

施設名 なら食と農の魅力創造国際大学校附属セミナーハウス

委員名

審査基準	審査のポイント、着眼点	適否の考え方	適否	備考(コメント等があれば、ご記入ください)
①住民の平等利用の確保業務を行うに当たっての基本方針	<ul style="list-style-type: none"> ◇施設の設置目的を理解した適切な運営方針 ◇利用者の意見の把握及びサービスへの反映方策 ◇施設の集客力向上に向けた目標及び戦略 ◇施設及び設備の機能を正常に保持するための考え ◇本施設だけでなく、県及び施設周辺地域の魅力創造に対する貢献への意欲 ◇地域における積極的な雇用創出の考え方 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設の設置目的を理解しているか ・利用者の意見の把握方法、サービスへの反映方策は適切か ・施設の集客力向上に向けた具体的かつ現実的な戦略が述べられているか ・施設及び設備の機能を正常に保持するための考えが具体的に述べられているか ・県及び施設周辺地域の魅力創造に対する貢献への意欲が述べられているか 	適・否	
	◇利用者の平等な利用の確保がなされているか	確保されていなければ失格	適・失格	
②管理運営の全体像	<ul style="list-style-type: none"> ◇開館日・開館時間の設定 ◇利用料金の設定に関する基本的な考え方 	<ul style="list-style-type: none"> ・開館日が極端に少ない、開館時間が極端に短いなど、効果的な施設の運用に支障がない設定になっているか ・利用料金の上限額を超えていないか ・利用料金の設定の考え方は適切か 	適・否	
③開業準備	◇開業に向けた事前準備についての取組内容及びスケジュール	<ul style="list-style-type: none"> ・開業準備にかかる業務計画が具体的かつ現実的であるか ・ホームページやリーフレット等の作成方針、宿泊室や貸室の予約方針及び事前広報等運営準備に関する方針が述べられているか ・スタッフのオペレーション研修等、効果的なスタッフの事前教育が計画されているか 	適・否	
④施設・設備の使用承認及び利用の制限	<ul style="list-style-type: none"> ◇施設、設備の利用承認を効率的に行う提案 ◇NAFIC利用の際の連携 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設、設備の利用承認を効率的に行う提案がされているか ・NAFIC利用の際の優先予約について述べられているか ・シングルルームへのNAFICの学生の入居調整について述べられているか 	適・否	
⑤広報・誘客	◇広報活動の実施に必要なPRなど、効率的な作業方針	・広報活動の実施に必要なPRなど、効果的な作業方針が示されているか	適・否	
	<ul style="list-style-type: none"> ◇旅行会社、鉄道会社、バス会社等へのプロモーション、宿泊予約サイトの活用等、誘客に関する具体的な提案 ◇インバウンド対応についての取組の提案 	<ul style="list-style-type: none"> ・旅行会社、鉄道会社、バス会社等へのプロモーション、宿泊予約サイトの活用等、誘客に関する具体的な提案がされているか ・インバウンド対応について具体的な取組の提案がされているか 	適・否	
	◇施設の設置目的に即した誘客力を高めるイベントの提案	・施設の設置目的に即した誘客を見込めるイベントが提案されているか	適・否	
⑥カフェレストランの運営	<ul style="list-style-type: none"> ◇県産食材を使用したオリジナルメニューの提供等、魅力あるレストラン運営の提案 ◇宿泊者に対する食事提供の考え方 	<ul style="list-style-type: none"> ・誘客力のあるレストラン運営の提案がされているか ・県産食材を使用したオリジナルメニューの提案がされているか ・宿泊者に対する食事提供について、合理的で明確な提案がされているか 	適・否	
⑦施設の維持管理計画	<ul style="list-style-type: none"> 保守管理業務、警備業務、清掃業務、植栽監理業務、修繕業務について ◇施設等の利用者が快適、安全に利用できるための維持管理業務にかかる基本方針 ◇各業務の年間の作業計画及び人員配置 ◇県内業者の活用等、地域経済活性化への考え方 	<ul style="list-style-type: none"> ・維持管理業務にかかる基本方針は適切であるか ・業務仕様書で示した業務について計画されているか ・各業務の人員配置及び考え方は適切であるか ・県内業者の活用等、地域経済活性化への意欲的な考えが述べられているか 	適・否	
⑧自主事業の実施計画	<ul style="list-style-type: none"> ◇魅力的な自主事業の提案 ◇その他、利用率を向上させるための自主事業についての提案 	<ul style="list-style-type: none"> ・利用率を向上させるための具体的な提案がされているか ・業務仕様書に記載した自主事業(自動販売機の設置、交流広場を活用したイベント)に関する提案がされているか 	適・否	
⑨業務執行体制	<ul style="list-style-type: none"> ◇管理運営にあたっての人員配置や業務体制 ◇研修計画及びスタッフの育成計画 ◇総括責任者の業務実績 	<ul style="list-style-type: none"> ・必要なスタッフ数、適切な有資格者が配置されているか ・各業務の責任者が明確であり、責任を持って業務を遂行することができるか ・研修計画及びスタッフの育成計画が示されているか ・総括責任者は、類似施設での業務実績があるか 	適・否	

評価表

施設名 なら食と農の魅力創造国際大学校附属セミナーハウス

委員名

審査基準	審査のポイント、着眼点	適否の考え方	適否	備考(コメント等があれば、ご記入ください)
⑩その他業務を執行するうえでの体制	<ul style="list-style-type: none"> ◇災害時、緊急時等の体制 ◇トラブルや苦情処理に向けた対応方策 ◇個人情報保護、環境配慮への取組方針 	<ul style="list-style-type: none"> ・災害時、緊急時等の体制が適切であるか ・トラブルや苦情処理に向けた対応方策が適切であるか ・個人情報保護、環境配慮への取組体制が適切であるか 	適・否	
⑪応募法人等の運営実績	<ul style="list-style-type: none"> ◇良好な宿泊施設、貸室及び飲食店の運営及び維持管理実績 ◇指定管理者としての実績 	<ul style="list-style-type: none"> ・宿泊施設、貸室及び飲食店の運営及び維持管理実績があるか ・指定管理者としての実績があるか 	適・否	
⑫財務状況	<ul style="list-style-type: none"> ◇応募法人等の財務状況の健全性及び事業継続性 	<ul style="list-style-type: none"> ・法人等の経営基盤が安定しているか ・指定管理期間(～R9.3)の継続的な運営が可能か 	適・否	
⑬収支計画	<ul style="list-style-type: none"> ◇利用料(宿泊室・貸室)やレストラン収入及び支出の積算の基本的な考え方(人件費単価含む) ◇コスト削減の考え方 ◇サービス水準を低下させないための工夫 	<ul style="list-style-type: none"> ・利用料やレストラン収入の見込みは適切であるか ・人件費単価を含む支出の積算の基本的な考え方が適切であるか ・妥当なコスト削減の考え方が示されているか ・サービス水準を低下させないための工夫が示されているか 	適・否	
⑭提案価格	<ul style="list-style-type: none"> ◇提案価格の積算根拠が妥当であるか 	著しく低い場合は失格	適・失格	

総合評価

適・否

対象事業者の事業計画書について、評価のポイントとなった優れた点などがあればご記入下さい。	
その他ご意見をご記入ください。	