを賃借人の負担により設置し、下記電気料算定式により算出した額を、賃貸人発行の納入通知書により納入期限までに納入すること。

・電気料金算定式

庁舎全体の 電気料金	×	$\frac{\text{子メーターの表示する消費電力量}}{\text{庁舎全体の消費電力量}}$	=	徴収電気料金
---------------	---	--	---	--------

水道、ガス、外線電話については、賃借人が個別に契約すること。

- (2) 飲食業の運営に必要な各種手続き及びこの契約に関して要する一切の費用
- (3) 貸付物件の床面・壁面等のクリーニングを行う場合の費用
- (4) 賃貸人又は賃借人が設置した設備等の日常的な維持管理、修理及び壊れた場合の撤去、新設に要する費用（修理及び壊れた場合の撤去、新設の場合は、事前に申請し、賃貸人の承認が必要）
- (5) 貸付物件の改修、模様替え等原型を変更する場合に必要な一切の費用（事前に申請し、賃貸人の承認が必要）
- (6) 貸付物件内照明管球の調達・交換に要する費用
- (7) 貸付物件の清掃（排水管等の清掃を含む）・防虫・防鼠・消毒等の衛生管理に要する費用
- (8) ごみの処理に必要な一切の費用

7 貸付条件等

貸付物件の賃借にあたり遵守すべき条件は以下のとおりとする。

(1) 営業許可等の申請

飲食業の運営について、食品衛生法に基づく営業許可の申請、その他法令が定める諸官庁への申請・届出等について、運営開始日までに確実に行うこと。また、当該申請等に係る許可等が発せられないときは、飲食業を運営してはならない。

(2) 運営開始日

契約後、速やかに開業準備に着手し、令和5年6月1日までに、2に定める指定期間としての飲食業の運営を開始できるようにすること。

やむを得ない事情により、運営開始日を変更とする場合は、事前にその詳細な理由を付した書面により申請し、賃貸人の承認を受けなければならない。

※令和5年5月分の貸付料については、開業準備にあたり貸付物件を使用した日数分および営業開始日以降の日数分について、1か月を30日として日割り計算するものとし、円未満を切り上げる。

(3) 運営時間

飲食業の運営時間は、名古屋市役所の開庁日において、庁舎の出入口開閉時間を考慮の上、賃借人が定めることとする。ただし少なくとも午前11時30分から午後1時30分までについては営業すること。なお、運営時間については、事前に書面により賃貸人に報告すること。

※ 開庁日とは、土曜日、日曜日、国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日及び12月29日～1月3日を除く日をいう。

※ 庁舎出入口開閉時間等

種別	開閉時間等	備考
来庁者用出入口	午前 8 時開扉 午後 6 時閉扉	
夜間通用出入口	午前 0 時から 6 時まで閉鎖	警備員への身分証の提示が必要

※ 厨房への入退室及び客席部分を含めた出入口の施錠、鍵の管理については、賃貸人の指示に従うこと。

(4) 身分証の携行・表示

賃借人は、庁舎内に入出入りする従業者に対し、身分証を携行・表示させるものとする。

(5) 厨房設備・什器・備品類等

厨房設備・什器・備品類等は、別表「本庁舎食堂厨房機器一覧表」のとおり

既設のものを貸与する。既設以外に必要なものがある場合は、賃借人の費用負担により用意すること。なお、既設のものについて修繕又は交換が必要な場合についても、賃借人の負担により修繕又は交換を行うこと。

(6) 営業責任者

営業に関する決定権を有する専任の責任者（店長、支配人などに相当するもの）を常駐させること。

(7) 火元責任者の配置

貸付物件に常勤の火元責任者を配置し、従業者を含めて防火管理を徹底するものとする。また、消防署等より防火上の指導等があった場合には、賃借人が遅滞なく対処すること。

(8) 食材・物品類の搬入・搬出

食材、販売品の搬入及び廃棄物等の搬出を行う際は、通行者や他の車両の妨げにならないよう配慮すること。停車場所及び搬入出経路は、予め賃貸人の指示を受けた方法によることとする。

