

別表1

企画提案書の評価基準

項 目	配点
1 安全で良質なサービスの提供	(66)
売店経営に関する基本的な方針 ・基本方針及び取組内容 ・サービス、従業員の健康管理、安全衛生等に関する方針	12
利用者に対する適正なサービスの提供 ・営業時間、商品及びサービス内容等・混雑時間帯への対応	12
店舗の機能	5
施設の維持管理・清掃・ごみ処理の計画	5
安全管理体制 ・食の安全確保への取組・防犯対策	8
利用者から要望・クレーム等への対応 ・クレーム及び要望への対応方法 ・利用者ニーズの把握及び反映方法	8
独自の創意工夫・サービス提案(その1) ・地域貢献(地産地消・県産品PR等)に関する独自提案	8
独自の創意工夫・サービス提案(その2) ・環境への配慮(ゼロカーボンへの取組等)、キャッシュレス化など、その他サービス向上への独自提案	8
2 安定的な店舗運営の確保	(34)
人的能力 ・責任体制及び労務管理・従業員体制 ・免許取得状況と有資格者の配置・従業員研修計画	10
物的能力 ・収支計画・設備投資計画及び商品調達計画・流通体制	10
財務状況及びコンプライアンス確保 ・人員、資産及び財務状況・不測の事態への対応 ・コンプライアンスの確保及び取組状況	10
その他安定した経営の確保に関する事項	4

合計 100点