

【別表】（「10 運営候補者選定及び結果通知」関係）

◆複合施設「ホンテラッセ長与」カフェ運営候補者選定 評価基準表（評価項目及び評価基準）

【採点の基本的な考え方】

※(1)～(14)は、下表のA～Eにより評価し、配点に換算率を乗じて得点を算出する

（選定委員会が評価。100点満点）。

※(15)は、客観的事実の確認に基づき事務局が採点する（5点満点）。

| 評価 | 判定基準                                                                      | 換算率  |
|----|---------------------------------------------------------------------------|------|
| A  | ・当該評価項目について十分な理解・認識があり、的確である。<br>・仕様書の期待を大きく上回り、施設及び地域の活性化に大きく寄与すると判断できる。 | 100% |
| B  | ・当該評価項目について理解・認識があり、的確である。<br>・必要な要件を満たし、安定した運営が期待できる。                    | 80%  |
| C  | ・当該評価項目について理解・認識が認められる。<br>・要件を概ね満たし、基本水準が確認できる標準的な内容である。                 | 60%  |
| D  | ・当該評価項目について理解・認識があまり認められない。<br>・提案としての具体性・工夫・実効性にやや欠け、劣っている。              | 20%  |
| E  | ・方針が不明確、又は実現可能性・公共施設としての適切性・運営継続性に重大な懸念があり、加点水準に達していない。                   | 0%   |

| 「運営の基本事項」   | 評価項目                                                             | 配点  |
|-------------|------------------------------------------------------------------|-----|
| 1 店舗コンセプト   | (1) 施設方針と整合した店舗コンセプト                                             | 10  |
|             | (2) 営業日・営業時間の設定と根拠                                               | 10  |
|             | (3) 「また来たい」と思わせる平常時の配慮                                           | 5   |
|             | (4) 要望・苦情への対応の考え方                                                | 5   |
|             | (5) 人が集い交流が生まれるきっかけづくり                                           | 5   |
| 2 メニュー・提供内容 | (6) 提供メニューの内容と価格帯の考え方                                            | 10  |
|             | (7) 提供方法（テイクアウト／イートイン）                                           | 5   |
|             | (8) 容器の選定と施設・蔵書等への配慮                                             | 5   |
| 3 安定的な店舗運営  | (9) 運営体制・人員配置                                                    | 10  |
|             | (10) 設備整備・維持管理の考え方                                               | 5   |
|             | (11) 5年間の収支計画と安定運営の根拠                                            | 10  |
| 4 衛生管理と施設運用 | (12) 衛生・安全の確保と事故時対応                                              | 5   |
|             | (13) 施設運用ルールの遵守・徹底の体制                                            | 5   |
| 運営への理解と熱意   | (14) プレゼンテーション・ヒアリング評価                                           | 10  |
| 地域貢献        | (15) 地域に根ざした店舗運営や町との連携に関する取組み<br>※サウンディング調査への協力を含む。本項目は事務局が採点する。 | 5   |
| 合計          |                                                                  | 105 |