

総務委員会報告資料

令和元年8月19日

報告事項件名	頁
(1) 展望レストラン他運営事業者の公募・選定について・・・・・・・・・・	1

(資産管理部)

総務委員会報告資料

令和元年8月19日

件名	展望レストラン他運営事業者の公募・選定について
所管部課名	資産管理部 庁舎管理課
内容	<p>展望レストラン（南館14階）及び喫茶コーナー（中央館1階）の運営事業者について、下記のとおりプロポーザル方式により公募・選定する。</p> <p>1 趣旨 平成27年4月1日から展望レストラン及び喫茶コーナーを運営している現事業者の行政財産使用許可期間（5年間）が令和2年3月31日で満了となるため、令和2年4月からの運営事業者を新たに選定する。</p> <p>2 公募・選定スケジュールについて 令和元年 8月25日 募集開始（あだち広報、ホームページ） 9月13日 事業者説明会及び現地見学会 11月7日 第一次選考（書類審査） 12月9日 第二次選考（プレゼンテーション審査） 12月中旬 運営事業者決定 令和2年 3月下旬 移行期間（事業者が代わる場合） 4月 プロポーザル選定事業者による営業開始</p> <p>3 使用許可期間 令和2年4月1日から令和9年3月31日まで（7年間） 許可期間を7年間に延ばすことでより多くの事業者の参入を促し、区民サービスの一層の向上が期待できる事業者の選定を目指す。</p> <p>4 募集要項（案）について 別添資料のとおり</p>
問題点 今後の方針	<p>運営事業者募集については、8月25日号のあだち広報及び区ホームページに掲載し周知する。</p> <p>応募状況及び選考結果は区ホームページで公表する。</p>

足立区庁舎展望レストラン他
運営事業者募集要項

【案】

令和元年 8 月

足立区資産管理部庁舎管理課

目 次

1	レストランの概要・運営方針	・・・P 1
2	事業者を求める取り組み	・・・P 1
3	応募条件	・・・P 1
4	運営概要及び運営条件	・・・P 2
5	説明会及び現地見学会	・・・P 4
6	質問及び回答	・・・P 4
7	応募手続等	・・・P 4
8	選考方法	・・・P 7
9	選考基準	・・・P 8
10	審査結果に関する事項	・・・P 9
11	スケジュール	・・・P 9
12	その他の留意事項	・・・P 9
13	連絡先	・・・P 10
	【別紙1】(南館14階展望レストラン 平面図)	・・・P 11
	【別紙2】(展望レストラン内バーカウンター平面図及び機器表)	・・・P 12
	【別紙3】①(南館14階展望レストラン内厨房 平面図)	・・・P 13
	【別紙3】②(南館14階展望レストラン内 厨房設備器具明細表)	・・・P 14
	【別紙4】(中央館1階 喫茶コーナー 平面図及び設備機器表)	・・・P 15
	【別紙5】(足立区行政財産使用許可書)	・・・P 16
	【別紙6】(説明会及び現地見学会申込票)	・・・P 19
	【別紙7】(運営に関する質問票)	・・・P 20
	【別紙8】(参加表明書)	・・・P 21
	【別紙9】(事業実績資料)	・・・P 22
	【別紙10】(業務執行体制審査資料)	・・・P 23
	【別紙11】(当該店舗業務執行体制審査資料)	・・・P 24

1 レストランの概要・運営方針

本庁舎14階展望レストラン及び1階喫茶コーナー（以下「レストラン」という。）は、足立区役所本庁舎に来庁する区民・職員及びその他のお客様の多様なニーズに応えうるバラエティ豊かな料理を提供できるレストランとして運営されてきました。今後とも幅広いお客様のニーズにあった利用しやすいレストランを目指し運営していきます。

（1）展望レストラン（南館14階）

足立区役所本庁舎のメインレストランにふさわしい、多様なニーズに応えられるメニューを揃え、上質のサービスを提供する。

（2）喫茶コーナー（中央館1階）

中央館1階のアトリウム内において、手軽にくつろげる喫茶サービスを提供する。

2 事業者を求める取り組み

上記の運営方針に沿って以下の取り組みを事業者へ求めます。

- （1）幅広い年齢層のニーズに応えられるメニューを設定する。
- （2）区の実施する事業の周知やPRなどへの積極的な協力と連動したサービスを実施する。

3 応募条件

- （1）地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4第1項（同令第167条の11第1項において準用する場合を含む。）の規定に該当しないこと。
- （2）足立区競争入札参加停止及び指名停止措置要綱による指名停止を受けていないこと。
- （3）日本国憲法施行の日以後において、日本国憲法又は日本国憲法の下に成立した政府を暴力で破壊することを主張する政党その他の団体に属する者が実質的に経営に関与し、又は当該者を相当の責任のある地位にある者として使用している者でないこと。
- （4）暴力団員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）第2条第2号に規定する団体及び警察当局から、暴力団員が実質的に経営を支配する業者又はこれに準ずる者として、区長に対し、区発注の契約について排除要請があり、当該状態が継続している者でないこと。
- （5）無差別大量殺人行為を行った団体の規制に関する法律（平成11年法律第147号）に定める無差別大量殺人行為を行った団体又はこれら団体の支配若しくは影響の下に活動しているものと認められる団体に属する者が実質的に経営に関与している者又は当該者を相当の責任のある地位にある者として使用している者でないこと。
- （6）会社更生法に基づき更生手続開始の申立てがなされている者でないこと。
- （7）民事再生法に基づき再生手続開始の申立てがなされている者でないこと。
- （8）提出された書類の記載事項が虚偽でないこと。
- （9）過去3年以内に食品衛生法に基づく行政処分を受けていないこと。
- （10）本件店舗における営業について、法令等の規定による許認可等を令和2年3月31日までに受ける見込みであること。
- （11）「説明会及び現地見学会（実施日：令和元年9月13日）」に参加していること。

※「説明会及び現地見学会」に参加されない場合は、応募できません。

4 運営概要及び運営条件

(1) 営業開始日 令和2年4月

(2) 使用面積

ア 展望レストラン 約590.10㎡(厨房を含む) 【別紙1】(P11)参照

イ 喫茶コーナー 約15.00㎡ 【別紙4】(P16)参照

(3) 使用許可期間 令和2年4月1日から令和9年3月31日まで

(4) 使用料

運営事業者の提案によります。但し、使用料の最低提案価格を「年額4,950,000円(消費税10%込み)」とします。詳しくは「7(3)企画提案書の内容」をご覧ください。

