

宮崎県首都圏情報発信拠点「新宿みやざき館KONNE」飲食店舗運営業務委託企画提案
審査基準書

審査項目		審査内容	配点	総合
運営方針等	経営理念	・経営理念や店舗の業態が、本県の飲食店舗の設置目的(競技仕様書2)や店舗イメージ(競技仕様書5(4))にマッチしていること。	5	10
	ターゲット	・「食」やトレンドに対する興味・関心が高い20～40代女性を中心に、サラリーマン、観光客、インバウンド等を踏まえた店舗運営であること。	5	
業務内容	飲食メニューの構成	・宮崎のメニュー、食材に精通しており、宮崎の定番料理(アレンジも含む)や宮崎県産食材(農畜産物・加工品)を提供することに工夫があること。	10	40
		・宮崎の本格焼酎、ワイン、地ビールなど県産酒を提供することに工夫があること。	5	
		・酒類を伴わなくても、宮崎の食の魅力を楽しめるメニューの提供があること。	5	
		・メニューの展開を通して、宮崎県産の生鮮品や加工品等の認知度向上につながる取組に意欲的であること。	5	
		・宮崎県食材の使用計画及び仕入れ方法の実現性が高いこと。	5	
		・集客を図るため、ランチメニュー及びディナーメニューに工夫があること。	5	
		・リピーターの増加・確保を図るための工夫があること。	5	
	フェア実施等についての企画	・店舗主催フェア等の具体的な提案があり、実現体制が整っていること。	5	20
		・県、県内の市町村や企業・団体等及び新宿みやざき館KONNE 1階の物販(調味料や加工品等の利用など)と連携する計画があり、その実現性が高いこと。	5	
		・県内生産者等に対して、料理に使用する宮崎県産食材に関する来店者の反応等をフィードバックする計画がありその実現性が高いこと。	5	
		・宮崎県産の食材やメニューの魅力について、SNSで定期的かつ効果的に発信すること。	5	
運営体制		・コンプライアンスを遵守するための、具体的な取り組みが行われていること。	7	34
		・適切な運営組織のもと、必要な人材が配置されること。	5	
		・配置される人材の専門性、資格、実績が十分であること。	5	
		・接客マナーの徹底など、お客様の満足度を高め、県のアンテナレストラン運営者として信頼される店舗運営に努める姿勢があること。	7	
		・接客業務等を適切に行えるよう雇用スタッフへの研修体制が整っていること。(宮崎の食材の特徴、観光情報など、説明できるよう従業員の研修を行う)	5	
		・飲食店舗運営に関する衛生管理及び感染症対策を徹底すること。	5	
収支計画		・収支見込みに無理が無く、人件費と事業費など各経費のバランスも適切であること。	5	15
		・委託期間中の安定した経営の見込みがあること。	5	
		・必要な初期投資資金、当面の運転資金が確保できる、安定した財務基盤を有していること。(直近の決算書等、財務状況も考慮)	5	
業務実績		・委託業務と内容に近い業務を、円滑に実施した実績があること。	10	10
総括		・宮崎県首都圏情報発信拠点という位置づけを理解し、当該レストランでのメニュー展開の他、自主的な取組等により、宮崎のPRに意欲的であること。	10	10
小計			139	139