

審査基準表

選定基準	配点	審査項目	項目 配点	事業提案書における項目		評価の視点	評価				
				項目番号	項 目		非常に 優れている	優れている	普通	劣っている	非常に 劣っている
①関係法令 遵守	15	安全快適な公共空間の確保 (道路・公園占用関係)	5	2-② (1)ア	占用時間を守るための営業スケジュールと人員体制 別紙「営業時間・体制にかかる計画書」	・設営にかかる時間、撤去にかかる時間や人手は、無理のない計画となっているか。 ・確実に本人が営業に従事する雇用計画となっているか。	5	4	3	2	1
			5	2-② (1)イ	屋台の規格や器材の配置計画 別紙「屋台配置計画図」	・必要な機材等を的確に把握し、規格内に適切に配置されているか。 ・客席数は適切で営業範囲も規格内に収まることが示されているか。	5	4	3	2	1
			5	2-② (1)ウ	営業時間中に営業者や従事者の車両を違法駐車しないための工夫	・屋台等の運搬方法や、車両の営業中の管理について具体的に示されているか。	5	4	3	2	1
				2-② (1)エ	営業時間終了後、屋台、器材及び車両等を放置しないための工夫	・確実に撤去を行うための具体的な手順が示されているか。					
				2-② (1)オ	営業場所及びその周辺をごみや汚水で汚さないための工夫	(ごみ) ・ごみの確実な廃棄と、撤去後の清掃作業等の対策が具体的に示されているか。 ・占用場所周辺への配慮が見られるか。					
						(汚水) ・汚水桝の利用や、グリーストラップの使用・義務について理解しているか。 ・汚水により路面等を汚さない対策を具体的に示しているか。					
	15	良好な公衆衛生の確保 (食品衛生関係)	5	2-② (2)ア	取扱メニュー	・提供直前に十分に加熱しているメニューであるか。	5	4	3	2	1
			5	2-② (2)イ	営業設備の配置図について 別紙「屋台配置計画図」	・手洗い、器具洗浄場、食器戸棚、クーラーボックス、ごみ箱の記載の有無。 ・手洗い、器具洗浄場、食器戸棚が屋台内(2.5m×3m)に収まっているか。	5	4	3	2	1
			5	2-② (2)ウ	食品衛生について考えている対策等	・屋内の上下水道が完備された施設での仕込み、食肉・魚介等の下処理は屋台で行わないこと、手洗いせっけん・アルコールの準備、冷蔵(クーラーボックス)保管について等、食品衛生上誤った取り扱いがないか	5	4	3	2	1
	10	その他の遵守事項	5	2-② (3)ア	近隣に公衆便所が無い場合、客等が利用する便所を確保する方法や案内の方法	・民間事業者から協力を得る必要性を認識しており、確保方法が具体的に示されているか。 ・案内の方法が具体的に示されているか。	5	4	3	2	1
			5	2-② (3)イ	料金や店のシステム(お通し等)を分かりやすく明示することの必要性や工夫	・ぼったくりを出来ない、ぼったくりと誤解を受けない仕組みが構築されているか。	5	4	3	2	1
				2-② (3)ウ	営業時間外の屋台の保管場所	・営業時間以外の屋台の保管場所が具体的に示されているか。					
				2-② (3)エ	屋台営業に係るごみの処理方法	・事業系ごみとの認識、回収業者との契約等についての知識はあるか。					
	10	危機管理	5	2-② (4)ア～オ	危機管理 ア 食中毒予防発生時の対応 イ 食物アレルギー対策の内容及び発生時の対応 ウ 客が飲酒運転を起こさないための取り組み エ 客同士のけんか等のトラブル発生時の対処法 オ 火災の予防及び発生時の対応	・起こり得る様々なトラブル等についての意識の高さと対応の具体性	5	4	3	2	1
			5	2-② (4)カ	計画の具現性 ・収支計画 ・資金計画	・経営状況の健全性の有無	5	4	3	2	1

審査基準表

選定基準	配点	審査項目	項目 配点	事業提案書における項目		評価の視点	評価				
				項目番号	項 目		非常に 優れている	優れている	普通	劣っている	非常に 劣っている
②屋台の魅力、質の向上	20	市民や地域住民、観光客に向けた取り組み	5	2－③ (1)	公共の場で営業することについての考え、市民や地域住民に対する配慮	・公共の場所での営業が持つ特殊性を謙虚に受け止める意識が見られるか。 ・地域との共生について具体的な取組みが示されているか。	5	4	3	2	1
			5	2－③ (2)	福岡に来られる観光客(外国人を含む)に対するおもてなしの工夫やアピールできる能力等	・観光客のニーズや特性を理解しており、それに応えるための具体的な取組みが示されているか。 ・接客の重要性を理解し、客をおもてなししようという意欲が感じられるか。 ・取組みの独創性は高いか。	5	4	3	2	1
		観光資源としての魅力創出に向けた取り組み	5	2－③ (3)	福岡の屋台文化、食文化の継承についての考えや取り組み	・屋台文化や食文化について、自分なりの考えがあるか。 ・提案された取組みは、文化を守るために有効と考えられるか。	5	4	3	2	1
			5	2－③ (4)	屋台の新たな魅力創出	提案の独創性や有効性及びその実現性	5	4	3	2	1
③まちの魅力の向上	5	まちの賑わい創出や魅力を高める取組み	5	2－④	まちににぎわいや人々の交流の場を創出し、まちの魅力を高めるための取組み	提案の独創性や有効性及びその実現性	10	8	6	4	2
④地域貢献	10	地域貢献に向けた取組み	10	2－⑤	営業場所近辺での地域貢献活動について	・地域の特性や、求められる役割を知ろうとする努力が見られるか。 ・取組みの独創性は高いか。 ・具体的な取組みを示しており、その有効性や実現性は高いか。	5	4	3	2	1
総合評価	10	意欲等	5	1－ (4), (5), 全体	・応募動機、人間性、将来性	・福岡の屋台営業者としての資質や将来性等の総合的な評価	5	4	3	2	1
			5	全体	・屋台や関係法令等に対する見識の深さ ・各提案の独創性や具体性	・福岡の屋台営業者としての知識や独創性等の総合的な評価	5	4	3	2	1
	5	技能等	5	1－ (1)～(3)	・現在の職業 ・経歴、資格等	・屋台経営に役立つ技能等の総合的な評価	5	4	3	2	1
合 計	100		100				100	80	60	40	20