毎年度、収支報告書を足立区資産管理部庁舎管理課へ提出していただきます。令和6年4月1日に使用料改定を行う予定です。

原則として1年分の使用料を前年度の3月中に前払いでお支払いいただきます。

(5) 休業日

年末年始(12月29日～翌年1月3日まで)及び原則として偶数月の第二土曜・日曜日

(6) 営業時間

ア 展望レストラン

11時から21時30分(平日・土・日・祝祭日とも)

イ 喫茶コーナー

8時30分から17時(土・日・祝祭日は休み)

※ 営業時間の短縮や延長を希望する場合は、足立区資産管理部庁舎管理課と協議のうえ決定します。また、庁舎管理上、区が休業設定する場合はこれに協力していただきます。

(7) メニュー及び価格

レストランのメニュー及び価格の設定・変更については、区に報告していただきます。価格については来庁者に配慮し、ランチ・ドリンク類は店舗で通常提供している価格より40%下げて設定してください。食材は特に良質なものを吟味し使用してください。

また、本庁舎のメインレストランとして相応しい多彩なメニューを設定してください。更においしい給食や糖尿病をはじめとした生活習慣病に対する区の施策に連動した健康メニューも設定してください。

(8) ケータリング

庁舎内外へのケータリングサービスの実施も可能です。但し、レストラン営業に影響しない範囲で実施してください。

例：【本庁舎内】…新年名刺交換会、町会自治会連合会総会

【本庁舎外】…学校周年行事

(9) 緊急時の協力

緊急時(災害発生時等)において、区従事職員等に常時食料供給できる態勢を整えて協力していただきます。

(10) 営業報告書

月別の営業報告書及び年間の収支決算を区に報告していただきます。

(11) 火元責任者

火元・防犯責任者を定め、防火・防犯に努めてください。また、区が行う庁舎内の防災訓練等に参加協力していただきます。

(12) 光熱水費

電気料、ガス料、水道料は別に実費徴収します。

(13) 保険加入

損害保険及び食中毒にかかる賠償責任保険の加入が必要となります。

(14) 店内レイアウト

【別紙1～4】(P11～16)のとおりとなります。現在、店舗内で使用しているテーブル、椅子はそのまま使用できます。

電源引き込み場所、水道引き込み場所、またはその容量などの変更を希望する場合は区と協議が必要です。変更にかかる経費は、全て運営事業者の負担となります。

(15) 厨房器具

【別紙2～4】(P12～16)の器具類を無償で貸与します。運営事業者が申し出た場合、足立区と協議のうえ希望する厨房器具への変更又は追加が可能です。それにかかる経費は全て運営事業者の負担となります。また、店舗を撤退する場合には、厨房器具を現況復旧していただきます。

(16) 備品の取り扱い

区が貸与した器具類、備品類の修繕・修理費用及び修理不能な備品の廃棄及び買い替え費用は区が負担します。

(17) 消耗品の取り扱い

消耗品の購入及び修繕は、全て運営事業者の負担となります。

(18) 室内設備等

照明、排水設備、空調吹出口、同吸込口は運営事業者にて管理し、これらの軽易な修理、点検清掃、ランプ交換も同様とします。なお、年2回以上、レストラン内の設備点検を行い、区に報告してください。

(19) 衛生管理等

ア 衛生管理等については、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)について」(平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添。最終改正：平成26年10月14日付け食安発1014第1号)を遵守してください。

イ 調理従事者等の衛生管理については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付け衛食第85号別添。最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号)の「Ⅱ重要管理事項、5その他、(4)調理従事者等の衛生管理」を遵守してください。

ウ 食中毒(疑いを含む)が発生した場合は、直ちに区へ報告するとともに、適切な処置をとってください。

エ レストランから出る残飯等のゴミ類は所定の場所に搬出し、運営事業者の負担で処理してください。

オ 床面、壁面、内部窓ガラス面は充分清掃し、常に清潔に保ってください。なお、月1回の床等の定期清掃のみ区の負担で行いますが、日々の清掃については運営事業者の負担にて行ってください。

(20) 使用許可の条件等

選定された運営事業者へは、【別紙5】(P17～18)の使用許可書が発行されます。応募される運営事業者の方は、ここに記載されている許可条件をあらかじめご確認ください。

(21) その他

電話引き込み、インターネット引き込み、各種保険料、営業許可に係る経費については、全て運営事業者の負担とします。

5 説明会及び現地見学会

(1) 日時 令和元年9月13日(金) (※申込期限は9月6日です)

ア 説明会 14時00分～14時45分

イ 現地見学会 14時45分～15時30分

(2) 場所 足立区役所本庁舎南館8階特別会議室(現地見学会は南館14階展望レストラン内)

(3) 申込方法

【別紙6】(P19)の申込用紙に必要事項を記載のうえ、令和元年9月6日(金)午後5時までに電子メールで庁舎管理課(chousha@city.adachi.tokyo.jp)あてに申し込んでください。また、メールのタイトルに「足立区庁舎展望レストラン説明会及び現地見学会申込み」と記載してください。

(4) 留意事項

当日、会場で資料の配布は行いません。募集要項や図面などの必要な資料は、事前に区のホームページより出力のうえご持参ください。

【この説明会及び現地見学会に参加されない場合は、応募できません。】

6 質問及び回答

募集要項に関する質問を下記のとおり受け付け、回答いたします。

(1) 質問締切 令和元年9月18日(水) 午後5時

(2) 回答時期 令和元年9月24日(火) 午後5時頃

(3) 質問方法

【別紙7】(P20)の様式に質問事項を記載のうえ、電子メールで庁舎管理課のアドレス(chousha@city.adachi.tokyo.jp)あてに送付してください。メールのタイトルには「足立区庁舎展望レストラン募集に関する質問」と記載してください。

(4) 回答方法

質問票に記載の送信者アドレスに電子メールで回答書を送付いたします。なお、公平性を担保するため、公表すべき質問及び回答は区のホームページにも掲載いたします。

7 応募手続等

(1) 第一次選考に提出する応募書類

ア 参加表明書(正本は原本、その他副本はコピー)【別紙8】(P21)

