

## 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		配点	
1	事業実施能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・懇切丁寧な接客が期待できるか。</li> </ul>	／15点
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	／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		配点	
1	店舗計画の全体のコンセプト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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)</li> <li>・集客に対する工夫・提案はどうか。</li> </ul>	／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		配点	
1	営業日・営業時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仕様書に示した営業日の要件(原則、土日祝日営業)を満たしているか。</li> <li>・営業時間は来館者の利用に即したものとなっているか。</li> </ul>	／10点
2	メニュー・料金	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・料金は来館者が利用しやすい設定となっているか。</li> </ul>	／10点
3	臨時営業の対応等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	／10点
4	販売方式	<ul style="list-style-type: none"> <li>・注文に対して迅速に飲食物を提供ができる形態となっているか。</li> <li>・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。</li> </ul>	／10点
小計		40点満点	

## (4)その他

審査項目		配点	
1	国際陶磁器フェスティバル美濃'24との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フェスティバル期間中は平日を含めて毎日営業できるか。</li> <li>・美濃Re(みのり)ランチを料理監修店の指導を受けて調理・提供できるか。</li> <li>・その他フェスティバル事務局が計画する飲食サービスに協力できるか。</li> </ul>	／10点
小計		10点満点	