

(別表1)

審査に係る評価の視点

	項目	配点
喫茶・ミュージアムショップ	1 店舗内容 ・出店の概要、コンセプト	10
	2 安定的・継続的な店舗運営 (1)資金、人材及び運営ノウハウなどの状況 ・喫茶室及びミュージアムショップに投入する資金、人材、ノウハウ等の具体的内容 ・効率的・安定的な物流システム、商品管理システム ・健全な収支計画（契約期間中の適切な経営計画） (2)従業員の教育・訓練の具体的体制や考え方及び従業員の配置体制 ・組織図（指揮命令系統）及び責任者 ・労働関係法規の遵守 ・従業員の教育・訓練の体制や考え方 ・喫茶室とミュージアムショップの運営に係る一体的な指示系統 (3)不測の事態等への対応 ・利用者、従業員の防犯・防災等の安全管理、事故防止の体制及び事故への対応策 ・災害等発生時の対応策、体制 ・利用者からのクレーム等への対応方法及びクレームマニュアル等の有無 (4)その他安定した経営の確保に関する事項 ・コスト縮減、業務改善、顧客ニーズ調査等安定した経営の確保につながる提案や取組み	20
喫茶	3 サービス向上への配慮 ・利用者のニーズに合致したメニュー、価格設定 ・キャッシュレス決済への対応	10
	4 食の安全及び衛生環境の確保 (1)食の安全確保への取組 ・食中毒発生防止のための対策及び万が一食中毒が発生した場合の対応 ・従業員に対する衛生教育、研修等の実施計画 ・その他、食材調達等を含めた食の安全確保のための取組 (2)衛生環境の確保 ・各種清掃及び害虫駆除作業の計画	10
	5 環境への配慮 (1)環境負荷への対応 ・電気、ガス、水道の使用における省エネルギーへの配慮 ・洗剤等の使用における環境配慮 (2)廃棄物の処理計画 ・食堂から発生する廃棄物を適正に処理するための方法・措置等	10
ミュージアムショップ	6 サービス向上への配慮 (1)多様な取扱商品及び決済方法の確保 ・魅力ある商品構成 ・展示やイベント、季節を考慮した商品の入れ替え ・キャッシュレス決済への対応 (2)集客のための広報及び宣伝	30

	・オリジナル商品等、集客に繋がる独自の提案 (3) 商品陳列の工夫 ・商品の魅力が伝わる商品の配置 (4) キャッシュレス決済への対応	
喫茶・ミュージアムショップ	7 提出書類等その他アピールすべき事項 ・提出書類について ・プレゼンテーションについて *カロリー表示、栄養成分表示、原料原産地表示等 *地産食材等を活用する等の使用食材に対するこだわり *独自の調理方法等 *栄養士の栄養指導によるメニュー、ヘルシーメニューの開発等 *その他アピールすべき事項・優位性のあるもの・強み	10
	計	100

(別表2)

評価の方法

加点項目に係る提案内容評価の意味合い（判断基準）	評価	得点化方法
・提案内容が当該評価項目についての十分な理解・認識があり、非常に的確 ・提案内容が非常に優れている	A	配点×1.00
・提案内容が当該評価項目についての十分な理解・認識があり、的確 ・提案内容が優れている	B	配点×0.80
・提案内容が当該評価項目についての十分な理解・認識があり、やや的確 ・提案内容がやや優れている	C	配点×0.60
・提案内容が当該評価項目についての理解・認識が認められる ・提案内容が標準的である	D	配点×0.40
・提案内容が当該評価項目についての理解・認識があまり認められない ・提案内容がやや劣っている	E	配点×0.20
・提案内容が当該評価項目についての理解・認識があまり認められず、加点水準に達していない ・提案内容が劣っている	F	配点×0.00

※1 (別表1)の項目を審査員4人で審査し、(別表2)の判断基準により評価します。

※2 ※1の評価を一人100点で、得点化方法により採点します。

※3 各審査員の合計を総合得点とし、総合得点が最も高い応募者を出店予定者として選定します。(満点400点)

※4 総合点が最も高い応募者が2者以上ある場合には、「1 店舗内容及びサービス向上への配慮」の得点が高い応募者を、出店予定者として選定します。

※5 上記※4が同点の場合は、「4 安定的・継続的な店舗運営」の得点が高い応募者を、出店予定者として選定します。

※6 上記4・5とも同点の場合は、「契約監理課カウンタ見積箱への投函方式による見積合せに係るくじ要領」の例に従い、出店予定者として選定します。

※7 総合得点が200点以上の応募者がいない場合には、「出店予定者なし」とします。