

(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。	20

○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・理由	応募理由が明確で、意欲が認められるか。	5
(2)	運営方針	福利厚生施設として適した運営方針であるか。	5
(3)	地元食材	松阪市産の食材を活用しているか。	5
(4)	食材の安全性	安全・安心な食材を活用しているか。	5
(5)	栄養管理	栄養管理体制は整っているか。	5
(6)	衛生管理	衛生管理体制は整っているか。	5
(7)	環境配慮	環境に配慮した取り組みを行っているか。	5
(8)	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
(9)	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。	15
(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。独自提案は具体的に実行できる案か。	5