

「市民交流棟レストラン運営に係る事業者選考」公募型プロポーザル企画提案書評価
基準

審査内容及び配点

大項目	提案項目	審査内容	配点
事業者概要	実績	①レストラン、カフェ、食堂、居酒屋等の運営実績	10
		②市民交流棟レストラン業務に従事する責任者（予定）の実績	5
メニュー・価格	提供メニュー・提供価格	③提供予定のメニューの内容・数・価格、	10
運営体制・形態	運営理念等	④店舗を管理運営するうえでのコンセプト、意気込み	10
	安全管理・食品衛生	⑤防犯・防災など店舗運営上の安全管理対策 食品衛生、品質管理の体制と事故防止対策	5
	従業員の配置体制等	⑥従業員の確保策や人材教育、人員配置計画、苦情対応、イベント時の体制等	10
収支計画	収支計画等	⑦出店から1年間の収支計画	10
賃料	賃料の支払	⑧次の計算式により算出した評点 採点基準割合=10点×（貴社の見積価格/最高見積価格）（小数点以下切り捨て） ※見積価格の下限：月額9万円（消費税込み）	10
その他	独自提案	⑨独自提案（テイクアウト、お惣菜販売、アルコール販売、リピーター確保、キャッシュレス対応等）があるか	10
	営業時間	⑩営業日及び営業時間、そのサービス内容についての提案	10
	地産地消	⑪地産地消（農林水産物、加工品、障がい者福祉施設の授産品等）の取組	10
合計			100