カフェ・ショップ　評価項目　（配点合計150点満点）			評価区分	配点
大	小	評価の視点		
1　実績・ノウハウ				15
	1-1 類似事業での実績		重要	
		国内において喫茶店、飲食店又は物販小売業を3年間以上営んだ経験は必須条件。さらに、経験の程度（期間）、本事業との類似性の度合いにより段階評価。		
	1-2 ブランド力等		加点	
		店名の知名度等のブランド力を評価。ただし、そのイメージが当館に合っているものでなければ評価対象としない。		
	1-3 独創性、その他特に評価すること		加点	
		これまでの実績において、本事業に生かされるような独創的なサービス、企画力等が認められるか。		
2　事業継続能力				15
	2-1 直近の経営状況		重要	
		直近の経営状況が、本事業の継続に支障がないと認められ、中途撤退等のおそれがないと認められるか。		
	2-2 収支計画・資金調達計画等		重要	
		本事業における収支計画、資金調達計画が無理のないものかどうか。予想より売上が減った場合においてもある程度対応できる状況かどうか。		
	2-3 スタッフ確保計画		重要	
		本事業に必要なスタッフを確保できる見通しがついているか。スタッフは接客スキルの高い者を確保しているか、あるいはスキル向上のための育成計画が明確にあるかどうか。		
	2-4 その他特に評価すること		加点	
		あれば加点評価する。		
3　地域貢献の実績・予定				30
	3-1 神戸市内に本店等の拠点がある企業か否か		加点	
		応募時点で市内に本店等がある（加点大）、市内に支店等がある（加点中）、販売コーナー等（加点小）、特になし（加点なし）の順で評価する。		
	3-2 市内で営業の実績がどの程度あったか		加点	
		応募時点で本支店が市内にあるか否かにかかわらず、これまで市内でどの程度営業したかの実績を評価する。		
	3-3 神戸でのイベント協力等の社会貢献の実績		加点	
		市内のイベント等に協力した実績、神戸市の商工会議所、商店街振興会その他地域振興団体への加入・活動協力等、神戸の活性化等に資する社会貢献実績があれば評価する。		
	3-4 当カフェでの地元食材等利用予定		加点	
		カフェで、神戸産の農産物等の利用、神戸に本社等がある企業の材料等を利用する予定があるか。また、神戸産であることを表示し啓発に貢献する予定があれば評価する。		
	3-5 当ショップでの地元商品販売予定		加点	
		ショップで、当館が販売委託する商品以外の商品（独自提案商品）に、神戸に本社等がある企業の土産物その他の製品（ただし当館で販売するのにふさわしい物に限る。）を販売する予定があれば評価する。		
	3-6 その他これからの地域への貢献予定		加点	
		その他神戸での社会貢献の具体的な予定があれば考慮する。		
4　カフェの運営				30
	4-1 カフェの運営体制全般		重要	
		繁忙時間帯・閑散時間帯を通じたメニューの変化やスタッフ配置の考え方、ラストオーダー時間の設定、給仕の有無、テイクアウト商品の有無と包装について、フリーゾーンの区分の案内など、下記個別項目に属さない運営全般を評価する。		
	4-2 食事メニューの提供時間帯		加点	
		食事メニューの提供時間帯は、特別展期間中の11:00～14:00ラストオーダーは必須だが、それ以外の日・時間帯（ただし開館日及び開会式時間帯に限る。）も提供する場合は加点評価する。		

