

事業提案の評価について

評価項目	評価内容	配点基準	配点	
提案項目	運営実績	・同種業務のこれまでの運営実績は良好か。	5・4・3・2・1	5
	レストランの運営方法	・運営方法に係る基本方針、接客方針について、魅力的な提案がなされているか。	5・4・3・2・1	5
		・食材の仕入れや管理方法について	5・4・3・2・1	5
		・営業時間について、適切な提案がなされているか。	5・4・3・2・1	5
	従業員の配置体制	・従業員の配置体制、責任体制、緊急時の体制について	5・4・3・2・1	5
	安全管理・食品衛生	・防犯、防災等に対する運営上の安全管理について、適切な提案がなされているか。	5・4・3・2・1	5
		・食品衛生、品質管理の体制及び事故防止策について、適切な提案がなされているか。	5・4・3・2・1	5
		・衛生管理、清掃について、適切な提案がなされているか。	5・4・3・2・1	5
	商品・サービスの構成	・提供予定の主なメニューについて、具体的な提案がなされているか。	5・4・3・2・1	5
		・良心的な価格設定となっているか。	5・4・3・2・1	5
		・集客、利用者サービスの工夫について、	5・4・3・2・1	5
	環境への配慮	・フードロスへの取り組みについて、適切な提案がなされているか。	5・4・3・2・1	5
・廃棄物の減量化やリサイクルの推進について、適切な提案がなされているか。		5・4・3・2・1	5	
新型コロナウイルス感染症対策	・新型コロナウイルス感染症対策について、適切な提案がなされているか。	5・4・3・2・1	5	
アピールポイント	・アピールできる事項や優位性・特徴のある事項について、魅力的な内容となっているか。	5・4・3・2・1	5	
熱意・意欲	・本事業に対する熱意・意欲があるか。	5・4・3・2・1	5	
その他	経営能力	・安定した経営維持能力があるか。		20
合計				100

5 大変良い 4 良い 3 普通 2 やや劣っている 1 劣っている