

別表2（第6条関係）

2次審査表【プレゼンテーション】

社

審査項目及び審査基準

項番	審査項目	審査基準	配点
基本方針・営業方針【重要項目②】			
1	基本方針	(1) グリーンホールレストランの特性や求められている役割を理解し、それに基づいた店舗の基本方針が明記されているか。	10
2	営業方針	(2) 施設利用者の休憩や宴会、周辺地域へのケータリング等にも柔軟に対応でき、利用者や利用される場面を想定した営業方針が立てられているか。	10
サービス内容【重要項目①】			
3	営業時間	(3) ランチ、宴会、ケータリング利用などを考慮した営業時間の設定は妥当か。	10
4	営業品目	(4) 集客が見込めるレストラン・ケータリングメニューで低廉な価格設定であるか。	10
		(5) 健康面に配慮したメニューの提供等が可能か。	
		(6) メニューにエネルギー・食塩相当量の表示、特定原材料として指定する品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ）が含まれる場合にはその旨の提示があるか。	
		(7) 区内産の活用や区内企業との連携、あるいは交流都市のPRなど板橋にゆかりのあるサービス提供に工夫があるか。	
5	利便性向上	(8) キャッシュレスへの対応やインターネット・SNSなどを活用した情報発信・販促について工夫があるか。	10
		(9) 障がい者や高齢者、外国人の利用に対応した配慮・工夫があるか。	
6	魅力発信	(10) 新たな顧客獲得、継続的な顧客確保に工夫があるか。	10
		(11) 区の情報発信について優れた提案があるか。	
運営体制・雇用関係【重要項目③】			
7	運営体制	(12) スタッフの運営体制、待遇やクレーム対応など従業員への教育・研修体制は適切か。	10
		(13) 使用許可期間において安定的に運営できる財務状況が見込めるか。	
		(14) 防犯・防火・災害等に対する安全体制や食品衛生管理は適切か。	
		(15) 区や施設管理者との情報共有・協力関係は適切か。	
		(16) 廃棄物の処理・回収等についての取組は適切か。	
		(17) 食品ロスに対する取組は適切か。	
8	雇用関係	(18) 区民雇用、障がい者雇用に努めているか。	5
総合評価			
9	プレゼンテーション	質疑に的確に応えられ、安心して運営を任せられるか。また、提案内容が現実的に実施することが可能かどうか。	10
10	提案内容	原状回復や損害賠償、光熱水費・管理費の負担、営業状況報告、運営上の留意点など、レストラン運営条件を十分に理解し、これまでのノウハウを活かした独自性のあるサービスが期待できる提案内容か。	3
事業所の所在地・業務実績・経営状況（事務局採点）			
11	事業所の所在地	板橋区内に本店がある場合 2点 板橋区内に支店がある場合 1点 板橋区内に会社がない場合 0点	2
12	業務実績	過去10年間で地方公共団体や企業・大学等において、3年以上継続してレストラン運営を受注した業務実績があるか（同一店舗はカウントしない）。 5件以上 5点 4件 4点 3件 3点 2件 2点 1件 1点 0件 0点	5
13	財務状況	自己資本比率50%以上 5点 自己資本比率40%以上 4点 自己資本比率30%以上 3点 自己資本比率20%以上 2点 自己資本比率10%以上 1点 自己資本比率10%未満 0点	5
評価点合計			100

※重要項目順位は①>②>③とする。  
※評価点が同点の場合、重要項目順位の高い項目の点数が高い順に決定する。