

日本科学未来館7階展望ラウンジ飲食提供業務事業者公募 審査基準

項目	評価内容	配点	加点	評価基準	提出書類	必須項目
財務基盤・参加資格	財務基盤、経理状況	-	-	・開業資金に問題がない ・財務基盤や経理状況に問題がない	出店申込書 他	○/×
	参加資格		-	・飲食店等の運営経験を3年以上有し同規模の業態経験があるなど、参加資格を満たしているか	実績書 他	○/×
店舗コンセプト	コンセプト	50点	30点	・適切な営業時間であるか ・展望ラウンジのコンセプトや仕様に適合した提案になっているか	企画書1	-
	レイアウト		20点	・未来館の雰囲気に調和しスペースを生かしたレイアウトの提案となっているか ・お客様や店舗スタッフの動線計画は適切か ・看板やサイン計画は適切か	企画書1	-
メニュー	メニュー内容	75点	30点	・展望ラウンジ、店舗コンセプトに沿ったメニュー提案となっているか ・多様な来館者に対応したメニュー構成が提案されているか ・未来館の来館者へのサービスに適した価格設定の提案となっているか	企画書2	-
				・類似店舗の視察調査	企画書7	
			30点	・SDGsを正しく理解したメニューやサービスの提案となっているか	企画書2	-
	メニュー開発		15点	・メニューの調理～提供のオペレーションに関する提案が適切であるか ・メニューの更新計画が適切かつ現実的であるか	企画書2	-
店舗運営	オペレーション	90点	30点	・注文～商品提供の方法を含め、適切なオペレーションが提案されているか ・食物アレルギーへの対応方法について提案されているか ・多言語対応は十分な提案となっているか ・混雑時のスムーズな対応方策について検討されているか ・決済サービスについて提案されているか	企画書3	-
				・類似店舗の視察調査	企画書7	
	30点		・待機時間の短縮のための施策は効果的な提案となっているか（待ち時間10分以内を目標）	企画書3	-	
	10点		・臨時販売のメニューや販売方法について提案されているか ・仕出し・ケータリングについて提案されているか	企画書3	-	
	10点		・店舗スタッフの確保および配置計画（通常期・繁忙期）に安定性が期待できるか ・責任者の配置やバックアップ体制について適切に計画されているか ・コンセプトに沿ったユニフォームが提案されているか	企画書3	-	
10点	・クラブMiraikanや未来館スタッフへの特典等は魅力的な提案であるか ・広報や営業活動を独自に行う計画があるか、またその手法等は評価できるか	企画書3	-			
店舗管理	危機管理、安全対策	60点	20点	・不測事態の対応、苦情対応、安全確保、事故防止の対策等に関する提案が適切であるか ・保険加入について適切に計画されているか ・緊急時の連絡体制、コンプライアンス体制が自社において定められているか	企画書4	-
	衛生管理		20点	・食品衛生管理の体制が確立しているか、食品衛生管理の取り組みや管理方法は評価できるものか ・施設の維持管理や清掃・洗浄等について適切に計画されているか	企画書4	-
	管理体制		20点	・仕入・加工・販売等の適切な流通体制が確保されているか ・従業員の労務管理、健康管理、教育・研修について適切に計画されているか ・本店舗の管理体制が自社において定められているか	企画書4	-
売上計画等	売上計画	10点	5点	・現実的・具体的なシミュレーションに基づく売上計画が提案されているか	企画書5	-
	売上歩合		5点	・売上歩合の提案は適切であるか	企画書5	-
独自の提案	独自提案	10点	10点	・常設展、企画展、イベント等、未来館の活動と連携する施策の提案があるか ・未来館の集客につながる施策の提案があるか ・上記以外で、お客様へのサービス向上に向け、評価すべき独自の提案があるか	企画書6	-
プレゼンテーション	プレゼンテーション時の姿勢	5点	5点	・未来館の活動を十分理解しているか ・各担当者の責任、誠意、熱意が感じられるか ・上記項目以外に、プレゼンテーションにおいて評価すべき内容があるか	-	-
合計		300点				