

地下食堂・カフェ空間運営事業者選考基準

地下食堂・カフェ空間の運営事業者選考に当たっては、書類審査、プレゼンテーションによることとし、下記項目により審査を行い、総合評価が最も高い事業者を選考する。

1 運営の考え方

地下食堂・カフェ空間の運営の考え方を明確に示しているか、基本コンセプトに沿った運営が期待されるかなどについて、総合的に評価する。

2 客席及び厨房等の利用方法

基本コンセプトを実現できる客席の配置や席数、厨房等の利用方法などについて、総合的に評価する。

3 メニュー

メニューの内容、価格の設定について総合的、相対的に評価する。

4 イベント・物販等の実施計画

イベント・物販等は、話題性があり集客に期待できるか、県産品等の販路拡大が期待できるかなどについて、総合的に評価する。

5 経営状況

過去3か年の決算書により簡易経営分析を行い、総合的に評価する。

6 収支計画

推計根拠が明示されているか、安定した経営が見込めるかなどについて、総合的に評価する。

7 食品衛生及び不測の事故対策

食品衛生については、日常の検査、確認等の他、食品衛生研修等の有無、また、不測の事故対策に対するサポートシステム（賠償責任保険加入等）について、総合的に評価する。

なお、応募者の資格を満たさなくなった場合又は満たさないことが判明した場合や公正な審査を妨害する恐れのある行為があったことが判明した場合は、失格とする。

地下食堂・カフェ空間運営事業者選考審査配点

企画提案	審査項目・審査ポイント		配点
運営の考え方	1	運営の考え方について	
		○地下食堂・カフェ空間の運営の考え方を明確に示しているか	10
		○基本コンセプトに沿った運営が期待されるか	10
		○営業日、営業時間は十分に確保されているか	10
客席及び厨房等の利用方法	2	客席及び厨房等の利用方法について	
		○客席、厨房等は基本コンセプトを実現することが可能な配置等を計画しているか	15
		○利用者のスムーズな動線等を想定した計画となっているか（提供サービス方式）	10
メニュー	3	メニューについて	
		○昼食及び喫茶等として適当なメニューが設定されているか	10
		○価格は利用しやすい価格となっているか	10
イベント・物販等の実施計画	4	イベント・物販等の実施計画について	
		○話題性があり集客に期待できるか	15
		○県産品等の販路拡大が期待できるか など	
経営状況・収支計画	5	経営状況・収支計画について	
		○現在の経営状況はしっかりしているか ○収支計画は推計根拠が明示され、安定した経営が見込めるか など	5
食品衛生及び不測の事故対策	6	食品衛生及び不測の事故対策について	
		○食品衛生について、日常の検査及び確認、食品衛生研修等の計画はされているか ○不測の事故対策のサポート（賠償責任保険加入等）はされているか	5
総合評価			100

【評価】

各配点の中間点を「普通」とし、評価によって加点、減点して点数をつけることとする。