

(別表)

(一財)三重県職員互助会 三重県庁厚生棟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。	10

○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) 県産食材	三重県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。 ※食品衛生法に基づく処分歴・対応も考慮	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) 県事業との連携	県事業との連携に対し積極的か。	5
(10) 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) コンセプト	運営形態のコンセプトは職員食堂に適したもののか。	5
(2) ① メニュー(メニュー数・価格)	メニュー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) ② メニュー(展示・試食品)	量や味付けは職員が満足できるものか	10
(3) 地階の活用	現行の喫茶店で提供するメニュー・価格・販売方式等を総合的に評価	5
(4) 配達・出前	厚生棟以外での弁当販売や配達について総合的に評価	5
(5) 自販機	自販機で取り扱う商品等について総合的に評価	5
(6) 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のか。	5
(7) 人員体制	配置人員は整っているか。	5
(8) 企画メニュー等	企画メニュー等は利用者にとって魅力的なものか。	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。	10