

(別表2)

松阪市役所職員食堂（本庁舎食堂）事業委託業務企画提案コンペ

### 評価項目及び評価内容

○事業主体についての評価（法人概要書（様式3）より）

評価項目	評価内容	配点
規模・実績等	営業が継続できる経営基盤・規模を有しているか。 社員食堂等の運営実績はあるか。	30

○企画提案書についての評価

#### 1. 受託計画の基本方針等

評価項目	評価内容	配点
(1) 受託意欲・地元食材	応募理由が明確で、意欲が認められるか。また、松阪市産の食材を活用しているか。	5
(2) 食材の安全性	安全・安心な食材を活用しているか。	5
(3) 栄養管理	栄養管理体制は整っているか。	5
(4) 衛生管理	HACCPの考え方に基づいた衛生管理など、体制は整っているか。	10
(5) 環境配慮	環境に配慮した取り組みを行っているか。	5
(6) 緊急時の対応	緊急時の対応するための体制は整っているか。	5
(7) 要望対応	利用者の要望を取り入れることに対し積極的か。	5

#### 2. 提供メニュー、営業体制及び運営方法

評価項目	評価内容	配点
(1) メニュー	メニュー（内容・量）と価格のバランス等は適切か、健康に配慮されているか。	10
(2) 特別メニュー、イベントメニューの提供	集客力のある魅力的なメニューの提案があるか。	5
(3) 調理体制	調理体制は整っているか。調理方法は職員食堂に適したものか。	5
(4) 人員体制	配置人員は整っているか。	5

#### 3. 独自提案、特色及び優位性

評価項目	評価内容	配点
優位性等	他者にはない特色や優位性はあるか。独自提案は具体的で実行できる案か。	5