

## 評価基準

区分	評価項目	評価の視点	評価得点 (最低水準点)
(1) 趣旨の理解	趣旨の理解	本業務の目的を理解した内容となっているか。	10 (4)
(2) 業務実績	事業者の業務実績	本業務の目的達成に必要な知見や専門知識、ノウハウ、実績を有しているか。	10 (4)
(3) 業務執行体制等	執行体制	本業務執行のための適切な人員配置及び役割分担が妥当か。進捗確認など市や指定管理者との連絡・調整が速やかに行え、令和6年7月11日の道後温泉本館全館営業再開までに商品の製造や納品ができる体制か。問題発生時の適切な対応が考慮されているか。業務責任者が業務経験や専門的な知識などを有しているか。	60 (24)
(4) 提案内容	お茶菓子のコンセプト	道後温泉本館、そして、新たな貸切休憩室の風情や雰囲気とあつた提案や商品企画となっているか	95 (38)
		道後温泉の歴史や文化などを踏まえて、商品やパッケージに物語性を持たせるなど、利用者が特別な体験を楽しむことができる提案や商品企画となっているか。	
		松山、道後を連想させる提案や商品企画となっているか。地域特性や独自の技術等がある提案や商品企画となっているか。	
	お茶菓子の見た目・デザイン等	試作品が特定の層に好まれるものではなく、幅広い層に好まれるような見た目・デザインとなっているか。	65 (26)
		試作品がメディアに取り上げられることやSNSで拡散されることが期待できる見た目・デザインとなっているか。	
	お茶菓子の味等	試作品が特定の層に好まれるものではなく、幅広い層に好まれるような味となっているか。	65 (26)
試作品が煎茶と相性がよいものとなっているか。			
賞味期限が適切であり、試作品が幅広い年代の方々が食べやすいものとなっているか			
納品体制等	繁忙期も含めて、必要数量を納品できる体制が確立されているか。また、緊急な納品が必要な際の体制は十分か。	15 (6)	
	不良品等があつた場合に誠実な対応ができる体制が確立されているか。		
(5) 価格	1人分あたりの価格	80点×{1-見積額/提案限度価格} ※小数点以下切り捨て ※消費税及び地方消費税を含まない	80
合計			400