

西濃総合庁舎における職員食堂企画提案審査調書

審査項目	審査細項目	着眼点	評価点				
			非常に優秀	優秀	普通	やや劣る	劣る
事業主体に関する事項(A)	規模・実績	・営業が継続できる経営基盤、規模を有しているか	10	8	6	4	2
	意欲・関心度	・出店の動機は妥当か ・西濃総合庁舎経営に意欲的か ・地元雇用があるか	10	8	6	4	2
運営に関する事項(B)	営業体制・運営方法	・販売方式は妥当か ・持続的な出店が可能か ・人員(営業)体制は妥当か →営業が円滑に行える人員体制か、当該体制が、過剰な人件費等を必要とし、営業の継続性が疑問視されないか。 ・栄養管理体制は妥当か	10	8	6	4	2
	食の安全・使用食材	・食の安全・衛生管理が確保されているか ・地元食材や安全・安心な食材を活用しているか	10	8	6	4	2
	品揃え・量	・通常メニューの展開は妥当か (メニュー・量に多様性はあるか)	10	8	6	4	2
	価格	・安価な料金設定であるか。	25	20	15	10	5
	味	・試食を実施した上で味、栄養バランス(量の適正含む)、見栄えから総合的に判断する。 ※西濃総合庁舎における食堂試食審査調書に基づき採点する。(別表2)	25 ~ 5				
その他優位性に関する事項(C)	出店の工夫	・他店にない目玉となる「特徴」はあるか。提案は具体的で実行できる案か。 ・新規の店づくりとしての工夫があるか (特定日の臨時イベントの提案などを含む)	20	16	12	8	4
合計(A)+(B)	評価点		120				

評価:5段階評価による点数換算

西濃総合庁舎における食堂試食審査調書

審査項目	評価点
味	5 美味しい 4 まあ美味しい 3 普通 2 あまり美味しくない 1 まずい
①点数	点
栄養バランス (量の適正含む)	5 良い 4 まあ良い 3 普通 2 良くない 1 非常に良くない
②点数	点
見栄え	5 良い(きれい) 4 まあ良い 3 普通 2 良くない 1 非常に良くない
③点数	点
評価点数合計 (①+②)×2+③	点
コメント	