

位山交流促進センターレストラン等運営業務委託 公募型プロポーザル審査要領

(目的)

第1 この要領は、「位山交流促進センターレストラン等運営業務委託」における候補者を選定するためのプロポーザル審査方法について定めることを目的とする。

(審査の方法)

第2 契約候補者選定の審査方法は以下のとおりとする。

(1) 審査委員

審査委員は、「位山交流促進センターレストラン等運営業務委託プロポーザル審査会設置要綱」の定めるところによる。

(2) 企画案、事業実施能力に関する審査

ア 各項目における評価点の合計点は100点とする。

イ 審査項目及び配点は、別紙1「審査項目及び評価内容」のとおりとする。

(3) プロポーザル審査の対象

市が別に定める企画提案書を基にした事業者からのヒアリングとする。

(4) 候補者の選定方法

各審査委員の別紙2「プロポーザル審査表」における採点の合計を各提案の点数とし、各審査委員の評価点の合計値を総評価点とし、総評価点が一番高い者（以下「最高得点者」という。）を契約候補者とする。

(5) 複数の同得点者が生じた場合

複数の同得点者が生じた場合は、それらの者のみを対象として再審査を行い、順位を決定する。

再審査においても複数の同得点者が生じた場合は、各委員の協議によって順位を決定する。

(6) 最低基準

各審査委員の採点の合計が、評価基準点の合計値の6割以上であることを最低基準点とし、最低基準点を満たさない事業者は選定の対象としない。なお、事業者全員が最低基準点に満たない場合は事業者全員に再提出を求め再度審査を実施するものとする。

(7) 応募者が1社の場合又ははない場合の取扱い

最低基準点を満たす場合は、当該事業者を契約候補者とする。なお、最低基準点に満たない場合は事業者に再提出を求め再度審査を実施するものとし、応募がない場合は別途検討する。

附 則

この要領は、決裁の日から施行する。

別紙 1

**位山交流促進センターレストラン等運營業務委託
公募型プロポーザル審査項目及び評価内容**

以下の各項目の評価内容に基づき、各項目の配点の合計を100点満点として採点し、各審査委員の採点数の合計により算出する。

審査項目及び評価内容			配点
① 事業者に関する事項	規模・実績	・過去の運営実績を含め営業基盤に問題はないか ・喫茶、売店、レストラン、レンタル経営のノウハウに問題はないか	10 点
	意欲・関心度	・喫茶、売店、レストラン、レンタル運営に意欲的か ・市や他の事業者等との連携による高山市位山交流広場の有効活用への取組みはあるか ・実現可能な独自の提案があるか	10 点
② 運営に関する事項	出店計画	・計画の実現可能性、ニーズの把握など無理のない計画か ・店舗運営の構想が具体的かつ実現可能であるか	15 点
	営業体制	・市内事業者であるか（企画提案書提出時点） 本店：5 点、支店・営業所：3 点、なし：0 点	5 点
		・事業の継続性があるか ・安定した運営ができる人員体制となっているか	15 点
		・市民の雇用、市内事業者の活用などの取組みはあるか	5 点
	飲食計画	・魅力的なメニュー内容か ・継続性があり無理のないメニュー内容か ・地産地消の取り組み、健康面への配慮、工夫がされているか ・料金は適当か ・時期、来訪者のニーズを踏まえるなど、サービス内容は魅力的か	15 点
	売店、レンタル計画	・売店、レンタルの取り扱い商品は適当か ・売店に地域の特産品の取り扱いがあるか ・料金は適当か ・時期、来訪者のニーズを踏まえるなど、サービス内容は魅力的か	15 点
	委託料	・年間総売上額と割合が事業計画に対して適正であるか	10 点
合 計			100 点

事業者

良好  不十分

	審査項目及び評価内容	配点	コメント	良好											不十分			
① 事業者に関する事項		／20点																
規模・実績	○ 過去の運営実績を含め営業基盤に問題はないか	／10点		5	4	3	2	1	0									
	○ 喫茶店、売店、レストラン、レンタル経営のノウハウに問題はないか			5	4	3	2	1	0									
意欲・関心度	○ 喫茶店、売店、レストラン、レンタル運営に意欲的か	／10点		5	4	3	2	1	0									
	○ 市や他の事業者等との連携による高山市位山交流広場の有効活用への取組みはあるか			5	4	3	2	1	0									
	○ 実現可能な独自の提案があるか																	
② 運営に関する事項		／80点																
出店計画	○ 計画の実現可能性、ニーズの把握など無理のない計画か	／15点		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0				
	○ 店舗運営の構想が具体的かつ実現可能であるか			5	4	3	2	1	0									
営業体制	○ 市内事業者であるか（企画提案書提出時点） 本店：5点、支店・営業所：3点、なし：0点	／ 5点		5					3					0				
	○ 事業の継続性があるか	／15点		15	12	9	6	3	0									
	○ 安定した運営ができる人員体制となっているか	／ 5点		5	4	3	2	1	0									
	○ 市民の雇用、市内事業者の活用などの取り組みはあるか	／15点		5	4	3	2	1	0									
飲食計画	○ 魅力的なメニュー内容か	／15点		5	4	3	2	1	0									
	○ 継続性があり、無理のないメニュー内容か			5	4	3	2	1	0									
	○ 地産地消の取り組み、健康面への配慮、工夫がされているか			5	4	3	2	1	0									
	○ 料金は適当か			5	4	3	2	1	0									
	○ 時期、来訪者のニーズを踏まえるなど、サービス内容は魅力的か			5	4	3	2	1	0									
売店、 レンタル計画	○ 売店、レンタルの取り扱い内容は適当か	／15点		5	4	3	2	1	0									
	○ 売店に地域の特産品の取り扱いがあるか			5	4	3	2	1	0									
	○ 料金は適当か			5	4	3	2	1	0									
	○ 時期、来訪者のニーズを踏まえるなど、サービス内容は魅力的か			5	4	3	2	1	0									
委託料	○ 年間総売上額と割合が事業計画に対して適正であるか	／10点																
				10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0				
	計	／100点																