別表

評価項目及び評価基準

評価項目	評価内容	配点
1　事業者に関する事項		
(1) 経営基盤等	継続して営業を行える経営基盤があるか。	20 点
(2) 運営実績	同規模程度の食堂等の運営実績を有しているか。	
2　受託計画の基本方針等		
(1) 運営方針、応募理由意欲	食堂として適した運営方針であるか。 経営に対する意欲があるか。	20 点
(2) 使用食材	地元食材や安心・安全な食材を活用しているか。	
(3) 安全衛生管理体制	衛生管理体制は整っているか。 感染対策や清掃、事故防止等について考えられているか。	
(4) 環境配慮	環境に配慮した取組を行っているか。	
3　営業体制及び運営方法等		
(1) 販売品目	販売品目の種類や内容は適当か。 安全で栄養バランスを考慮したメニューとなっているか。	50 点
(2) 価格	利用しやすい低廉な価格となっているか。	
(3) 他の商品サービスの提供	弁当販売など、その他の商品サービスの提供は考えられているか。	
(4) 販売方法	提供方法、支払方法及び営業時間の設定は、利用者にとって利用しやすいものになっているか。	
(5) 人員・調理体制	人員配置・調理体制は整っているか。	
(6) 顧客確保対策	利用者を増やすための有効な取組を考えているか。	
(7) 収支計画	算出根拠が妥当で、健全であるか。	
4　その他		
(1) アピールポイント	利用者満足度を向上させる独自の取組が提案されているか。	10 点
(2) 社会貢献活動	高齢者、障害者雇用など、社会福祉に対する貢献に積極的に取り組んでいるか。	

※　上記の各評価項目の配点の合計を 100 点満点として評価し、選定委員（５名）の評価点の合計により算出する。なお、各選定委員の持ち点 100 点の合計の 60％を最低基準点とする。

【最低基準点】100 点×５人×60％＝300 点