

旧南間ホテル 運営事業者
選定プロポーザル審査要項

1. 審査方法

- (1) 本プロポーザルの審査は、旧南間ホテル運営事業者選定プロポーザル選定委員会（以下「選定委員会」という。）が行う。
- (2) 選定委員会の各委員が、審査項目ごとに、5段階評価において審査を行う。
- (3) 第1次審査については、書類審査・プレゼンテーション・面接を行い、審査する。
- (4) 第2次審査については、当日調理（和食）をし、調理した料理を選定委員会が試食・面接を行い、審査をする。

2. 審査基準

(1) 第1次審査

審査項目に対する配点

適切な事業者を選定するための審査項目は以下のとおり

審査内容	審査項目	評価基準
書類審査	企画力	<ul style="list-style-type: none">・ 事業目的を十分理解した提案がなされているか・ 益子の特性を踏まえた実現可能な提案になっているか・ 独自のアイデアや工夫が反映している提案となっているか・ 将来を見据えた計画性のある資金計画であるか・ 同業種の実績はあるか
プレゼン審査	提案力	<ul style="list-style-type: none">・ 企画と説明内容に整合性があり、説得力があるか・ 誠意が伝わる提案であるか
面接審査 (質疑応答)	適性	<ul style="list-style-type: none">・ サービス業に携わる者として適性があるか・ 質問に対する応対が明確か
	人間性	<ul style="list-style-type: none">・ コミュニケーション能力があるか

(2) 第2次審査（調理による実技審査及び面接）

審査項目に対する配点

適切な事業者を選定するための審査項目は以下のとおり

審査内容	審査項目	評価基準
創造性	アイデア・工夫	<ul style="list-style-type: none">・ 料理内容に創意工夫があるか・ コンセプトがあるか
普及性	料理のしやすさ	<ul style="list-style-type: none">・ 一般に入手できる食材であるか・ 応用がきくか
利用性	食材の活用	<ul style="list-style-type: none">・ 食材の使い方が適切か・ 益子産の食材を使っているか
総合	盛り付け	<ul style="list-style-type: none">・ 適量性、見映え、器とのバランスはどうか

(3) 5段階評価基準

5	優れている
4	やや優れている
3	普通である
2	やや劣る
1	劣る

3. 失格

次のいずれかに該当する場合は、失格とする。

- (1) 提出書類に虚偽の記載があった場合
- (2) 審査の公平性を害する行為があった場合
- (3) 第1次選考通過者で、第2次選考に参加できない場合
- (4) その他、選定委員会が不適格と認めた場合