(9) 提供メニュー・サービス及び提供価格

提供メニュー・サービス及び提供価格は、賃貸人と協議のうえ賃借人が定めることとする。

※ 喫茶メニューの提供、弁当等の店頭販売及び職場への配達ができる方は様式2に記入すること。選定の際に加点がある。

(10) 酒類、たばこの販売

酒類、たばこの販売は禁止する。

(11) 禁煙の徹底及び表示

市役所庁舎は、終日禁煙としているので、貸付物件内も全面禁煙とし、利用者、従業員にも周知徹底すること。また、一般の利用者に対する禁煙表示を行うこと。

(12) 衛生管理

賃借人は、客席部分を含め清潔保持及び衛生管理に十分注意を払うとともに、食品衛生法上の発生事案については、すべて賃借人の責任と負担において対処すること。衛生管理及び感染症対策については、関係法令等の遵守・徹底を図るとともに、関係機関等への届出、検査等が必要な場合は遅滞なく手続等を行うこと。

(13) 張り紙、看板

賃貸人の許可を受けた場所以外で張り紙、看板等を表示し、又は設置しないこと。

(14) 売上金等の管理

売上金等の管理については、賃貸人は一切責任を負わない。

(15) 営業実績等の報告

賃借人は、毎月の利用者数、売上等の営業実績を書面により賃貸人に報告すること。

(16) 非常時の対応

市内において大地震、大型台風、その他大規模な災害や重大な危機管理を伴う事案が発生した場合で、賃貸人が貸付物件を臨時に公用に使用する旨の要請をしたときは、直ちに食堂営業を休止又は中止し、賃貸人が必要なスペースを使用できるものとする。なお、この場合における貸付料等の取扱いについては、その都度、協議するものとする。

(17) 使用上の制限

貸付物件の使用にあたって、以下の事項を遵守しなければならない。

- ア 最善の注意をもって貸付物件の維持保全に努めること。
- イ 貸付物件を第三者に転貸しないこと。

(18) 賃借しない客席部分の清掃

賃借しない客席部分の日常的な清掃についても賃借人により実施すること。

(19) マナカによる電子マネー決済

名古屋市交通局とマナカ加盟店契約を締結し、マナカの電子マネーによる決済が可能である場合は様式 2 にその旨を記載すること。選定の際に加点がある。なお、マナカ対応に伴う機器の費用及び契約に係る諸費用等は、全て賃借人の負担とする。

(20) 緊急対応マニュアルの提出

賃借人は、事故や災害の発生、従業員が新型コロナウイルス感染症等に感染した際の連絡体制及び対応手順についてマニュアルを作成し、契約締結後直ちに賃貸人へマニュアルを提出すること。

(21) グリーン購入ガイドラインの準用

賃借人は、「名古屋市グリーン購入ガイドライン」内の「22-3 食堂」の記載を参考に、環境に配慮した食堂運営を行うこと。

(22) 事故や災害、感染症の感染拡大防止等に係る対応

賃借人は、事故や災害、感染症の感染拡大防止等のために、賃貸人が必要に応じて発する指示（運営時間の変更や運営の自粛、利用できる客席を限定する等）を遵守すること。

(23) その他

上記に定めるほか、契約書に記載された条件を遵守しなければならない。

8 貸付契約の解除

賃貸人は、次の各号の一つに該当するときは、契約を解除することができる。

また、この場合において、損失が生じたときも賃貸人はその損失を補填しない。

- (1) 国、地方公共団体その他公共団体において公用又は公共用に供するために貸付物件を必要とするとき
- (2) 4に定める貸付料又は6(1)に定める賃貸人が請求する光熱水費の支払いを2か月以上怠ったとき
- (3) 名古屋市暴力団排除条例（平成24年名古屋市条例第19号）第2条第2号に規定する暴力団員（以下「暴力団員」という）となったとき又は同条例第2条第1号に規定する暴力団若しくは暴力団員と密接な関係を有する者（以下「暴力団関係者」という）となったとき。又は本件契約締結時に暴力団員又は暴力団関係者であったことが判明したとき
- (4) 本書及び契約書の各条項に違反したとき
- (5) 借借人が銀行の取引停止又は裁判所の破産手続き開始決定を受けたとき
- (6) その他、契約を継続しがたい重大な背信行為を行ったとき

