

審査項目の概要と配点

採点項目		配点	備 考
【1 申込者に対する評価】		20	
	会社概要		財務状況など
	運営実績		運営形態と店舗数により判断
	プレゼンテーション等		プレゼンテーションにより評価
【2 運営計画】		20	
	1 基本方針、サービス全般		
	2 営業形態		
	3 営業日・営業時間		募集要項以上の営業が可能か
	4 衛生管理方針		特に感染症対策
	5 意見・クレーム対応		対応方法、手段について判断
	6 電子マネー等		各種決済手段
	7 従業員体制		配置計画や市内雇用、教育体制
【3 提供メニュー】		15	
	1 メニュー内容		飲料・軽食のバリエーション、工夫、季節感等 環境への配慮
	2 販売価格		適正な金額による提供か
	3 モーニング・ランチの設定		利用者へのサービス
【4 店舗イメージ及び改修計画】		10	
	1 改修内容・変化の度合い		現状からの変化、店舗イメージ
	2 利用者への配慮		病院利用者(車いす利用者等)への配慮など
【5 収支計画と使用料】		20	
	1 年間の収支計画		収支計画が正確か
	2 使用料		現在の使用料・各提案により比較し点数化
【6 自由提案】		15	
	1 自由提案		提案内容により評価
合 計		100	