

総務委員会報告資料

令和2年1月20日

報告事項件名	頁
(1) 足立区庁舎展望レストラン他運営事業者の選定結果について・・・・・・・・	2

(資産管理部)

総務委員会報告資料

令和2年1月20日

件名	足立区庁舎展望レストラン他運営事業者の選定結果について
所管部課名	資産管理部 庁舎管理課
内容	<p>令和元年12月9日に足立区庁舎展望レストラン他運営事業者選定委員会（第3回）が開催され、以下のとおり次期運営事業者が選定されたため報告する。</p> <p>1 選定された事業者 株式会社一步一步（足立区千住三丁目53番地）</p> <p>2 第二次選考の評価結果 別紙1のとおり</p> <p>3 選定事業者による運営開始（予定）時期及び期間 令和2年4月1日から令和9年3月31日まで（7年間）</p> <p>4 今後のスケジュールについて 令和2年3月下旬 事業者移行期間（展望レストラン休業期間） 4月 新事業者による営業開始</p>
問題点 今後の方針	運営事業者の変更及びそれに伴う休業期間については、あだち広報及び区ホームページ等で区民へお知らせする。

足立区庁舎展望レストラン他運営事業者の選定にかかる企画提案書特定結果(第二次選考結果)

業務名								株式会社 一歩一歩	事業者B	事業者C	事業者D
足立区庁舎展望レストラン他運営事業者募集											
評価項目			配点		第一順位	第二順位	第三順位	第四順位			
項番	分類	指標			得点	得点	得点	得点			
1	提案内容の 420点	運営の方針やコンセプト	・運営方針やコンセプトは、区役所の展望レストランとして妥当か	70	70	54	54	50	46		
		メニューの内容とその価格	・メニューは多様なニーズに応えるものか	70	140	56	54	45	54		
			・メニューには独創性があるか	35		29	28	20	22		
			・価格は公共施設のレストランとして妥当なものか	35		33	25	34	31		
		調理に対する考え方	・メニューや素材、味付けなどPRポイントを評価する。 ・衛生管理に対する考え方はレストラン運営事業者として妥当か	35	70	33	24	21	25		
				35		28	26	31	30		
		接客に対する考え方	・接客の重要性を認識し、従業員への接客研修の実施や苦情処理に対応できる体制ができていないか。	70	70	60	45	50	51		
施設事業(区役所の事業)への協力	・具体的な提案があるか。	70	70	58	47	49	52				
2	店舗経営の 継続性 70点	継続的に経営できる収支見込と(施設)使用料の提案価格	・提案内容の収支見込、積算根拠、施設使用料の提案価格は合理的で妥当なものか(実現可能なものか)	70	70	54	61	45	34		
3	店舗業務の 執行体制 140点	個人、家族、団体、それぞれの来客単位に対応できる執行体制	・個人客、家族客、団体客のそれぞれ異なるニーズに対応できる体制が整備されているか。	70	140	56	45	43	45		
		混雑時に対応できる執行体制	・客の集中する昼などの混雑時に対応できる体制が確保されているか。(調理体制、接客人員)	70		56	45	46	48		
4	業務への 意欲 70点	論理性、資料の正確性、説明と提案内容の整合性、プレゼン等	・プレゼンから、理解度、説明能力、論理性、態度、資料の正確性を評価する。(意欲・熱意を評価)	70	70	60	50	44	47		
評点合計				-	700	577	504	478	485		

項番	評価項目			加	点	点	点	点	
	分類	評価基準	点	-	得点	得点	得点	得点	
1	区内業者	区内業者	区内に本店のある業者に5%を加点	35	-	28		23	
2	区内業者	区内業者	区内に支店のある業者に3%を加点	21	-		15	14	
総計(最終得点)						605	519	501	499
順位						1	2	3	4