

エオの森研修センター食堂飲食提供業務者選定に係る公募型プロポーザル審査 《審査基準表》		
提案項目	記載内容	配点
運営方針	(1) 食堂を管理運営する上での基本方針やコンセプト (2) 営業開始予定日、営業日及び営業時間並びに営業時間に関する考え方	15
経営基盤	経営基盤が安定しており、長期に渡り営業が可能である根拠等	10
安全管理・食品衛生	(1) 防犯、防火等、食堂運営上の安全管理対策 (2) 食品衛生、品質管理の体制及び事故防止策	5
現場責任者及び従業員の配置	(1) 現場責任者の経歴、及び指揮命令系統がわかる組織図 (2) 勤務体制及び労働条件 雇用人数	10
提供内容及びオペレーション	(1) 提供を予定している主なメニュー及びサービスの種類及び価格 (2) 提供する際の準備(食器、トレー、水、お茶など) (3) 廃棄物の回収方法及び処理方法	30
アピールポイント	(1) 食堂運営に際し、アピールできる事項又は優位性・特徴のある事項 (2) 過去の業務実績等 (3) 食堂の運営以外に、宿泊者、職員及び地域住民の利便性に資する内容等	30
合計		100