

(別添資料1) 阿寒摩周国立公園川湯ビジターセンターにおける飲食物提供事業運営事業者評価基準及び採点表

評価項目			要求要件	評価区分	得点配分			技術上の基準		加点の採点	
大項目	中項目	小項目			合計	基礎点	加点	基礎点	加点		
1. 運営方針											
			「国立公園満喫プロジェクト」及び国立公園の利用施設としての考え方を踏まえた川湯ビジターセンターでの飲食事業運営の基本的な考え方	必須	30	5	25	・「国立公園満喫プロジェクト」及び国立公園の利用施設としてのあり方を理解し、具体的に適切な運営方針であること。	・利用者の川湯ビジターセンターの満足度の向上が期待できる運営方針となっている場合において、期待できる満足度の度合いに応じて加点する。		
2. 施設の使用方法について											
			①必要とする施設の面積(範囲)及びその理由	必須	5	5	-	・必要とする施設の面積(範囲)が、具体的かつ適切であること。	-		
			②持ち込む内装、設備、主な什器等の配置及びこれらの搬入方法	必須	5	5	-	・持ち込む設備や什器等の配置が、具体的かつ適切であること。 ・川湯ビジターセンターの雰囲気を損なうことがない内装であること。 ・施設や利用者に配慮した搬入方法であること。	-		
			③施設の保全計画	必須	5	5	-	・施設の保全計画が具体的であり、応募要領で示す施設の保全に関する項目に合致すること。 ・施設の保全計画に確実性があること。	-		
3. 運営について											
①営業期間			営業期間	必須	15	5	10	・営業期間が川湯ビジターセンターの開館期間内であること。 ・開館期間以外でも営業する場合は、その理由が明確で、理由に合った営業期間であること。	・冬期の営業状況について、その度合いに応じて加点する。		
			メニューの基本的な考え方	必須	15	5	10	・利用者に魅力的なメニューを提供することができる考え方であること。	・地域の特色の活かし方について、その度合いに応じて加点する。		
			主な提供メニュー及び価格	必須	10	5	5	・メニューの内容及び価格が、具体的かつ適切であること。	・地域の特色や季節ごと、イベントごとの魅力が活かされたメニュー構成となっている場合において、その度合いに応じて加点する。		
②提供するメニュー			使用する食材の産地、調達方法、提供方法	必須	10	5	5	・使用する食材の産地が具体的に示されていること。 ・使用する食材の調達方法が具体的かつ現実的であること。	・北海道産食材を使用する場合は優(5点)、北海道産ではないが国産の食材を使用している場合は良(3点)、その他の食材の場合は内容に応じて加点する。		
			使用する食材の安全に関する取組	必須	10	5	5	・食材の安全に関する取組が、具体的かつ適切であること。	・食材の安全確保に関する取組の度合いに応じて加点する。		
③運営体制について			運営体制図及び配置予定責任者の資格・経歴・実績	必須	15	5	10	・適切な役割分担等により運営・管理体制が構築されている。	・配置予定責任者の経歴・実績が優良である場合において、その度合いに応じて加点する。		
			災害対応及び緊急時の連絡体制	必須	5	5	-	・災害時の対応及び緊急時の連絡体制が、具体的かつ適切であること。	-		
④接客について			接客に関する方針	必須	15	5	10	・方針が、具体的かつ適切であること。	・方針が優良である場合において、その度合いに応じて加点する。		
			接客に関する取組	必須	15	5	10	・取組が、具体的かつ適切であること。	・取組が優良である場合において、その度合いに応じて加点する。		
			衛生管理の方法	必須	10	5	5	・取組が、具体的かつ適切であること。	・取組が優良である場合において、その度合いに応じて加点する。		
4. 阿寒摩周国立公園の環境保全に関する貢献について											
			阿寒摩周国立公園の環境保全に関する貢献	必須	25	5	20	・国立公園の目的を理解し、川湯ビジターセンターでの使用許可区域外の場所における美化清掃などの環境保全の貢献について、具体的かつ適切であること。	・取組の貢献の度合いで加点する。		
5. 環境対策への取組について											
			①環境対策への取組	必須	25	5	20	・取組が、具体的かつ適切であること。	・協定書第4条第2項の取組を積極的に行う場合において、その度合いに応じて加点する。		
			②応募者がISO14001、エコアクション21、エコステージ、地方公共団体による認証制度等のうち、第三者による環境マネジメント認証を取得している場合は取得状況を記載し記載し、証明書の写しを添付すること。ただし、提案書提出時点において認証期間中であること。	任意	5	-	5	-	・事業者の経営における主たる事業所(本社等)において、環境マネジメント認証取得があるか。1つでもあれば加点(5点)。		
6. 収支見込											
			令和7年4月から令和8年3月までの収支見込	必須	5	5	-	・収支見込が、具体的かつ確実性があること。 ・赤字となる場合は、当該赤字を吸収する見込みや考え方が、具体的かつ確実性があること。	-		
7. ヒアリング											
				必須	25	5	20	・説明を理解することができる。	・川湯ビジターセンターでの飲食物提供事業に対する熱意が感じられる場合、その度合いに応じて加点する。		
					小計	250	90	160	加点合計		
										基礎点	90
										合計	

基礎点部分の採点は、技術上の基準を満たす場合に、当該基礎点全部を得点とする。

全ての必須項目の基礎点を全部獲得した企画書を合格(基礎点を付与)とし、それ以外の企画書は不合格とする。

加点部分の採点は、配点5点の場合、技術上の基準に基づき、優;5点、良;3点、可;1点、不可;0点、の4段階評価とし、配点に応じて係数をかけて得点を算出する。

基礎点がある項目に係る加点部分の「不可;0点」とは、基礎点の基準を満たす(基礎点は得点)が、加点部分の基準をなんら満たさない場合である。