

審査基準

下表の基準に従って審査員が、企画提案資料等について評価の視点をもとに評価した点を合計したものを審査点（50点満点）とする。最終的に各審査員の審査点を合計して総合点を算出し、最高得点を得た者から順位を付けるものとする。ただし、順位決定を行う際に、同位の提案が複数ある場合は、審査員の多数決により順位を決定する。

なお、審査員の1名以上が内容点の評価項目のうち1項目でも評価点0点とした場合または審査点が25点未満の場合は失格とする。

1. 評価項目等

評価項目、評価の視点及び配点は、次のとおりとする。

評価項目			評価の視点	配点
経営の安定性	経営状況（法人） 活動状況（個人）	①	<ul style="list-style-type: none"> ・会社規模、財務状況、業務実績等から、提案された内容の実現が可能と判断できるか。（法人） ・これまでの業務実績等から、提案された内容の実現が可能と判断できるか。（個人） 	5
	業務実績等	②	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店を営んだ実績を有し、本業務に関し優れた遂行能力を期待できるか。 	5
運営体制	業務実施体制	③	<ul style="list-style-type: none"> ・責任者、従業員の資格や人員配置、勤務体制等は適切か。 ・従業員への教育・研修体制は適切か。 	5
企画提案内容	店舗の方向性	④	<ul style="list-style-type: none"> ・「県立美術館ビジョン」を踏まえた内容になっているか。 ・お客様が心地良い環境の中でゆったりと過ごしていただける有効な提案となっているか。 	5
	運営の内容	⑤	【営業日・営業時間】 <ul style="list-style-type: none"> ・美術館利用者の利便性を考慮した提案になっているか。 ・美術館利用者以外にも幅広いお客様にご利用いただけるよう工夫した内容の提案になっているか。 	5
		⑥	【メニュー・価格】 <ul style="list-style-type: none"> ・幅広いお客様が利用しやすいメニュー構成や価格になっているか。 ・「県立美術館ビジョン」を踏まえた提案がなされているか。 ・県産食材を活用したオリジナルメニューは独創的で魅力的な提案になっているか。 ・県産食材の仕入れ方法は実現可能な有効な手法が示されているか。 	5
		⑦	【美術館事業との連携・協力】 <ul style="list-style-type: none"> ・美術館事業と積極的に連携、協力する提案となっているか。 ・展示やイベントと連動したメニューの提供について、独創的で有効な提案がなされているか。 	5

	サービス向上・集客対策	⑧	・美術利用者の利便性を高めるとともに、多くのお客様に利用していただくために有効な提案となっているか。 ・多くの来客が期待できる手法（広報等）が提案されているか。	5
	その他業務の目的を達成するために有効な事項	⑨	・その他多くのお客様に利用していただけるような独自の提案がなされているか。	5
収支計画	収支計画の妥当性	⑩	・適正な収支見込み（利用者見込み、経費内訳など）となっているか。	5

[審査点 合計50点]

2. 評価の基準

特に優れている／特に期待できる	5点
優れている／期待できる	4点
標準的である	3点
やや劣る／あまり期待できない	2点
劣る／期待できない	1点
要求基準を満たしていない	0点