

(別添資料1) 阿蘇くじゅう国立公園南阿蘇ビジターセンターにおける飲食物・アクティビティ等提供事業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		委員の評価	
大項目	中項目	小項目			合計	基礎点	加点	基礎点	加点	基礎	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南阿蘇ビジターセンターでの飲食等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。	・利用者の南阿蘇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持ち込む設備、備品等の配置及びこれらの搬入方法	必須	5	5	—	・持ち込む設備や備品等の配置が、具体的かつ適切であること。 ・南阿蘇ビジターセンターの雰囲気や損傷がない設備等であること。 ・施設や利用者へ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、公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飲食物等提供事業			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。	・地域の特色を活かし方について、その度合いに応じて加点する。 ・熊本の食文化のPRになるメニューの場合は優(10点)、日本の食文化のPRになるメニューの場合は良(5点)、その他の場合は内容に応じて加点する。		
			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。		
			使用する食材の産地及び安全に関する取組	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。 ・食材の安全に関する取組が、具体的かつ適切であること。	・熊本産食材を使用する場合は優(5点)、熊本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。 ・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。		
			営業日、営業時間	必須	10	5	5	・営業時間が南阿蘇ビジターセンターの開館時間内であること。 ・開館時間以外でも営業する場合は、その理由が明確で、理由に合った営業時間であること。	・営業時間について、利用者の南阿蘇ビジターセンターの満足度の向上が期待できる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。 ・アルコール消毒などの徹底が謳われている場合は2点、スプーンなどの備品をセルフサービスとしている場合は1点、その他の場合は内容に応じて加点する。		
			商品の販売等	任意	5	—	5	—	・地域の特色が活かされた商品構成となっている等、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。	—	
②アクティビティ等提供事業			電動自転車・電動キックボードを活用したアクティビティや乗馬体験の概要	必須	10	5	5	・コース、所要時間、ガイドの有無、受付方法等が具体的かつ適切であること。	・地域の特色を活かされた内容となっている、アクティビティ利用者の利便性向上が図られている等、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。		
			各アクティビティや乗馬体験の料金	必須	5	5	—	・各アクティビティや乗馬体験の料金が、具体的かつ適切であること。	—		—
			営業日、営業時間	必須	10	5	5	・営業時間が南阿蘇ビジターセンターの開館時間内であること。 ・開館時間以外でも営業する場合は、その理由が明確で、理由に合った営業時間であること。	・営業時間について、利用者の南阿蘇ビジターセンターの満足度の向上が期待できる度合いに応じて加点する。		
			安全管理の方法	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。 ・食材の仕込み場所についての安全管理も明記されている場合は3点、その他の場合は内容に応じて加点。		
			その他のアクティビティ等提供	任意	5	—	5	—	・地域の特色が活かされたアクティビティとなっている等、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。	—		—
⑤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。 ・新型コロナウイルスを考慮した接客方針が明記されていること。	・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。 ・阿蘇くじゅう国立公園及び周辺地域のストーリーや魅力を顧客に伝えるためのインナーブランディングに力を入れる場合は4点、多種多様な文化を背景にしたインハウンドへの配慮がある場合は2点、その他の場合は内容に応じて加点する。		
			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。 ・上記方針を反映した接客マニュアルがある場合は6点、接客スタッフ向け勉強会等により人材育成をする場合は2点、その他の場合は内容に応じて加点する。		

4. 阿蘇くじゅう国立公園の環境保全に関する貢献について							
阿蘇くじゅう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、南阿蘇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。 ・売上の一部を運営協議会に還元することが明記されている場合は10点、美化清掃の頻度について明記されている場合は4点、その他の場合は内容に応じて加点する。	
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)。	
小計		250	95	155	加点合計		
						基礎点	95
						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、基礎点の基準は満たす(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。