- イ 定款、寄附行為、規約その他これらに類する書類
 - ウ 身分証明書及び登記されていないことの証明書（成年後見人、被保佐人、被補助人、任意後見契約の本人とする記録がないことの証明書）（発行後3ヶ月以内のもの。個人に限る）
 - エ 住民票の写し（発行後3ヶ月以内のもの。個人に限る）
 - オ 履歴事項全部証明書（正本は原本、その他副本はコピー。法人に限る）
 - カ 直近事業年度における確定申告書の写し
 - キ 直近3事業年度の決算書類（直前決算から3年間。法人については貸借対照表及び損益計算書、株主資本等変動計算書、個別注記表、個人にあつては貸借対照表及び損益計算書）
なお、損益計算書の記載について、合算額になっているものは「販売費及び一般管理費の内訳」を添付すること。
 - ク 食品衛生法営業許可指令書（写し）
 - ケ 出店している店のパンフレット（ある場合）
 - コ 事業実績資料【別紙9】（P22）
 - サ 業務執行体制審査資料【別紙10】（P23）
- ※ それぞれ3部提出してください。ただし、イ・カ・キ・ケ・サの書類は、会社名と個人名を黒塗りしたものを別途2部提出してください。

（2）第二次選考に提出する応募書類

- ア 企画提案書
 - イ 当該店舗業務執行体制審査資料【別紙11】（P24）
- ※ それぞれ12部提出してください。

（3）企画提案書の内容

以下の項目に沿って企画提案書を作成してください。企画提案書はA4用紙サイズで、多くとも15ページ程度とし、各ページにページ番号を附番してください。

提案するうえで、料理へのこだわり・情熱や足立区の良さを発信する店舗運営などを企画提案書の中で十分に表現してください。

ア 提案内容の的確性

（ア）運営方針やコンセプト

足立区本庁舎の特性を踏まえて、運営方針、コンセプト、店の特色についてご提案ください。また、レストランの名称についても明記してください。

（イ）メニューの内容と価格

想定している具体的なメニューとその価格（もしくは価格帯）をご提案ください。その提案の中で、特徴的な取り組み等があれば、あわせて明記してください。

（ウ）調理に対する考え方

メニュー、素材、味付けや、衛生管理等についての考え方を述べてください。

（エ）接客に対する考え方

従業員の研修体制、苦情対応、待ち時間の短縮方法、店舗の雰囲気作り等について述べてください。

(オ) 施設事業への協力

運営事業者には最低限の協力事項として以下の4点を求めます。

- ・ 施設運営で必要な会議に出席すること。
- ・ 区の関連事業に伴う飲食の要請があった場合には、誠実に対応し、協力すること。
- ・ 庁舎で実施する防災事業に協力すること。
- ・ ケータリングサービスの要請がある場合は、できる範囲で協力すること。

上記4点以外で施設運営にご協力いただけることがあればご提案ください。

イ 店舗経営の継続性

「売上計画」「原価計画」「人件費計画」「一般管理費」「販売管理費」「店舗使用料」を明記し、継続的に経営できる収支見込（1年単位）と使用料をご提案ください。但し、使用料の最低提案価格は「年額4,950,000円（消費税10%込み）」とします。

ウ 当該店舗業務執行体制審査資料【別紙11】（P24）

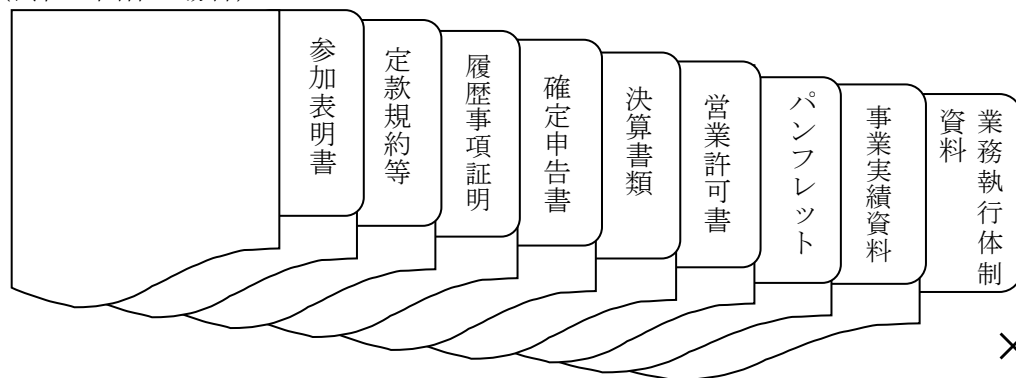
当該店舗の業務をどのような体制・人員で行なっていくかを記してください。店長予定者、料理長予定者の資格・経歴等を必ず記してください。

(4) 応募書類の綴り方

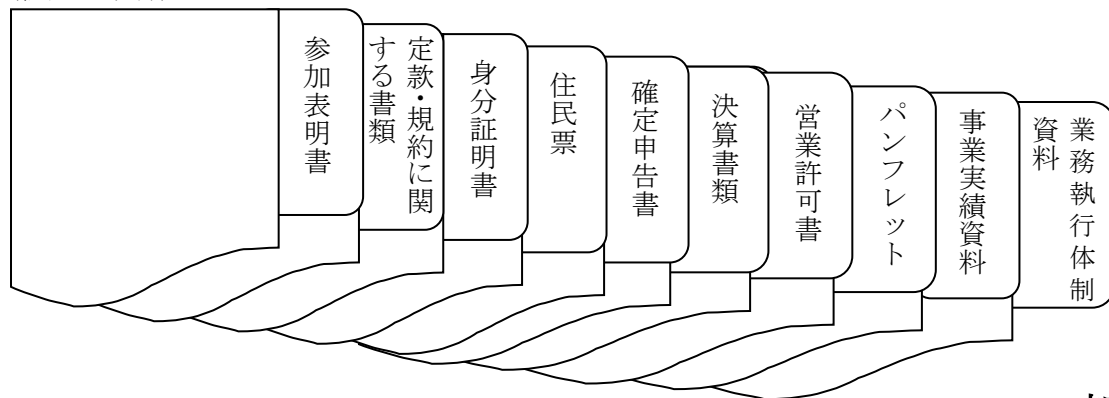
応募書類を以下のとおりに綴じて、各項目に見出し（以下のようなインデックスシールなど）をつけたうえで必要部数を提出してください（正本1部、表紙に「正本」と表記）。

