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評価員あたりの満点は100点とする。
評価基準点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、評価点の満点の6割を最低基準点とする。

（1）事業者の概要

評　価　項　目			点　　　数
1	事業実施能力	・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
		・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	・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	・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	・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
3	臨時営業の対応等	・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	・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			40点満点

（4）その他

審　査　項　目			点　　　数
1	その他	・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