9 原状回復義務

貸付期間が満了し、又はその他の事由により契約が解除されたときは、借借人は、自己の費用をもって貸付物件を原状に回復し、賃貸人の検査を受け承認を得た後に賃貸人に返還しなければならない。ただし、賃貸人が特に必要がないと認めるときはこの限りではない。

10 調査協力義務

賃貸人は、貸付物件について随時その使用状況を実地において調査することができ、この場合、借借人は、これに協力しなければならない。

11 損害賠償

借借人は、その責に帰すべき理由により、使用物件（賃貸人から貸与された建物、附属設備、厨房設備及び備品等）の全部又は一部を滅失又は毀損したときや貸付契約に定める義務を履行しないために賃貸人に損害を与えたときは、その損害を賠償しなければならない。

12 有益費等の放棄

借借人は、貸付の期間が終了したとき、終了事由に関わらず、貸付物件に投じた有益費、必要費及びその他の費用があってもこれを賃貸人に請求することはできない。

13 疑義の決定及び裁判管轄

本書及び契約書に定めのない事項に関し疑義のあるときは、貸貸人賃借人誠意を持って協議のうえ決定するものとする。この協議が整わず、訴訟を提起する場合には、名古屋地方裁判所を管轄裁判所とする。

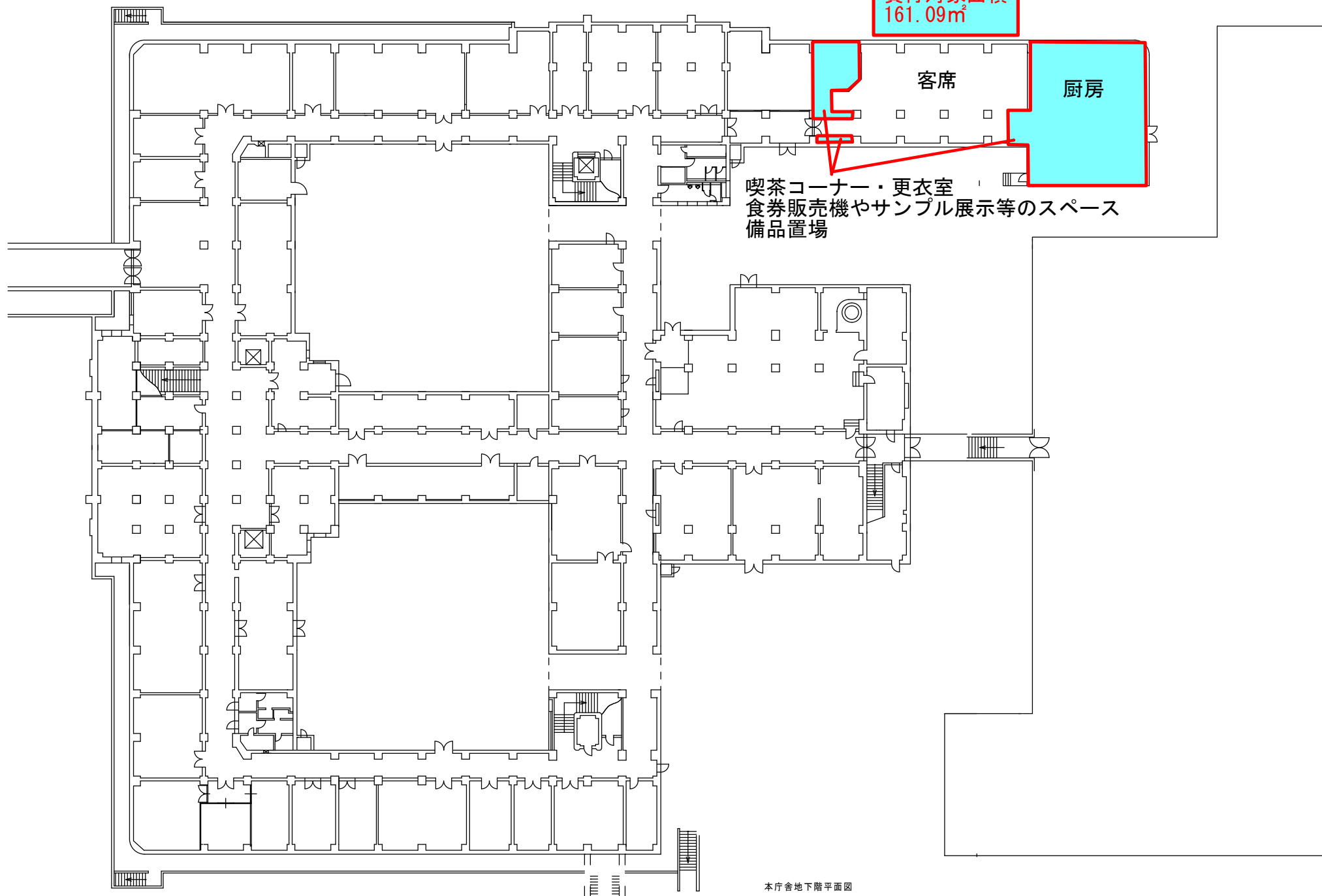


貸付対象面積
161.09㎡

客席

厨房

喫茶コーナー・更衣室
食券販売機やサンプル展示等のスペース
備品置場



本庁舎地下階平面図

本庁舎食堂厨房機器一覧表

No.	品名	寸法			台数	No.	品名	寸法			台数
		幅	奥行	高さ				幅	奥行	高さ	
1	ステンレス棚				3	24	食器消毒保管庫				1
2	炊飯器	748	707	1300	2	25	パンラック ドライ仕様	1500	750	1800	1
3	洗米機	480	815		1	26	調理台 ドライ仕様・オープンキャビネット	1800	600	800	1
4	ライスタンク	900	600	1400	1	27	パンラック ドライ仕様・4段	900	750	1800	1
5	二槽シンク ドライ仕様	1550	750	800	1	28	冷蔵庫				1
