

審査項目及び配点一覧表

| 審査項目 | | 提案事項 | 配点 |
|--|------------|--|------|
| 大項目 | | | |
| 詳細 | | | |
| 1 応募書類の確認 | | | |
| (1) 応募要件を満たしていること (2) 安定的に運営できる営業力があること | | | 一点 |
| 1 運営に対する基本的な考え方など | | | |
| (1) 基本的な考え方 | | 美術館内に新店を出す事業者としての運営に対する基本的な考え方について（運営コンセプト） | 10点 |
| (2) 美術館にふさわしいイメージであること | | ア 外観，内装のイメージ図 イ レイアウトが具体的に分かる平面図 | 10点 |
| 2 利用者のニーズに合致したサービスの提供 | | | |
| (1) 利用者のニーズに合致したメニュー構成及び価格，サービスであること | メニュー構成及び価格 | ア 提供を予定しているメニュー内容及び販売価格 イ 価格設定の考え方 ウ 提供を予定しているメニューの中から事業者が薦めるサンプルメニュー写真（3種類程度） | 15点 |
| | サービス | カ 注文・提供方法，精算方法について キ 営業時間 ク 食材の調達方法について | 10点 |
| (2) メニュー・サービスに関する独自提案など | | ア テイクアウトが可能 イ 他の出店先での連携メニューの取組実績 ウ 地産地消への取組（宇都宮市産食材の使用など） エ アレルギーや健康に配慮したメニューへの取組 オ その他メニュー・サービスに関する独自提案 | 5点 |
| 3 継続的，安定的な運営 | | | |
| (1) 運営実績，店舗運営のノウハウがあり，利用者に対して適切に対応できること | | ア 年間の収支予測について イ 資金，人材などの支援体制について ウ 美術館をはじめとした文化施設等でのレストラン経営実績等について エ 利用者からのクレーム・要望等への対応について | 15点 |
| (2) 適正な従業員配置体制，従業員の教育訓練体制があること | | ア 正社員，パート社員の人数 イ 管理責任者，指揮命令系統が分かる組織図 ウ 従業員の時間帯別の人員配置が分かるローテーション表 エ 従業員の教育訓練等に関する基本方針及び内容 | 10点 |
| (3) 賃料 | | 市の収入に貢献できるような賃料の提案か | 5点 |
| 4 安全・環境に配慮した運営 | | | |
| 食品の安全管理・衛生管理体制等が確立されており，食品廃棄物の発生抑制や省エネルギーなど，環境に配慮した運営であること | | ア 食中毒防止等衛生管理，食品等の安全管理の取組 イ 食品廃棄物の回収方法，処理方法 ウ 食品廃棄物の発生抑制 エ 省エネルギーなどの取組 | 10点 |
| 5 その他 | | | |
| アピールポイント | | ア 出店に際し，アピールできる事項や魅力があり，特徴的である事項について イ 他事業者と比較して優位な点はあるか ウ 宇都宮美術館の魅力向上に貢献しているか | 10点 |
| | | | 100点 |