

企画提案書作成要領

別紙 3

○ 企画提案書作成方法

- ・公募要領に記載の条件をすべて満たす企画提案書とすること。
- ・本要領 4 ページを参照して表紙とし、下記の内訳の順で、長辺左綴じで提出すること。
- ・提出部数は、8 部とする。

うち 1 部を原本として社名を記載・押印し、副本 7 部には社名を記載しないこと。

なお、各項目は仕切紙、インデックス等で区分すること。

○ 内訳

審査項目	記載すべき内容	評価の視点	配点
1 店舗計画			20点
(1) 店舗構成	・店舗の外観・内装・レイアウト等についてのコンセプト	・外観・内装・レイアウト等が来館者のニーズや館の雰囲気に適しているか。	
(2) 店舗の外観・内装・レイアウト	・防災のための施設・設備上の対策や配慮 ・図面(各A3図面を添付) 平面図、立面図、内装図 ・外観・内装・レイアウトがわかるパース図	・災害発生時の安全性が確保されているか。	
(3) 資機材・設備・機器・什器等一覧	・設置する資機材、設備、什器等の一覧表(名称・数量等を記載すること)	・適切に運営できる資機材等が整っているか。	
(4) 開店までの準備スケジュール	・開店までのスケジュール 工事が発生する場合は具体的な計画及び工期等	・開店準備が無理なくスムーズに行えるか。	
2 営業計画			35点
(1) 店舗のコンセプト	・本業務の運営及び方法等の理念や基本的考え方	・本館の性質を理解した上でのコンセプトとなっているか ・対象顧客が明確であり、レストラン・カフェの 2 店舗併せて来館者のニーズを網羅できるか。	
(2) 営業形態	・営業形態(洋食、和食等)、営業時間、サービス方法を記載	・営業形態や営業時間等が来館者のニーズや利便性に配慮されているか。	

審査項目	記載すべき内容	評価の視点	配点
(3) 商品計画	・販売予定品目と料金体系を具体的に記載(テイクアウトメニューも示すこと) ・商品開発の方針、コンセプト等(当館の展示等と連携した特色ある商品提案があれば具体的に記載) ・提供商品の写真(メニューの一部でよい)を掲載 ※サンプル(1食分)を提示可	・商品構成や価格設定が来館者のニーズに対応しているか。 ・魅力ある商品提案がなされているか(展示に関連したメニューの提供等)。 ・商品の品質等が優れているか。	
(4) 接客サービス、クレーム・要望等への対応	・接客サービス、利用者からのクレーム・要望等への対応	・利用者に対して優れた接客サービスを提供できる体制が整っているか。 ・利用者からのクレーム・要望等に的確に対応し、運営に活かす体制が整っているか。	
(5) その他サービス向上等のための方策	・イベント等のケータリングの対応	・利用者のニーズや、当館の要望(イベント・特別展開会式典等開催時ケータリング等)に柔軟に対応できるか。	
3 食品衛生及び文化財保護のための環境衛生への対策			10点
(1) 食品衛生・品質管理のための対策	・商品・材料等の仕入方法 ・品質管理	・食品衛生・品質管理方法は適切か。	
(2) 環境衛生のための対策	・清掃・消毒・害虫駆除の方法 ・廃棄物回収・処理方法	・清掃・消毒・害虫駆除等の実施や廃棄物の回収・処理方法は適切か。	
4 組織・経営計画			25点
(1) 営業実績	・過去3か年における出店の内容(所在、出店期間、店舗名称、商品構成、対象顧客、年間客数・客単価等)及び経営成績(年間売上高、営業利益、経常利益等の明細を記したもの) ※現に有効な1店舗で可	・類似の施設等における出店実績はあるか。 ・営業する飲食店の経営状態は健全であるか。 ・食品衛生法に係る処分を受けていないか。	

審査項目	記載すべき内容	評価の視点	配点
(2) 従業員教育・研修 及び適正な従業員 配置	・組織図(指揮命令系統がわかるもの) ・従業員配置及び指揮命令、勤務体制 ・防火・防災・防犯対策、災害・緊急時の対応	・運営に必要な体制が組まれているか。また指揮命令系統が明確か。 ・適正な従業員教育がなされているか。 ・防犯対策、災害・緊急時の対応に適切な準備がなされているか	10点
(3) 収支計画	・収支計画書(店舗の年間売上高・年間客数・客単価、原価・人件費等に関する見込み) ※ 年間入館者数等を考慮し、想定する収支の規模、経営状況見込みを記載のこと。その際、5売上歩合の設置に定める売上額に対する販売手数料歩率をもとに作成すること。	・業務を契約期間中安定的に継続できるか。実現性は高いか。 ・5 か年を通じた事業計画を提示できているか。(初年度から売上を順調に伸ばし、テイクアウトなどの販売拡大、新商品開発、その他非来館者へも客層を広げる等、事業を拡大しつつ健全な資金繰りを確保する。)	
(4) 店舗設置にあたり 必要な法令上の許可・届出・協議等の一覧及びそのスケジュール		・必要な諸手続きに遺漏はないか。	
5 売上歩合等の設定			10点
当館にとっての収益性	・売上歩合の設定 ・可能であれば寄附、協賛金等について提案	最低基準率3%以上であるか。	100点

表紙見本

九州国立博物館レストラン・カフェ運営業務

企画提案書

令和 年 月 日

副本 7 部には、会社名以降の記載不要

会 社 名：

代表者役職・氏名

印

原本のみ、
代表者印を
押印