

北海道議会食堂出店者公募に係る企画提案書の審査基準

北海道議会食堂出店者公募に係る企画提案書の審査は、本審査基準に則って行います。

1 審査等の内容

審査会は、応募者の企画提案書を基に、下表に掲げる各審査項目について審査を行います。

(1) 審査の基準

企画提案書の審査は、総合点数方式により採点するものとし、審査の観点及び配点のウエイトは、2の「審査項目の配点及びウエイト」のとおりとします。

提案内容に虚偽や重大な欠落等があることが確認された場合は失格とします。

(2) 出店予定候補者の選定

ア 各委員は、各応募者が行った企画提案の内容を上記の審査項目ごとに採点し、その合計得点により各応募者の順位付けを行います。

順位	1位	2位	3位	4位	5位
順位点	20	15	10	5	0

イ 審査会は、各委員が行った採点結果をとりまとめ、各応募者の順位点を合計し上位から複数の者を出店予定候補者として選定します。

ウ 審査会は、提出のあった企画提案書において、食堂の運営が困難と判断した場合は、出店予定候補者を選定しない場合があります。

2 審査項目及び配点ウエイト

別紙のとおり

3 その他

応募者が1者の場合においても資格の確認及び審査等を実施します。

審査項目及び配点ウエイト

審査の観点	審査項目	配点
I 安定した経営の確保 (44点)	①応募者の実績 類似施設の運営の実績、ノウハウ	20
	②人的能力 ・責任体制（緊急時の連絡体制、責任者の配置計画） ・従業員体制（雇用計画及び免許保有者や有資格者の配置計画）、労務管理（従業員の研修計画含む）	8
	③物的能力 ・収支計画 ・食堂に必要な設備投資計画 ・食材の流通体制、調達の計画	8
	④応募者の財務状況及びコンプライアンス確保 ・資産、財務状況 ・不測の事態（災害や事故など緊急時等）への対応、従業員の教育 ・コンプライアンスの取組	4
	⑤その他安定した経営の確保	4
II 安全で良質なサービスの提供 (56点)	①食堂経営に関する基本方針 ・事業の理解度、熱意、取組姿勢等 ・接客サービス ・従業員の健康管理、安全・衛生管理等	20
	②食堂利用者に対する適正なサービスの提供 ・メニューの内容、価格 ・議会の特殊事情への対応 ア 議員控室等への出前対応 イ 議会開会中の休憩時間内での食事提供 ウ 議会開会中の延長時の夜食対応	16
	③店舗の機能 ・店舗のレイアウトや機能 ※一人用専用席（26席以上）、 障害者優先席（2テーブル以上）	4
	④施設の維持管理の計画 ・施設の保守点検、清掃、ごみ処理及び害虫駆除など	4
	⑤安全管理・食品管理体制 ・食の安全確保、利用者の健康やアレルギー等に配慮	4
	⑥利用者の要望等への対応 ・要望等の把握方法及び利用者からのクレーム対応	4
	⑦環境への配慮 ・環境への配慮	4
合 計		100 (満点)