

国際教養大学カフェテリア運営業務企画提案審査基準

1 審査

- (1) 評価項目及び評価点は、下表のとおりである。
- (2) 審査員は、各企画提案書について評価項目毎に評価を行い評価点を付すること。

2 審査項目及び配点

評価項目	評価内容	評価基準	評価及び評価点数				
			極めて良好	良好	普通	やや不十分	不十分
基本方針	運営方針	カフェテリアを運営するうえでの基本方針等は本業務の目的に適合しているか。	5	4	3	2	1
業務遂行能力	他施設等での実績	本業務を継続的・安定的に行える業務実績があるか。	5	4	3	2	1
	組織・人員体制	カフェテリアの運営に必要な組織体制・人員配置となっているか。	5	4	3	2	1
		従事者への教育指導の徹底は十分になされているか。	5	4	3	2	1
		不測の事態におけるマニュアルの整備、連絡体制は適切か。	5	4	3	2	1
企画提案	メニューの充実度	利用者が選択しやすい豊富なメニュー構成となっているか。	5	4	3	2	1
		寮生を対象とした食事提供プラン（ミールプラン）は充実しているか。	5	4	3	2	1
		和食・洋食・中華など、国際色あふれたメニューを取り入れているか。	5	4	3	2	1
		ベジタリアンフード、ハラルフード、アレルギー対応食などに対応できる提案となっているか。	5	4	3	2	1
		食材の仕入れについて、県産食材活用の具体策が示されているか。	5	4	3	2	1
		季節の食材に配慮した提案となっているか。	5	4	3	2	1
	価格設定・料金徴収方法	学生食堂にふさわしい、廉価な価格設定となっているか。	5	4	3	2	1
		利用しやすい料金徴収や支払方法の提案となっているか。	5	4	3	2	1
	サービス充実度	英語対応がなされている提案となっているか。	5	4	3	2	1
		利用者が飽きることのない企画メニューの提案や大学での行事・イベント時などにおける運営事業の対応などの取り組みは適切か。	5	4	3	2	1
		カフェテリアの雰囲気づくりなど、利用者へのサービスが充実しているか。	5	4	3	2	1
	衛生管理	従業員の健康管理、衛生管理体制、感染症対策体制は適切か。	5	4	3	2	1
	総合理解度	企画提案内容全般	企画提案内容が、全体として本学の特性や求める提案を十分に踏まえた内容となっているか。	15	12	9	6
合計			100				

3 評価点

- 【極めて良好】：5点
- 【良好】：4点
- 【普通】：3点
- 【やや不十分】：2点
- 【不十分】：1点