

評価項目	評価内容	配点基準	配点	
提案項目	運営実績・資金計画	・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・4・3・2・1・0	5
	レストランの運営方法	・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。	5・4・3・2・1・0	5
		・食材の仕入れや管理方法について、適切な提案がなされているか。	5・4・3・2・1・0	5
	従業員の配置体制	・営業時間について、適切な提案がなされているか。	5・4・3・2・1・0	5
		・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・4・3・2・1・0	5
	安全管理・食品衛生	・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。	5・4・3・2・1・0	5
		・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。	5・4・3・2・1・0	5
	商品・サービスの構成	・衛生管理、清掃について、適切な提案がなされているか。	5・4・3・2・1・0	5
		・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。	5・4・3・2・1・0	5
		・良心的な価格設定となっているか。	5・4・3・2・1・0	5
	環境への配慮	・集客の工夫について、魅力的な内容となっているか。	5・4・3・2・1・0	5
		・廃棄物の減量化やリサイクルの推進について、適切な提案がなされているか。	5・4・3・2・1・0	5
		・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。	5・4・3・2・1・0	5
	アピールポイント	・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。	5・4・3・2・1・0	5
		・賑わいの創出など、地域への貢献の効果が明記されているか	5・4・3・2・1・0	5
		・東北歴史博物館利用者の特徴、ニーズが把握されているか	5・4・3・2・1・0	5
		・利用者の公平性への配慮及び利便性や快適性を向上させる提案が明記されているか。	5・4・3・2・1・0	5
		・憩いの場を創出するための考え方が明記されているか。	5・4・3・2・1・0	5
	・博物館独自の体験価値と出店者の強みを活かした連携が期待できるか。	5・4・3・2・1・0	5	
	・立地、景観、地産地消など、周辺環境の資源の活用が期待できるか。	5・4・3・2・1・0	5	
合計			100	

5 大変良い 2 やや劣っている
 4 良い 1 劣っている
 3 普通 0 未記入