

## 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	・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。 ・懇切丁寧な接客が期待できるか。	／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。	／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	・店舗計画全体のコンセプトは、セラミックパークMINO及び岐阜県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) ・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			配点
1	営業日・営業時間	・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。 ・営業時間は来館者の利用に即したものとなっているか。	／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	・財団及び岐阜県陶芸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	・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。 ・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			配点
1	その他	・国際陶磁器フェスティバル美濃(3年ごとに開催)開催時には、事務局が計画する飲食サービスに協力できるか。 ・その他上記以外に評価できる事項はあるか。	／10点
小計			10点満点