

新美術館レストラン等運営事業者選定 審査基準

1 運営方針・事業計画（15点）

- ・ 美術館のコンセプトを実現する（公募要領1「公募実施の目的」2「県の考える役割」を果たす）ための明確な方針、意欲的な計画があるか。
- ・ 収支計画の妥当性があるか。
- ・ 集客のため、SNS等を活用した効果的な情報発信・広報・宣伝計画があるか。

2 運営体制・営業実績（20点）

- ・ 安定した運営体制が確保されているか。
- ・ 運営方針および収支計画を裏付ける十分な実績があるか。
- ・ 事故防止体制及び事故発生時の対応策などが整っているか。

3 メニュー・商品・サービス（20点）

- ・ 利用者のニーズを捉えた魅力的なメニュー・商品と価格設定か。
- ・ 支払方法（キャッシュレス決済など）が充実しているか。
- ・ SDGs、ダイバーシティ&インクルージョンに配慮がなされているか。

4 内装レイアウト・イメージ（15点）

- ・ 新美術館の設計コンセプトを考慮した内装デザインになっているか。
- ・ 来館者への再訪を促す質の高い空間が構築されているか。
- ・ 利用者の利便性と美術館の建築意匠が調和したレイアウトか。

5 独自性・創意工夫（20点）

- ・ 独自のブランド力・技術力、創意工夫が発揮されているか。
- ・ 館と連携した独自の商品・サービスの開発、イベント企画等の計画があるか。
- ・ 区画の立地や眺望等の特性を活かした運営手法や空間利用がなされているか。

6 貸付料提案（10点）

- ・ 価格評点 = 提案金額（㎡単価） / 最高提案価格（㎡単価） × 10点
(計 100点満点)

◎ 加点項目（20点）

- | |
|---|
| (1) 美術館のユニークベニュー活用時の特別メニュー・商品の提供等、イベントと連動した柔軟な運営体制を提案しているか。(10点) |
| (2) メニュー・商品において福岡県産食材、県産酒、ワンヘルス認証農林水産物、伝統工芸品等の使用を盛り込んだ提案をしているか。(5点) |
| (3) 内装、什器、装飾等において、伝統工芸品、福岡県産材等を効果的に取り入れているか。(5点) |

(計 最大120点)