また、定款及び直近3事業年度の決算書類、事業実績資料、業務執行体制資料は会社名・個人名を黒塗りし、別途2部提出してください。

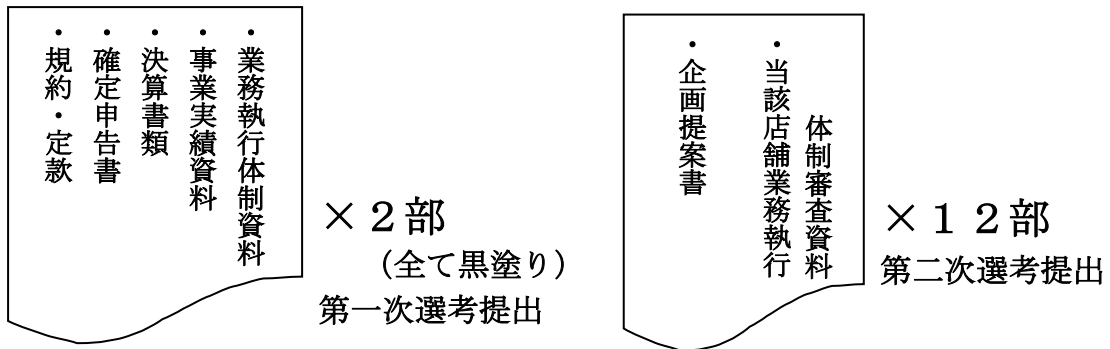
(会社・団体の場合)



(個人の場合)



(会社・団体、個人ともに)



(5) 応募書類の提出

- ア 第一次選考書類「7 (1)」提出期限：令和元年10月 3日 (木) 午後5時まで
- イ 第二次選考書類「7 (2)」提出期限：令和元年11月29日 (金) 午後5時まで
- ウ 提出場所 足立区資産管理部庁舎管理課本庁舎管理係 (足立区役所中央館地下1階)
(〒120-8510 足立区中央本町一丁目17番1号)
- エ 提出方法 直接持参 (※ 電話で事前に連絡の上、お越してください。)

8 選考方法

(1) 第一次選考 (書類審査)

書類審査により一次選考を実施します。第一次選考の結果は令和元年11月8日頃に通知します。応募事業者の出席は必要ありません。

(2) 第二次選考 (プレゼンテーション)

企画提案書に基づいたプレゼンテーションにより、応募事業者から1社を選考します。

- ・ 実施日 令和元年12月9日 (月)
- ・ 場 所 足立区役所本庁舎 南館12階1204会議室
- ・ 時 間 プレゼンテーション15分及び質疑応答15分
- ※ プレゼンテーションは企画提案書に沿ってご説明ください。
- ※ 応募者が希望する場合は、プロジェクターを利用したプレゼンテーションを認めます。事務局では、スクリーン、ポインター、テーブル、電源を用意します。パソコンとプロジェクター等は応募者の側でご用意ください。
- ※ プレゼンテーション時には、店長候補者の同席をお願いします。
- ※ プレゼンテーションは本業務の責任者または会社代表者が行ってください。また、会場への入場は店長候補者を含めて3名以内とし、当日の追加提案は認めません。
- ※ 開始時刻、場所については令和元年11月8日頃にお知らせします。
- ※ プレゼンテーションの中で、選定委員への試食は必要ありません。

9 選考基準

(1) 第一次選考

評価項目		配点	備考
財務状況	良好な財務状況であり、安定的な経営が可能である。	10	書類審査
事業実績	同種・類似の事業実績がある。	10	
業務執行体制	当該業務遂行に必要な知識・経験を有している。	10	
合 計		30	

(2) 第二次選考

評価項目		配点	審査方法 備考
提案内容の 的確性	運営の方針やコンセプト	10	企画提案書及びプレゼンテーションによる審査
	メニューの内容とその価格	20	
	調理に対する考え方	10	
	接客に対する考え方	10	
	施設事業への協力	10	
店舗経営の 継続性	継続的に経営できる収支見込と使用料の提案価格	10	
店舗業務執行	当該店舗業務を執行できる体制（店長、料理長の知識・経験・能力等）	20	
ヒアリング (プレゼンテーション等)	業務への意欲、論理性、資料の正確性、説明と提案内容の整合性等	10	
合 計		100	
加算項目			
区内に本社または本店機能がある		5%	提案書評価の最終段階で、獲得した総得点の5%又は3%を加算する（小数点以下は切捨て）。
区内に支店機能がある		3%	

※【加算項目】は重複して加算せず、どちらかのみとする。

10 審査結果に関する事項

- (1) 審査結果は第二次選考に出席された事業者全てに12月中旬までに通知します。
- (2) 提出した企画提案書が採用されなかった事業者に対しては、採用されなかった旨とその理由を書面により通知します。
- (3) 上記(2)の通知を受けた者は、通知をした日の翌日から起算して7日(休日を含まない。)以内に、書面により、庁舎管理課に対して不採用の理由について説明を求めることができます。なお、説明請求の受付場所及び受付時間は以下のとおりです。
 - ・ 受付場所 〒120-8510 足立区中央本町一丁目17番1号(本庁舎中央館地下1階)
足立区 資産管理部 庁舎管理課 本庁舎管理係
 - ・ 受付時間 午前9時 ~ 午後5時
- (4) 上記(3)の回答は、説明を求めることができる最終日の翌日から起算して10日(休日を含まない)以内に書面により行います。
- (5) 上記(4)の回答を受けた者は、その回答に不服がある場合は、回答を受理した日の翌日から起算して10日(休日を含まない。)以内に区長に対して申立てることができます。

11 スケジュール

- | | |
|---------------------|------------------|
| ・「説明会及び現地見学会」申込み期限 | 9月 6日(金) 午後5時 |
| ・「説明会及び現地見学会」(実施日時) | 9月13日(金) 午後2時から |
| ・ 質問締切 | 9月18日(水) 午後5時 |
| ・ 回答時期 | 9月24日(火) 午後5時頃 |
| ・ 参加表明書・財務関係書類提出期限 | 10月 3日(木) 午後5時まで |
| ・ 第一次選考結果通知 | 11月 8日(金) 頃 |
| ・ 企画提案書提出期限 | 11月29日(金) 午後5時まで |
| ・ プレゼンテーション(実施日) | 12月 9日(月) |
| ・ 最終選考結果通知 | 12月中旬 |

12 その他の留意事項

- (1) 応募書類の作成及び提出に関する費用は、提出者の負担とします。
- (2) 応募書類に虚偽の記載をした場合には、応募を無効とします。
- (3) 提出された応募書類は返却しません。ただし、採用されなかった事業者には、希望があれば企画提案書のみを返却します。返却を希望される場合はその旨を企画提案書提出の際に申し出てください。
- (4) 提出された応募書類は、提出者に無断で使用しません。
- (5) 提出期限以降における応募書類の差換え及び再提出は認めません。
- (6) 応募の概況(経過、応募事業者一覧表等)及び審査結果は、区ホームページで公表します。
- (7) 本件公募に関して、選定委員会委員及び本件の業務に従事する職員、関係者に対し、本募集要項に関する質問以外の接触を禁止します。万一、不適切な接触の事実が認められた場合は失格となります。

