

企画提案内容書及び評価項目

1 企画提案内容書作成上の注意

- ① 明確かつ具体的に記述してください。
- ② 提出書類の造語，略語等は，一般的な用語等を用いて初出の箇所に定義を記述してください。
- ③ 各項目内で（ ）等により，様式，枚数等を指定している場合には，それに従って作成してください。
- ④ 提出書類には表題を付し，1項目が複数のページにわたるときには右肩に番号を振ってください。

〔表題の例〕：「(1) ③提供メニュー及び価格」，「(1) ⑤従業員の配置計画及び研修」等

〔番号の例〕：「1/2」

2 企画提案内容書の作成項目

下記の項目に従って，企画提案内容書を作成してください。

(1) 事業内容に関する企画提案項目

項目	記載内容等
① 本事業を行うに当たっての基本的な考え方・コンセプト 等	本事業を行うに当たっての基本的な考え方・コンセプト，店舗運営の方法やそのメリット等について記載してください。
② 提供メニュー及び価格	提供メニュー及び価格について記載してください。 また，メニューのイメージ（図又は写真等）を，一般用，職員用それぞれ数品ずつ示すとともに，栄養成分表示の掲出方法を記載してください。
③ その他付加的サービス等の提案	レストラン内での食事提供の他，利用者のサービスにつながる，又は職員の福利厚生の実を充実を図るようなサービスについて記載してください。 また，食器類や新たに設置する家具等があればイメージ等を示してください。
④ 従業員の配置計画及び研修	従業員の配置計画，営業時間帯ごとの人数，正社員・アルバイト等の別，勤務時間，業務責任者等の体制等について記載してください。 また，安全・衛生や接遇に関する研修その他スキルアップに関する取組など従業員への教育等で，特に取り組むことがあれば記載してください。
⑤ 材料の管理，材料の補充及び搬入の頻度・方法	衛生管理，感染症防止等の視点からの材料の管理や廃棄物処理の方法，及び材料の搬入頻度，サイクル等について記載してください。

企画提案内容書及び評価項目

(2) 営業日及び営業時間に関する提案

① 下記の形式により A4 判 1 枚で提案書を作成してください。

区分	営業時間				
一般客用平日	午前	時	分から	午後	時 分まで
一般客用土曜日	営業（有・無）	午前	時	分から	午後 時 分まで
一般客用日曜日	営業（有・無）	午前	時	分から	午後 時 分まで
職員用平日	午前	時	分から	午後	時 分まで
職員用土曜日	営業（有・無）	午前	時	分から	午後 時 分まで
職員用日曜日	営業（有・無）	午前	時	分から	午後 時 分まで
営業開始日	平成 年 月 日				

※ 土曜日及び日曜日は営業の有無を選択してください。営業有の場合は営業時間を記載してください。

② 上記の提案内容に関し、特に留意すべき事項がある場合には、余白にお書きください。

(3) 賃貸借料の加算額に関する提案

① 下記の形式により A4 判 1 枚で提案書を作成してください。

売上見込額（年間／税抜き）	提案割合	左記提案割合による賃料加算額の見込額（年間）
円	%	円

※ 「提案割合」は、月次の売上に対する率としてお書きください。この「提案割合」を用いて月ごとに求められる額が賃貸借料月額における加算額となります。

② 上記の提案内容に関し、特に留意すべき事項がある場合には、余白にお書きください。

(4) 収支見込に関する資料

① (3) の提案の算出の基となった収支見込を作成してください（任意様式）。

② 客単価，1日平均客数（平日，土日祝日別），月間売上見込額を必ず記載してください。

③ 初期費用，人件費，材料費，光熱水費，賃貸借料等費用別の内訳を記載してください。
（電気料，水道使用料等の公共料金，消費税その他各種の租税公課等は，現行どおりとして積算してください）。

企画提案内容書及び評価項目

3 企画の審査

企画提案内容書その他の提出書類及びプレゼンテーション・ヒアリングの結果を踏まえ、下記の評価項目により優先交渉権者の選定の審査を行います。

評価項目	配点	関連する提出書類
1 業務の実績	10	様式4-① 様式4-②
2 サービス内容 等	(85)	
①事業実施に当たっての基本的な考え方・コンセプト, 店舗運営の方法	10	2(1)① 様式4-① 様式4-②
②提供メニュー及び価格	60	2(1)②
③その他付加的サービス等の提案	15	2(1)③
3 実施体制 等	(30)	
①従業員の配置計画及び研修	15	2(1)④
②材料の管理, 材料の補充及び搬入の頻度・方法	15	2(1)⑤
4 営業日及び営業時間	(25)	
①一般客用平日の営業時間	5	2(2)
②一般客用土日祝日の営業時間	5	2(2)
③職員用の営業日及び営業時間	5	2(2)
④営業開始日	10	2(2)
5 収支の見込等	(30)	
①賃料加算額	20	2(3)
②収支見込み	10	2(4)
	180	