6	盛付台 ドライ仕様	1550	900	800	1	29	冷凍庫				1
7	調理台 ドライ仕様(台付シンク)	1200	600	800	1	30	戸棚 中棚2段	1500	450	1800	1
8	移動台 ドライ仕様	600	1000	800	1	31	水切り付シンク ドライ仕様	1350	600	800	1
9	脇台 ドライ仕様 下部板棚	600	600	800	1	32	二槽シンク ドライ仕様	1800	750	800	1
10	ガスフライヤー				1	33	調理台 ドライ仕様	1500	600	800	1
11	作業台 ドライ仕様 下部板棚	1100	750	800	1	34	包丁まな板殺菌庫				1
12	鋳物バーナー(三重七輪コンロ)	416	614	175	1	35	プレハブ冷蔵庫(庫内棚付)	1800	1800	1980	1
13	固定釜 アルミ鍋	740	740	520	1	36	調味料庫棚 4段	1518	610	1892	1
14	置台 ドライ仕様	1450	900	250	1	37	調味料庫棚 4段	910	610	1892	2
15	麵釜	900	1130	750	1	38	調理台 ドライ仕様 下部板棚	1200	600	800	1
16	モービルシンク ドライ仕様	750	600	800	1	39	水切台 ドライ仕様	1800	750	800	1
17	台付シンク ドライ仕様 下部板棚	1500	750	800	1	40	クリーンテーブル ドライ仕様	1600	750	800	1
18	盛付台 ドライ仕様 下部板棚	1800	750	800	2	41	食器洗浄機	1700	650	820	1
19	ガステーブル	1500	600	800	1	42	ソイルドテーブル ドライ仕様	1400	750	800	1
20	ガスレンジ	1500	750	8100	1	43	返却コンベアー スラットコンベアー	3000	45	800	1
21	湯煎	900	600	800	1	44	返却棚 2段	1750	450	1200	1
22	食器戸棚 両面上部ガラス戸	1200	750	1800	2	45	キャビネットテーブル				1
23	上戸棚	1200	750	500	2	46	ティサーバー	300	450	625	2

