審査基準表

別添3

拉加西口	対方のよ ハバ	二上
評価項目	評価のポイント	配点
基本理念・	・運営事業者としての基本理念、基本方針は適切か。	2 0
方針等	・食堂のコンセプトに対する考え方を十分に理解し、そ	
	れを実現するための具体的方策は現実的で効果的な内	
	容か。	
メニュー及び	・昼食メニューは、主食5品目(定食・丼物・麺類な	1 0
価格	ど)以上で、価格とのバランスも良いか。	
	コーヒーや菓子等カフェメニューはあるか。	
	・その他、持ち帰りも可能な低価格(ワンコイン)のお	
	弁当メニューなどもあるか。	
営業日、営業	・営業日数(基本的に開館日と同日数)や営業時間(想	1 0
時間	定する基準として昼食時間帯を含む4時間以上)は十	
	分な内容か。	
人員配置及び	・人員配置は適切であるか。	1 0
人材育成	・従業員の育成指導や研修体制は十分な内容か。	
経営状況	・安定して本業務を遂行できる法人か。	1 0
管理体制(安	・衛生管理への取り組み、事故や食中毒等の予防策と発	1 0
全管理・食品	生時の対応は適切か。	
衛生)		
環境保全への	・光熱水費の削減、廃棄食材等の処理、食器類の取扱等	1 0
配慮	について環境負荷低減の取り組みは行われているか。	
利用者意見聴	・利用者からの意見等の聴取と分析、業務への反映、サ	1 0
取とサービス	ービスの改善への取り組みが行われているか。	
改善への取り		
組み		
自由記載	・食堂運営事業者としての特色やアピールポイントは魅	1 0
	力的な内容か。	
	・障害者雇用、SDGs、CSR活動等への取り組みは	
	行われているか。	
	合 計	100