カフェ・ショップ　評価項目　（配点合計150点満点）			評価区分	配点
大	小	評価の視点		
	4-3 メニューの内容		重要	
		メニューの種類・内容が、当館利用者の多様なニーズに合ったものか、当館の雰囲気に合ったものかどうかを評価する。		
	4-4 独創的なメニュー・サービス		加点	
		メニューが、神戸、旧居留地や当館の雰囲気を生かした独創性あるもので、当館の利用者にとって魅力あるものが提案されていれば加点評価する。また、当館の観覧券保持者に割引等の特典など、独創的なサービスを工夫している場合は加点評価する。		
	4-5 価格水準		重要	
		価格設定が、当館利用者のニーズに合った水準で著しく高価ではなく、かつ著しく安価なことのみを目的とする来客で混雑し落ち着いて休憩することに支障が出るようなことがない水準かどうか評価する。		
	4-6 食器等		重要	
		カフェ自体が当館の展示と一体となった異国情緒あふれるレトロな空間であることを理解し、応募者が持込む食器その他備品類が、重厚で落ち着いた材質・デザイン等であるものを提案しているかどうかを評価する。		
	4-7 衛生管理		重要	
		衛生管理のマニュアル等の準備、従業員の研修、消毒液の常備、害虫駆除など衛生管理の計画は適切かどうか。		
	4-8 特別室の活用		加点	
		旧トムソン邸部材を使った特別室の活用の工夫があれば評価する。		
	4-9 その他特に評価すること		加点	
		アレルギー表示、カロリー表示など、その他特段に評価することがあればあれば加点評価する。		
5　ショップの運営				30
	5-1 独自提案商品の多様さ		加点	
		独自提案商品は、利用者の多様な需要に応えるよう様々な分野・種類のものが提案されているか。		
	5-2 独自提案商品の内容		加点	
		独自提案商品は、当館にふさわしい内容のものか。		
	5-3 独自提案商品・サービスの独創性		加点	
		独自提案商品は、当館限定発売商品など、当館の魅力を向上させ利用者に喜ばれるようなものがあるか。また、当館の観覧券保持者に割引等の特典など、独創的なサービスを工夫している場合は加点評価する。		
	5-4 独自提案商品の価格帯		加点	
		独自提案商品の価格帯は、当館の利用者の需要を想定したものになっているか。		
	5-5 通販・宅配サービス対応		加点	
		図録等及び独自提案商品の宅配サービスや通信販売サービスを利用できるようなら加点する。（図録等で当館が指定する商品は通信販売必須。）		
	5-6 商品陳列の工夫		加点	
		商品陳列に特段の工夫が認められれば加点する。		
	5-7 その他特に評価すること		加点	
		あれば加点評価する。		
6　その他				30
	6-1 身体障害者への配慮		加点	
		カフェ、ショップのレイアウト・表示等に、身体障害者（車椅子利用者、視覚障害者、聴覚障害者等）への配慮が認められれば加点する。		
	6-2 外国人への配慮		加点	
		外国語表記等、外国人への配慮が認められれば加点する。		
	6-3 クレジットカード、電子マネー、デビットカード等の対応		加点	
		当ショップ・カフェでクレジットカード、電子マネー、デビットカード等が使用できるようなら、対応カード等の範囲に応じて加点する。		
	6-4 独自の広報		加点	
		SNS等、効果的な独自の広報手段を計画していれば加点する。		

カフェ・ショップ　評価項目　（配点合計150点満点）			評価区分	配点
大	小	評価の視点		
	6-5	その他特に評価すること	加点	
		あれば加点評価する。		

1） 得点は、配点に以下の指数を乗じて算出する。
3/3　募集要項が要求する水準より優れた提案である。
2/3　募集要項が要求する水準をほぼ満たした提案である。
1/3　募集要項が要求する水準より劣った提案である又は具体的記述がない。
0/3　募集要項が要求する最低水準を満たしていない又は記載がない。

2） 評価区分が「重要」の小項目については、1項目でも得点が0点（最低水準を満たしていない、または提案書に記載がない）があれば失格とする。
評価区分が「加点」の小項目については、特に評価すべきことがない又は提案書に記載がない場合は得点は0点になるが、失格とはしない。

3） 募集要項の必須条件を満たしていないと認められる場合は、当評価項目の評価に関係なく、失格とする。