別表1

恵那総合庁舎における職員食堂企画提案審査項目

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 ・恵那総庁食堂経営に意欲的か ・地元雇用があるか	10	8	6	4	2
運営に関する事項（B）	出店の工夫	・店づくりの構想は妥当か ・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）	10	8	6	4	2
	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）体制は適当か ・栄養管理体制は適当か	10	8	6	4	2
	食の安全・使用食材	・食の安全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、見栄えから総合的に判断する。 ※恵那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				
合計（A）+（B）	評価点		110				

評価：5段階評価による点数換算

別表2

恵那総合庁舎における食堂試食審査項目

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　美味しくない
①点数	点
栄養バランス	５　取れている ４　まあ取れている ３　普通 ２　やや取れていない １　取れていない
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	