- (8) 当募集要項の窓口配付は行いません。区ホームページよりダウンロードしてください。
また、申請様式等の配付は下記アドレスにメールで請求してください（データ送付）。
chousha@city.adachi.tokyo.jp（メールタイトルに「足立区庁舎レストラン応募様式請求：
本庁舎管理係あて」と明記してください）。
- (9) 営業に関し許認可等を必要とする場合、出店事業者の責任において取得してください。

1.3 連絡先

足立区 資産管理部

庁舎管理課 本庁舎管理係 担当 田中・平松

〒120-8510 足立区中央本町一丁目17番1号

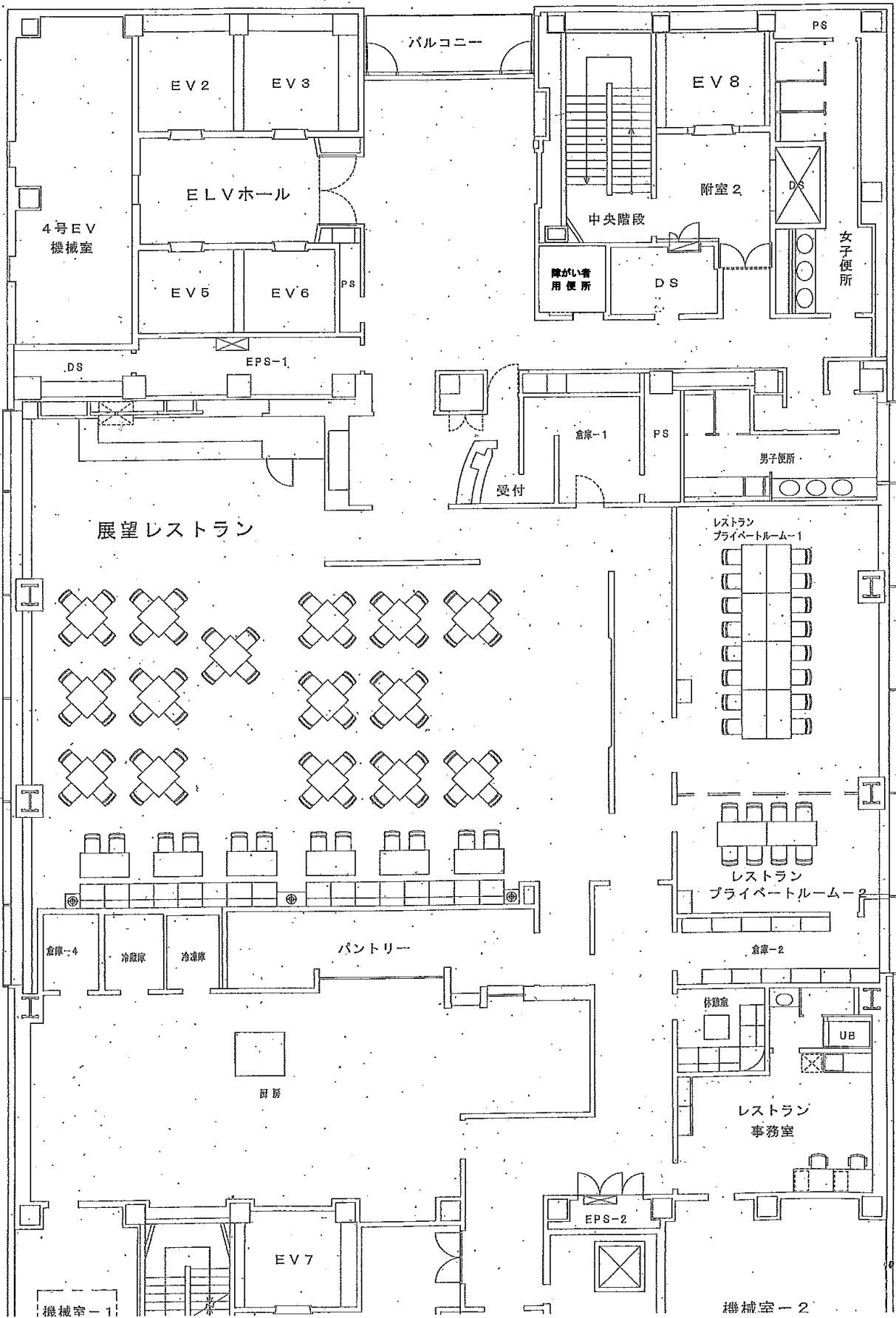
電話 03(3880)5824

Fax 03(3880)5489

E-mail: chousha@city.adachi.tokyo.jp

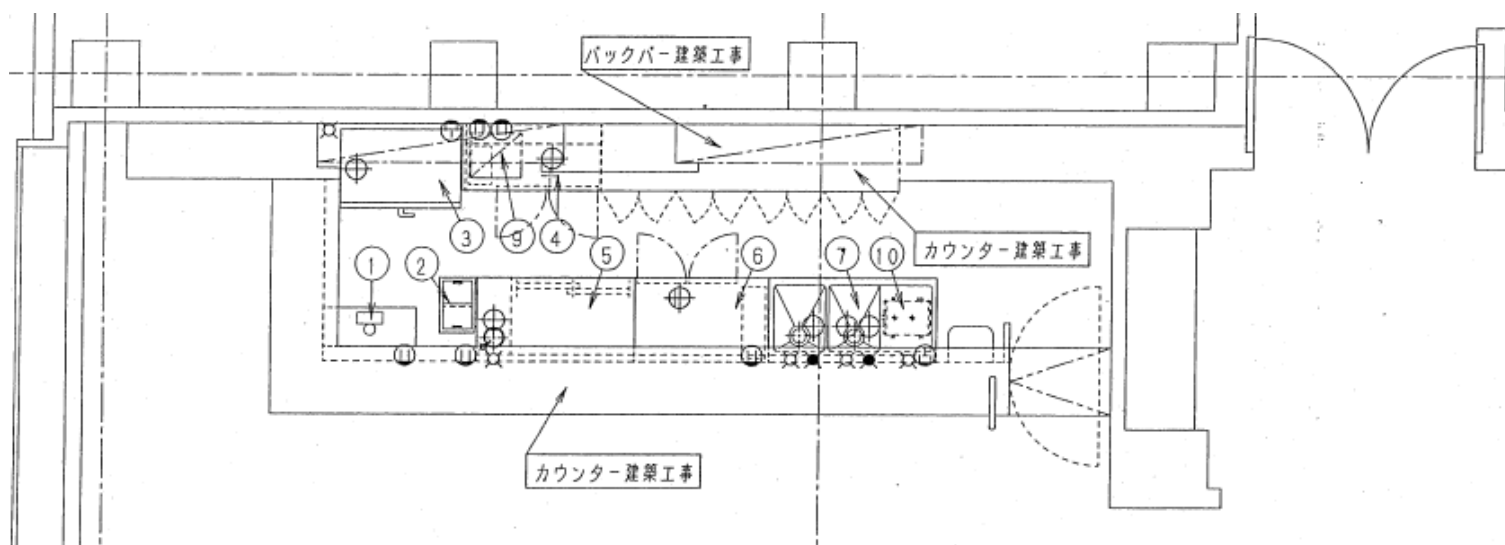
南館14階展望レストラン 平面図

【別紙 1】



南館14階 展望レストラン内バーカウンター平面図及び機器表

【別紙2】



バーカウンター(バーコーナー)設備機器表

品 目 番 号	名 称	規 格 仕 様	外形寸法 (m/m)			数	備 考
			間 口	奥 行	高 さ		
	(バーコーナー)						
1	ビールディスペンサー					1	
2	アイスクリームストッカー	SCR-42G				1	
3	アイスメーカー	IM-150DL-ST	1084	711	1009	1	
4	コールドテーブル	BR-1241	1200	422	800	1	
5	テーブルキャビネット	SDM-250	1500	750	800	1	
6	コールドテーブル	N-SUC-E1271H	1200	750	800	1	
7	2槽水切り付シンク		1500	750	800	1	
8	欠 番						
9	タオル蒸し器	SHB-S75				1	
10	電 気 温 水 器	EMS-15T				1	

南館14階展望レストラン内 厨房設備器具明細表<<1/2>>

【別紙3】②

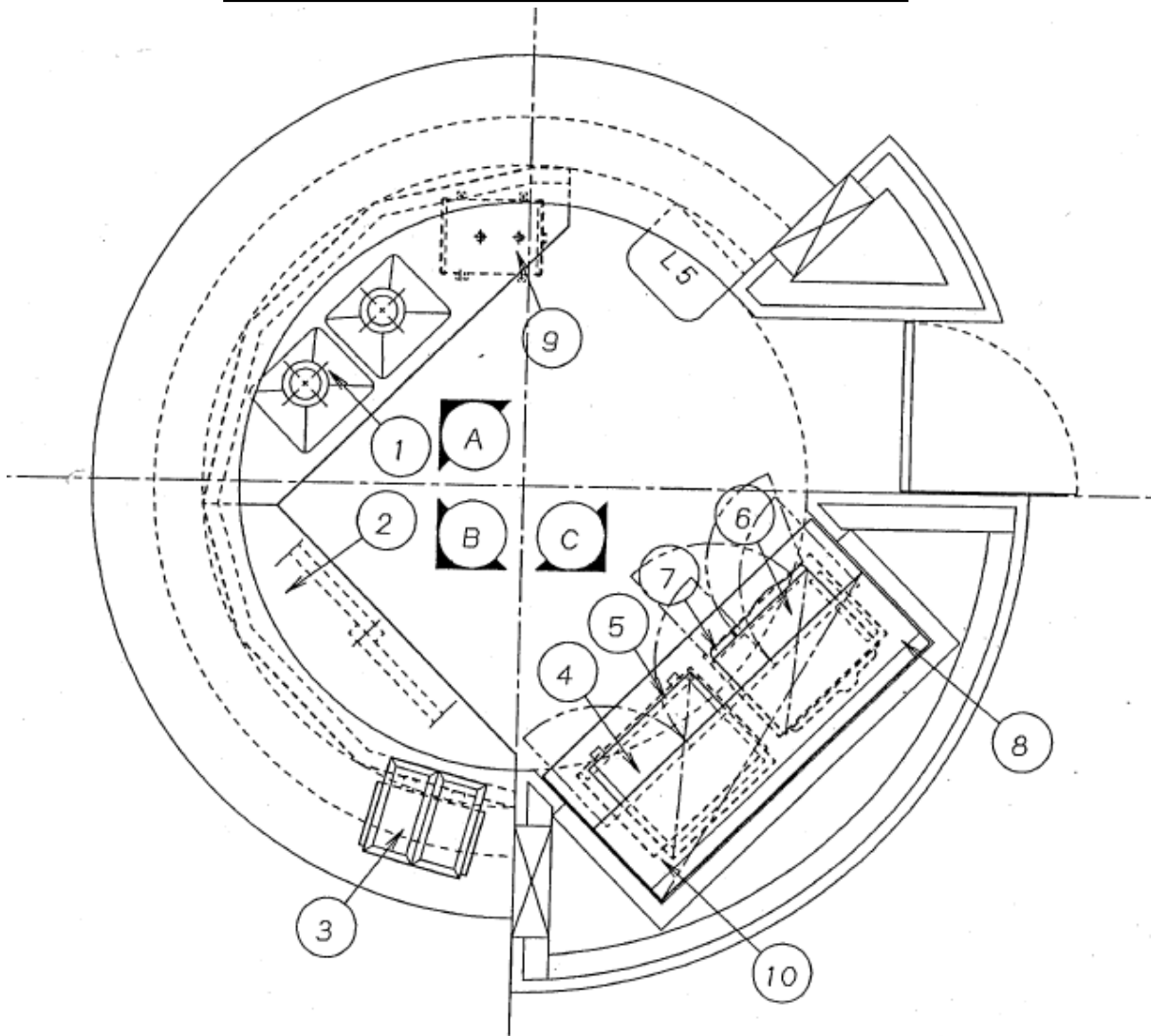
品番	名称	規格仕様	外形寸法 (m/m)			数量	備考
			間口	奥行	高さ		
1	庫内ラック		1518	460	1892	2	
2	庫内ラック		1518	460	1892	3	
