

**提案の評価基準【第1次審査】**

評価項目	評価内容	配点
事業者概要(運営実績)	(運営実績がある場合)同種業務のこれまでの運営実績は良好か。	10
	紀美野町内に本社または店舗があるか。	5
店舗の運営方法	運営方法に係る基本方針について、魅力ある提案がなされているか。	10
	営業時間、休業日について、適切な提案がなされているか。	5
従業員の配置体制	従業員の配置体制、責任体制、緊急時の体制について、適切な提案がなされているか。	5
安全管理・食品衛生	防犯、防災等に対する運営上の安全管理について、適切な提案がなされているか。	5
	食品衛生、品質管理の体制及び事故防止策について、適切な提案がなされているか。	5
	衛生管理、清掃について、適切な提案がなされているか。	5
メニュー・価格	提供予定の主なメニューについて、施設の趣旨に沿った魅力的な内容となっているか。	10
	地場産の食材を使用したメニューが取り入れられているか。	5
	利用しやすい、良心的な価格設定となっているか。	10
	集客の工夫について、魅力的な内容となっているか。	5
環境への配慮	廃棄物の減量化やリサイクルの推進について、適切な提案がなされているか。	5
	フードロスへの取組について、適切な提案がなされているか。	5
アピールポイント	アピールできる事項や優位性・特徴のある事項について、魅力的な内容となっているか。	10
合計		100

**提案の評価基準【第2次審査】**

評価項目	評価内容	配点
事業者概要(運営実績)	・(運営実績がある場合)同種業務のこれまでの運営実績は良好か。	10
店舗の運営方法	・運営方法に係る基本方針について、魅力ある提案がなされているか。 ・営業時間、休業日について、適切な提案がなされているか。	10
従業員の配置体制	・従業員の配置体制、責任体制、緊急時の体制について、適切な提案がなされているか。	10
安全管理・食品衛生	・防犯、防災等に対する運営上の安全管理について、適切な提案がなされているか。 ・食品衛生、品質管理の体制及び事故防止策について、適切な提案がなされているか。 ・衛生管理、清掃について、適切な提案がなされているか。	10
メニュー・価格	・提供予定の主なメニューについて、施設の趣旨に沿った魅力的な内容となっているか。 ・地場産の食材を使用したメニューが取り入れられているか。 ・利用しやすい、良心的な価格設定となっているか。 ・集客の工夫について、魅力的な内容となっているか。	10
環境への配慮	・廃棄物の減量化やリサイクルの推進について、適切な提案がなされているか。 ・フードロスへの取組について、適切な提案がなされているか。	10
アピールポイント	・アピールできる事項や優位性・特徴のある事項について、魅力的な内容となっているか。	10
提案内容の適格性	・募集要項の内容を的確に踏まえた提案がなされているか。	10
	・飲食店を効果的・効率的に運営するための提案がなされているか。	10
提案内容の実現性	・提案内容が具体的で実現性があるか。	10
合計		100