

別紙1  
事業提案の評価について【第1次審査】

評価項目	評価内容	配点基準	配点	
提案項目	運営実績	・同種業務のこれまでの運営実績は良好か。	5・4・3・2・1・0	5
	レストランの運営方法	・運営方法に係る基本方針、接客方針について、魅力的な提案がなされているか。	5・4・3・2・1・0	5
		・食材の仕入れや管理方法について、適切な提案がなされているか。	5・4・3・2・1・0	5
		・営業時間について、適切な提案がなされているか。	5・4・3・2・1・0	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・4・3・2・1・0	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・4・3・2・1・0	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・4・3・2・1・0	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・4・3・2・1・0	5
	商品・サービスの構成	・提供予定の主なメニューについて、レストランの雰囲気や施設の趣旨に沿った魅力的な内容となっているか。	5・4・3・2・1・0	5
		・良心的な価格設定となっているか。	5・4・3・2・1・0	5
		・集客の工夫について、魅力的な内容となっているか。	5・4・3・2・1・0	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・4・3・2・1・0	5
		・省エネルギー対策や温室効果ガス排出削減の取り組みについて、適切な提案がなされているか。	5・4・3・2・1・0	5
		・フードロスへの取り組みについて、適切な提案がなされているか。	5・4・3・2・1・0	5
	新型コロナウイルス感染症対策	・新型コロナウイルス感染症対策について、適切な提案がなされているか。	5・4・3・2・1・0	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。	5・4・3・2・1・0	5
提案価格	提案価格点＝提案価格÷最高提案価格×20 ※提案価格に上限は設けない。なお、小数第1位以下は切り捨てて採点する。		20	
合計			100	

5 大変良い 2 やや劣っている  
4 良い 1 劣っている  
3 普通 0 未記入