3	庫内ラック		1518	460	1892	2	
4	瞬間湯沸器	OUR-2450Q				1	(ﾊﾞｰﾊﾞｽ) 24号
5	恒温恒湿庫	SHR-E1281VS					(ﾊﾞﾅﾈｯｸ)
6	欠番						
7	欠番						
8	テーブル		1200	750	800	1	
9	テーブル		1200	750	800	1	
10	欠番						
11	ラック		1518	460	1892	1	
12	1槽シンク		880	750	800	1	
13	舟形シンク		1380	900	800	1	
14	テーブル		950	900	800	1	
15	2槽シンク		1480	750	800	2	
16	テーブル		1580	750	800	2	
17	冷凍冷蔵庫	N-SRR-K1583S				1	(ﾊﾞﾅﾈｯｸ)
18	冷蔵庫	N-SRR-E1583H				1	(ﾎﾝｻﾞｷ)
19	ローレンジ	GTN-0671-SB				1	
20	湯で麺機	RA-6N				1	(理研機器)
21	1槽シンク		600	750	800	1	
22	ガステーブル	XY-12753E				1	(ｺﾒｯﾄｶﾄﾞ)
23	置台		1200	750	800	1	
24	欠番						
25	コンベクションスチーマー	SBS-4				1	(ｻﾝﾎﾞｰｽﾃﾝﾚｽ)
26	コールドテーブル	SUR-G1571SAIほか				2	(ﾊﾞﾅﾈｯｸ、ﾎﾝｻﾞｷ)
27	テーブル		1350	900	800	1	
28	欠番						
29	ガスレンジ	PGR-2090-6				1	
30	1槽シンク		900	750	800	1	
31	置台		1600	750	800	1	
32	欠番						
33	グリドル	TEG-600				1	(ﾆﾁｸﾞﾚﾝｷ)
34	テーブル		750	750	800	1	
35	フライヤー	LF-040				1	(ｻﾐｰ)
36	脇台		350	750	800	1	
37	ラック		1518	613	1892	1	
38	電子レンジ	NE-1801				1	(ﾊﾞﾅﾈｯｸ)
39	テーブル		950	750	800	1	
40	欠番						
41	パンシンク		750	750	800	1	
42	欠番						
43	置台	ガスコック付	750	750	800	1	
44	ソイルドテーブル		2280	750	850	1	
45	食器洗浄機	TPWD-6SGR				1	(ﾀﾞｲｺｰ)

