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.加算額　賃貸借料に加算する額の割合」,「3.運営体制③提供メニュー及び価格」，「4.安全等への配慮　衛生管理及び食品管理」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）「1.加算額　賃貸借料に加算する額の割合」（要求水準書4ページ6賃貸借料（3））に関する企画提案項目

　　　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。

　　　③　（1）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（様式任意）。

（2）「3.運営体制」、「4.安全等への配慮」及び「5.その他特記事項アピールポイント等」に関する企画提案項目

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 項　　目 | | | 記載内容等 |
| 3.運営体制  ①営業日及び営業時間  (様式任意) | | | レストランの営業日及び営業時間について記載ください。 |
| ②利用者へのサービス  (A4判1 枚) | | | 配膳方式や精算方式についてご記載ください。  また，車椅子利用者及び点滴スタンド利用者への配慮及びその他利用者へのサービスがあればご記載ください。 |
| ③提供メニュー及び価格  (A4判1 ~ 2枚) | | | 提供メニュー及び価格等について記載してください。 |
| ④従業員の配置体制及び研修  （A4判1～2枚） | | | 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，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利用者からの要望及びクレーム対応  （A4判1枚） | | | 利用者のニーズの把握や苦情等への対応方法等について記載してください。 |
| ⑥環境への配慮  （A4判1枚） | | | 省エネ、廃棄物削減、リサイクル等の環境に配慮している取組みがあれば記載してください。 |
| ⑥緊急時の対応  (A4判1枚) | | | 事故や犯罪等が発生した際の対処方法及び当院への連絡体制，大規模災害(地震等)が発生した際の当院への支援体制等について記載してください。  また，感染症の予防及び罹患時の対応についてもご記載ください。 |
| 4.安全等への配慮  衛生管理及び食品管理  (A4判1 ~ 2枚) | 衛生管理，食品管理等，業務運営を清潔かつ安全に行うための取組について記載してください。 | |
| 5.その他特記事項，アピールポイント等  (A4判1 ~ 3枚) | その他特記事項やアピールポイントがあれば，自由に記載してください。 | |

3　企画提案の審査

企画提案内容書や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選定の審査を行います。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 評価項目 | 配点 | 評価（A,B,C,D） |
| 1.加算額  賃貸借料に加算する額の割合 | 10 | 【事務局評価】 |
| 2.経営状況 | 15 |  |
| ①売上高経常利益率 | （5） | 【事務局評価】 |
| ②負債比率 | （5） | 【事務局評価】 |
| ③流動比率 | （5） | 【事務局評価】 |
| 3.運営体制 | 55 |  |
| ①営業日及び営業時間 | （5） |  |
| ②利用者へのサービス | （10） |  |
| ③提供メニュー及び価格 | （10） |  |
| ④従業員の配置体制及び研修 | （5） |  |
| ⑤利用者からの要望及びクレーム対応 | (10) |  |
| ⑥環境への配慮 | （5） |  |
| ⑦緊急時の対応 | （10） |  |
| 4.安全等への配慮 | 10 |  |
| 衛生管理及び食品管理 | （10） |  |
| 5.その他特記事項、アピールポイント等 | 10 |  |