

吹田市役所職員食堂運營業務プロポーザル評価項目及び採点表

	評価項目	採点基準(例)	配点
1	○経営体制	【受注実績】 ・経営への信頼性、飲食店・社員食堂等の実施実績 【収支計画】 ・安定した収支計画となっているか	20
2	○実施体制	【営業方式】 ・効率的で衛生的な運営を行うことができるか 【従業員体制等】 ・従業員の教育体制（接遇等を含む）、雇用計画、人員配置、調理師・栄養士等の資格の保有状況等	20
3	○メニュー	【品目】 ・内容、分量、種類等 【価格】 ・利用者が利用しやすい価格帯となっているか 【栄養管理等】 ・栄養管理、献立表作成、カロリー表示 ・生活習慣病予防等の利用者の健康に配慮したメニューを設定しているか	35
4	○衛生管理体制	【衛生管理】 ・衛生管理の取り組み ・食中毒等の衛生事故時に対処できるか	10
5	○その他	【独自提案】 ・独自提案（日替わりで価格帯が変動する定食の販売など） 【吹田市内事業者】 ・吹田市内事業者であるか	15
合 計			100