南館14階展望レストラン内 厨房設備器具明細表 <<2/2>>

品 番	名 称	規 格 仕 様	外形寸法 (m/m)			数	備 考
			間 口	奥 行	高 さ		
46	欠 番						
47	瞬 間 湯 沸 器	PJ-H2400E-H				1	(H*H*ス)
48	ラ ッ ク		1062	613	1892	1	
49	戸 棚		1500	600	1800	1	
50	ラ イ ス ミ ニ	RM-401A				1	
51	移 動 台		900	600	800	2	
52	ディッシュアップテーブル		1800	750	800	1	
53	ディッシュアップテーブル		2050	750	800	1	
54	貯 湯 湯 沸 か し 器	EWR30BNNB20A1				1	(イトミック)
55	サ ー ビ ス シ ン ク		1500	750	850	1	
56	欠 番						
57	コールドテーブル	N-SUC-E1571H	1500	750	850	1	(ホジキ)
58	サービステーブル		1500	750	850	1	
59	コ ー ヒ ー マ シ ン	CT-121				1	
60	ジュースディスペンサー	SDM-210F				1	
61	ビールディスペンサー	BSE-30				1	
62	ア イ ス メ ー カ ー	ST-200A	1080	800	1300	1	(ホジキ)
63	ポ ト ル ク ラ ー	SRM-G463	1200	650	1900	1	
64	ブ レ ハ ブ 冷 蔵 庫	パネル組み立て	1800	2500	2400	1	
65	ブ レ ハ ブ 冷 凍 庫	パネル組み立て	1800	2500	2400	1	
66	欠 番						
67	置 台		500	500	850	1	
68	ディッシュアップテーブル		900	750	800	1	
69	ラ ッ ク		1500	600	1680	1	
70	ガ ス 自 動 炊 飯 器	CRA-N				1	3 段 式
71	テ ー ブ ル		750	750	800	1	

中央館1階 喫茶コーナー平面図

【別紙4】



中央館1階喫茶コーナー設備機器表

No.	品名	形式	規格形式			台数	配管接続口径			電気(kw)		
			W	D	H		給水	給湯	排水	単相100V	単相200V	三相200V
1	2槽シンク付テーブル		異形		850	1	15×2	15	50×2			
2	テーブルキャビネット		異形		850	1						
3	ジュースディスペンサー	D-25	453	395	695	1				0.69		
4	コーヒーマシン	CT-121	520	500	720	1	15		間接50			6.50
5	アイスメーカー	IM-40TL	633	455	800	1	15		間接50	0.34		
6	電子レンジ	ER-CS8(T)	526	504	368	2				1.30		
7	コールドテーブル	SUC-M641H	600	450	800	1			間接50	0.09		
8	テーブル		1500	700	850	1						
9	電気温水器	EMS-15T	410	300	350	1	15		15			1.00
10	吊戸棚		1500	400	500	1						

31 足資庁収第●●●号
令和●年●●月●●日

足立区行政財産使用許可書

足立区長
近藤 弥生

(使用者)

住所
名称
代表者

年 月 日をもって申請のあった行政財産の使用について、地方自治法（昭和22年法律第67号）第238条の4第7項の規定に基づき、下記条件を付して許可する。

記

(使用財産の表示)

第1条 使用を許可する財産（以下「使用財産」という。）は、次のとおりとする。

名称	足立区本庁舎
所在	足立区中央本町一丁目17番1号
種類	建物
数量	展望レストラン（南館14階） 590.10㎡ 喫茶コーナー（中央館1階） 15.00㎡
使用部分	申請と同一のため図面は省略

(使用料及び使用期間)

第2条 使用料及び使用期間は、つぎのとおりとする。

- (1) 年間使用料 円（消費税込）
- (2) 使用期間 令和2年4月1日から令和9年3月31日
※使用料については令和6年4月1日に改定予定。

(使用料の納付、延滞金、及び不還付)

第3条 使用者は、使用料を足立区が発行する納入通知により、その指定する期限までに、指定する場所において納付しなければならない。

2 使用者は、使用料を期限までに納付せず、さらに期間を指定した督促を受けても、その指定した期限までに納付しないときは、足立区行政財産使用料条例に基づき、延滞金を支払わなければならない。

なお、延滞金の支払方法は、前項の規定を準用する

3 既納の使用料は、還付しない。ただし、公用または公共用に供するため、行政財産の使用許可を取消したとき、または、その他特別の理由があると認められる場合、区長等はその一部または全部を還付することができる。

