

評価基準書

(資料2)

区分	評価項目	評価の視点	評価得点 <最低水準点>
1. 食堂管理運営 コンセプト	(1) 食堂運営に関する基本的な考え方 (コンセプト) について	施設の機能や役割を理解した上での運営の工夫や食堂の運営者として公共施設への出店をどのようにとらえているのか。	35 <14>
	(2) 食事の提供時間について	利用団体の活動に応じた食事時間の変更要請に対応するため積極的な提案がなされているか。	
	(3) 食事受注のための利用者対応 について ①予約の受付方法 ②予約受付期間とキャンセル料を含む 食事数変更への対応	利用団体の利便性を考慮した提案されているか。	
	(4) 食料金の徴収方法について		
2. メニュー (献立)	(1) 安心・安全で魅力のある食事の 提供について	安心・安全で十分な栄養と良好な嗜好を有する食事を安定して提供するためのコンセプトを有し、その実現に向けて積極的な提案がなされているか。	40 <16>
	(2) 多様なメニューや食事形態の 拡充について	・メニュー構成が利用者のニーズに対応しているか。 ・魅力あるメニューの提案がなされているか。 ・利用団体や利用人数を考慮したメニューの導入、おかわりや増量対応、バイキング やセレクトメニューの実施など、様々なメニュー内容や食事形態を拡充するための積 極的な考えを有しているか。	
	(3) 食物アレルギー対応について	アレルギー対応の食事を提供できるノウハウを有しているか。	
	(4) 野外炊事利用者への対応について	魅力ある野外炊事メニューの提案がなされているか。 ※カレーライスの食材は必ずメニューに設定してください。【小学校の集団宿泊活動 (1泊2日)の昼食メニューに組み込まれているため】	
3. 価格	食事(野外炊事を含む)の価格設定に ついて	宿泊利用者のニーズと販売品目に見合った適切な価格設定がなされているか。	10 <4>
4. 利用促進の考え方	(1) 魅力ある食堂運営への考え方 について	食堂運営事業者として当施設の活性化に向けた取り組みなど積極的な考えを有してい るか。	15 <6>
	(2) 利用促進のための新しい企画及び 提案(アイデア)について		
5. 業務実施体制	(1) 従事者の配置体制について	通常の調理業務はもとよりアレルギー対応、食事の受注業務に対応できるだけの従業員 配置体制が確立されているか。	30 <12>
	(2) 接客サービス、利用者からの クレーム・要望等への対応について	・利用者に対して満足のいく接客サービスを提供できる体制が整っているか。 ・利用者からのクレーム・要望等に対応し、運営に生かす体制が整っているか。	
	(3) 業務開始日までの取り組み計画に ついて	・業務開始に向けての従業員の確保及び研修等への取り組み計画が示されているか。 ・業務開始時から円滑な業務が行われるよう、事前に十分な引き継ぎを受ける業務準 備計画が示されているか。	
6. 衛生管理	(1) 食品衛生・品質管理のための対策に ついて	食品衛生・品質管理方法は適切であるか。	20 <8>
	(2) 環境衛生のための対策について	・清掃、消毒の実施方法は適切であるか。 ・廃棄物回収、処理方法は適切であるか。	
7. 危機管理	(1) 事故発生時の対応及び防止策に ついて	食中毒や異物混入等の未然防止に向けて、施設・設備の点検や作業管理表の作成など 具体的な防止策を有しているか。	20 <8>
	(2) 防災対策について	火災、天災時の危機管理体制が構築されているか。	
業務実績	募集要領(様式3)	類似業務の実績を総合的に評価する。(飲食店経営、弁当・仕出し、惣菜販売、ケー タリングなど)	15 <6>
会社の経営状況	募集要領(会社概要)	会社の経歴及び経営状況が健全であるか。	15 <6>
合計得点			200