

審査項目・審査基準表

	評価項目		基準・評価のポイント	得点配分	
一次選考	(1)	提案全般 コンセプト	運営に対する基本的なコンセプト(考え方)、メニュー、価格、食材調達方法等が会員のニーズに合っていること。	20	
			<ul style="list-style-type: none"> ・事業者(会社)の基本的な考え方や運営方針が適切か ・区のレストランとして会員や区民が満足する運営方針等になっているか ・利用者へのサービスなど、会員や区民に親しまれるレストランの企画提案となっているか ・安全・安心で良質な食材の調達方法となっているか 		
	(2)	メニュー 価格	内容	<ul style="list-style-type: none"> ・定食や弁当のメニューが魅力的で品数は充分か ・売り切れ時の対応について具体的で適切であるか 	10
			価格	<ul style="list-style-type: none"> ・手頃で適切な価格設定か 	10
			特色	<ul style="list-style-type: none"> ・メニューに事業者独自の特徴があるか、魅力を感じるか ・健康に留意したメニューへの取組があるか 	10
	(3)	運営体制	人員配置計画、経費予測が適切であること。	10	
			<ul style="list-style-type: none"> ・人員配置計画(区分の割合及び調理従事者の選定が条件を満たしているか)及び欠員発生時の対処方法が適正か ・売上高(価格設定)と諸経費(人件費や食材費等)の予測が適切か 		
	(4)	経営力	経営状況(資本金、事業運営等)が正常かつ良好であること。	10	
			<ul style="list-style-type: none"> ・安定して業務を遂行できる法人か 		
	(5)	衛生管理 方法	食品衛生に関する法令等が遵守されていること。	10	
<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生に関する法令等が遵守されているか ・日常業務における衛生管理方法が適切か 					
(6)	管理体制	従業員への食品の安全衛生管理に関する教育・健康管理等、食堂事業に関する安全衛生管理が徹底されていること。	10		
		<ul style="list-style-type: none"> ・危機管理体制、事故発生時の対応及びマニュアル整備が適切か ・従事者の安全衛生管理に関する研修や育成が行われているか 			
(7)	環境保全	環境保全への配慮がされていて、環境負荷の低減に積極的に取り組んでいること。	10		
		<ul style="list-style-type: none"> ・光熱水費の削減に取り組んでいるか ・残菜やゴミの処理、食器具等の取扱いについて環境負荷低減の取組がなされているか 			
一次総合点				100	
二次選考	(8)	業務への 理解度	<ul style="list-style-type: none"> ・業務に関する高度な知見が確認できること。 ・提案内容について説得力のある説明ができるか。 	20	
	(9)	説明力 協調性	<ul style="list-style-type: none"> ・提案資料がわかりやすく、業務受託に関する明確な説明ができるか。 ・コミュニケーションが容易で、質疑応答が明確であるか。 	20	
	(10)	その他	<ul style="list-style-type: none"> ・業務に対する意欲や熱意が感じられるか。 ・他社と比べて特筆すべき評価項目があるか。 	10	
二次総合点				50	
合計				150	