（別紙２）

企画提案書等評価基準書

１　評価項目及び評価内容について

　　下記の評価項目及び評価事項に基づき採点する。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NO | 評価項目 | 評価事項 | 評価基準 | 配点 |
| 1 | 経営状況 | 経営の安定、収支の見込み経営の実績 |  | 25点 |
| 2 | 業務の運営方針及び手法 | 業務を希望する理由、店舗の運営方針、利用者満足度の把握と反映方法、衛生面と安全性の確保  従業員への指導、管理、教育、接遇体制 |  | 40点 |
| 3 | 営業日と営業時間 | 営業日と営業時間 |  | 25点 |
| 品揃え、価格及びレイアウト |
| 4 | 自由提案 | 事業者が自主的に行おうとするサービス |  | 10点 |
|  | 合計 | 100点 |  |  |

２　評価の方法について

1. 各審査委員は、上記の評価項目及び評価内容に基づき、事業者ごとに点数評価を行う。
2. 各審査委員の持ち点（１００点）を合算した値（満点）の６割を最低基準とし、各審査委員の評価点を合算した値が最低基準点に満たない事業者は選外とする。
3. 委員ごとに評価点の合計が最も高い事業者から順位をつけ、１位とした委員の数が最も多い事業者を優先交渉権者とする。

ただし、評価点が同点の場合は、業務の運営方針及び手法が高い者を優先交渉権者とする。

1. 提案者が１者のみの場合で、各審査委員の評価点を合算した値が最低基準点を満たすときは、当該提案者を委託候補者として特定する。