

| 評価項目 | 着眼点（例） | | 配点基準 | | 配点 |
|----------------|------------|--|----------------------|--------------------|-----|
| 提案項目 | 運営実績・資金計画 | <ul style="list-style-type: none"> ・同種業務のこれまでの運営実績は良好か。 ・本事業に係る資金計画について、適切な提案がなされているか。 | 5大変良い 4良い 3普通 | 2やや劣っている 1劣っている | 5 |
| | レストランの運営方法 | <ul style="list-style-type: none"> ・運営方法に係る基本方針、接客方針について、魅力的な提案がなされているか。 ・営業時間について、適切な提案がなされているか。 | 10大変良い 8良い 6普通 | 4やや劣っている 2劣っている | 10 |
| | 従業員の配置体制 | <ul style="list-style-type: none"> ・従業員の配置体制、責任体制、緊急時の体制について、適切な提案がなされているか。 | 5大変良い 4良い 3普通 | 2やや劣っている 1劣っている | 5 |
| | 安全管理・食品衛生 | <ul style="list-style-type: none"> ・防犯、防災等に対する運営上の安全管理について、適切な提案がなされているか。 ・食品衛生、品質管理の体制及び事故防止策について、適切な提案がなされているか。 | 10大変良い 8良い 6普通 | 4やや劣っている 2劣っている | 10 |
| | 商品・サービスの構成 | <ul style="list-style-type: none"> ・提供予定の主なメニューについて、レストランの雰囲気や施設の趣旨に沿った魅力的な内容となっているか。 ・集客の工夫について、魅力的な内容となっているか。 | 10大変良い 8良い 6普通 | 4やや劣っている 2劣っている | 10 |
| | 環境への配慮 | <ul style="list-style-type: none"> ・省エネルギー対策や温室効果ガス排出削減の取り組みについて、適切な提案がなされているか。 ・フードロスへの取り組みについて、適切な提案がなされているか。 | 10大変良い 8良い 6普通 | 4やや劣っている 2劣っている | 10 |
| | アピールポイント | <ul style="list-style-type: none"> ・これまでの経営実績を踏まえて、アピールできる事項や優位性・特徴のある事項について、魅力的な内容となっているか。 ・東北歴史博物館及び取り巻く環境の特徴を十分理解し、それらを踏まえた適切な提案がなされているか。 | 10大変良い 8良い 6普通 | 4やや劣っている 2劣っている | 10 |
| 全体の評価 | 提案内容の的確性 | <ul style="list-style-type: none"> ・募集実施要領を的確に踏まえた提案がなされているか。 | 10大変良い 8良い 6普通 | 4やや劣っている 2劣っている | 10 |
| | | <ul style="list-style-type: none"> ・レストランを効果的・効率的に運営するための提案がなされているか。 | 10大変良い 8良い 6普通 | 4やや劣っている 2劣っている | 10 |
| | 提案内容の実現性 | <ul style="list-style-type: none"> ・提案内容が具体的で実現性があるか。 | 10大変良い 8良い 6普通 | 4やや劣っている 2劣っている | 10 |
| 事務局による 評価項目 | 経営能力 | 提出された根拠資料に基づき、財務診断を実施。その結果により、新たな店舗の経営維持能力があるか評価する。【損益計算書（PL）における総合評価点（5点満点）で評価】1=2点、2=4点、3=6点、4=8点、5=10点 | / | | 10 |
| 合計 | | | | | 100 |