

別表1

セラミックパークMINO飲食施設運営委託業務プロポーザル評価基準

プロポーザル評価は、以下の評価項目・評価基準点で実施し、(1)+(2)+(3)+(4)で評価点を算出する。なお、1構成員あたりの満点は100点とする。

採点基準は以下のとおりとする。

- (1) 非常に優秀…15～13点 優秀…12～10点 普通…9～7点 やや劣る…6～4点 劣る…3～0点
 (2) 非常に優秀…20～17点 優秀…16～13点 普通…12～9点 やや劣る…8～5点 劣る…4～0点
 (3)～(4) 非常に優秀…10～9点 優秀…8～7点 普通…6～5点 やや劣る…4～3点 劣る…2～0点
 なお、業務の実施計画及び実施体制等評価基準において、評価点合計値の6割を最低基準とする。

(1)事業者の概要

評価項目		点数	
1	事業実施能力	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食施設運営が継続できるだけの十分な経営基盤・規模を有しているか。 ・飲食施設運営に必要な実績、ノウハウ等を十分に有しているか。 	／15点
		<ul style="list-style-type: none"> ・提出された収支計画書は、現実的かつ運営に無理を生じない内容となっているか。 ・運営の人員体制は無理がなく、繁忙時の対応も可能なものとなっているか。 ・セラミックパークMINOの立地を踏まえたうえでの集客が考えられているか。 	／15点
小計		30点満点	

(2)店舗計画の全体のコンセプト

評価項目		点数	
1	店舗計画の全体のコンセプト	<ul style="list-style-type: none"> ・店舗計画全体のコンセプトは、セラミックパークMINO及び現代陶芸美術館のイメージに合致するか。(内装の提案がある場合はその内容を含む) ・セラミックパークMINOの来館者層に合致した店づくりとなっているか。 ・集客に対する工夫・提案はどうか。 	／20点
小計		20点満点	

(3)飲食施設の営業体制及び運営方法

評価項目		点数	
1	営業日・営業時間	<ul style="list-style-type: none"> ・貸館施設・美術館の利用者に対して、十分な営業時間が確保されているか。 	／10点
2	メニュー・料金	<ul style="list-style-type: none"> ・提供される飲食物の種類は十分で、来館者のニーズにこたえているか。 ・料金は来館者が利用しやすい設定となっているか。 	／10点
	臨時営業の対応等	<ul style="list-style-type: none"> ・財団及び美術館の事業と連携し、イベント時などの臨時営業、営業時間の延長など対応能力を有しているか。 	／10点
4	販売方式	<ul style="list-style-type: none"> ・迅速な飲食物の提供を求める来館者に対応がなされているか。 ・貸館施設へのケータリングサービスなどの付加があるか。 	／10点
小計		45点満点	

(4)その他

審査項目		点数	
1	その他	<ul style="list-style-type: none"> ・地元との連携、地元への貢献は期待できるか。 ・その他上記以外に評価できる項目はあるか。 	／10点
小計		10点満点	