

## 評価基準

評価項目	評価事項	評価
(1) 店舗コンセプトについて	<ul style="list-style-type: none"> <li>・利用者にとって魅力があるか</li> <li>・コンセプトが明確であるか。</li> <li>・その他営業にあたってのアピール事項について</li> </ul>	6段階
(2) 商品構成について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品内容が、利用者にとって魅力があるか</li> <li>・商品構成の種類について</li> <li>・販売価格設定について</li> </ul>	6段階
(3) 運営体制・計画について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・責任者の配置、スタッフ体制（最低配置人数や平日・土日祝日それぞれの配置体制）の妥当性について</li> </ul>	6段階
(4) 財務基盤及び収支計画について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・経営基盤が安定しているか</li> <li>・収支計画が健全か</li> </ul>	6段階
(5) その他業務実績、市内事業者の有無 【事務局確認】	<ul style="list-style-type: none"> <li>・砂川の地域資源の活用など、地域性を生かしたメニューとなっているか（2点）</li> <li>・飲食店舗経営の経験があるか。（2点）</li> <li>・市内事業者であるか（1点）</li> </ul>	加點評価 (事務局確認)

※評価区分 6段階評価区分（点数換算）

- 大変優れている（5点）
- 優れている（4点）
- 普通（3点）
- 普通よりやや劣る（2点）
- 劣る（1点）
- 評価できる記載なし（0点）

※上記、評価基準に基づき審査し、得点が最も高い応募者を出店予定者に選定します。ただし、最も高い得点の応募者であっても、総合点が基準に達しない場合には「選定者なし」とする。