(用途、使用方法、及び運営)

第4条 使用者は、使用財産を次に指定する用途、及び使用方法により使用しなければならない。

- (1) 用途 来庁者への利便に供するためのレストラン及び喫茶コーナー設置
- (2) 使用方法 現況のまま使用すること。(器具、設備一式含む)
- (3) 運営の細目等については、別途、足立区との協議により定める。

(使用上の制限)

第5条 使用者は、使用財産の形質を改変してはならない。ただし、あらかじめ書面による承認を受けたときは、この限りではない。

2 使用者は、使用財産を第三者に使用させてはならない。

(使用許可の取消または変更)

第6条 足立区は、次の各号の一に該当するときは、使用許可の全部、若しくは一部を取消、または変更することがある。

- (1) 使用財産を、公用、または公共用に供するため必要とするとき。
- (2) 使用許可条件に違反したとき。

(原状回復)

第7条 使用者は、使用期間が満了したとき、または前条により使用許可を取消されたときは、直ちに使用財産を原状に回復して返還しなければならない。また、この場合使用者は、一切の補償を請求することができない。

(損害賠償)

第8条 使用者は、その責に帰する理由により使用財産の全部または一部を滅失し、または毀損したときは、その損害を賠償しなければならない。

2 前項に定める場合のほか、使用者はこの許可書に定める義務を履行しないため足立区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。

(光熱水費の負担)

第9条 使用者は、使用財産に付帯する電気・ガス・水道、および電話等の諸設備の使用に必要な経費を実費で負担しなければならない。

(有益費等の請求権の放棄)

第10条 使用者は、使用財産について支出した有益費、必要経費その他の費用を請求することができない。

(実地検査等)

第11条 足立区において必要があるときは、使用財産について随時実地に検査し、資料の提出、または報告を求め、その他その維持使用に関して指示することができる。

(教示)

第12条 この使用許可について不服があるときは、この決定があったことを知った日の翌日から起算して3箇月以内に、書面で足立区長に対して審査請求をすることができる。

2 この使用許可については、この決定があったことを知った日(審査請求をした場合は、当該審査請求に対する裁決があったことを知った日)の翌日から起算して6箇月以内に足立区を被告として(訴訟において足立区を代表するものは足立区長)、処分の取消しの訴えを提起することができる。

足立区庁舎展望レストラン他運営事業者 プロポーザル概要説明会及び現地見学会申込票

下記のとおり、令和元年9月13日（金）実施の「説明会及び現地見学会」への参加を申し込みます。

会社名	
担当者名	
電話番号	
FAX番号	
Email アドレス	
参加人数 (予定で結構です)	人

提出締切日：令和元年9月6日(金)午後5時 必着

※必ずこの書式を使用し、電子メールで下記アドレスあてにご送付ください。

※メールのタイトルに「足立区庁舎展望レストラン説明会及び現地見学会申込み」と明記してください。

【申込票送付先及び担当】

足立区 資産管理部
 庁舎管理課 本庁舎管理係 担当：田中・平松
 〒120-8510
 足立区中央本町一丁目17番1号
 電話 03(3880)5824
 Fax 03(3880)5489
 E-mail : chousha@city.adachi.tokyo.jp

足立区庁舎展望レストラン他運営に関する質問票

締切日：令和元年9月18日（水）午後5時（必着）

足立区 資産管理部 庁舎管理課 本庁舎管理係 宛て

E-mailアドレス chousha@city.adachi.tokyo.jp

【送信者】（会社名・担当者名・電話番号・E-mailアドレスを記載）

【質問事項】

※質問がある場合は、この書式を利用してEメールでお問い合わせください。質問された方、説明会に出席された方の全てにそれぞれ回答します。

※メールの件名（タイトル）に「足立区庁舎レストラン募集に関する質問の提出」と明記してください。

【質問票送付先及び担当】

足立区 資産管理部
庁舎管理課 本庁舎管理係 担当：田中・平松
〒120-8510

足立区中央本町一丁目17番1号

電話 03 (3880) 5824

Fax 03 (3880) 5489

E-mail : chousha@city.adachi.tokyo.jp

参加表明書

年 月 日

(提出先)
足立区長
(足立区資産管理部庁舎管理課)

申請者	所在地		
	会社名		
	代表者名		印

足立区庁舎展望レストラン他運営事業者募集について、必要書類を添えて参加の希望を表明します。

なお、募集要項に記載されている応募条件を満たしており、添付書類の記載事項は事実と相違ないことを誓約します。

記

※該当する場合は○印と住所の記載をお願いします。

足立区内の下記の住所に（ 本社または本店機能 ・ 支店機能 ）があることをここに申告します。

住所：足立区 _____

【連絡先】 担当者所属・氏名 _____ 電話番号 _____

【別紙9】

事業実績資料

申請者 所在地
会社名
代表者名

同種・類似業務の実績についてご記入ください。

番号	出 店 名	店舗面積	所在地	運営期間	
				開始	年 月 日
1				開始	年 月 日
2				開始	年 月 日
3				開始	年 月 日
4				開始	年 月 日
5				開始	年 月 日

事業実績資料の作成要領

- 1 店舗につきA4サイズ1枚程度の状況報告書を作成してください（多数出店している場合は、5店舗分で結構です）。状況報告書の上段に店舗名を明記のうえ、「店舗の写真（内側・外側）」、「（主な）料理の写真」、店の特徴や現状についての説明を添えてください。なお、写真は半年以内に撮影したものに限りません。
- 2 【別紙9】を表紙にし、その後ろに続けて報告書を表紙の番号順に綴り込んでください。

業務執行体制審査資料

申請者 所在地

会社名

代表者名

- 1 会社においては「経営の理念、方針、考え方」を、個人事業者においては「これまで経営してきた店舗の理念、方針、考え方」について記載してください。

- 2 会社においては「組織図や社員数」について、個人事業者においては「経営の体制や従業員数」について、ご説明ください。

当該店舗業務執行体制審査資料

1 店長予定者の資格、経歴

店長予定者	氏名	年齢
	所属・役職名	
	資格・部門等・取得年月	
	最近5年間の主な経歴	
	現在の手持ち業務内容	

※「店長予定者」の業務に関連する資格を持っている場合は、その写し

2 料理長予定者の資格、経歴

料理長 予定者	氏名	年齢
	所属・役職名	
	資格・部門等・取得年月	
	最近5年間の主な経歴	
	現在の手持ち業務内容	

※「料理長予定者」の業務に関連する資格を持っている場合は、その写し