

公立千歳科学技術大学食堂運営業務委託プロポーザル審査委員会 評価項目及び評価基準

評価項目及び評価基準	配点	評価点
1 事業者に関する項目		
会社の規模及び本業務と類似する業務の実績等から、提案内容を円滑に遂行可能か。	8点	
食品衛生法その他関係法令等を遵守し、十分な安全確保および衛生管理が可能か	8点	
提案内容を実施できる人員及び体制が確保されているか。	8点	
小 計	<b>24点</b>	
2 企画提案書、ヒアリング等に関する項目		
学生のニーズにあったメニュー構成となっているか。	9点	
学生が利用しやすい価格設定となっているか。	9点	
ピーク時の待ち時間ができるだけ短縮される工夫がされているか。	9点	
学生のニーズを把握し、継続的にサービス向上を図ることが可能か。	9点	
安全で栄養バランスの取れたメニューとなっているか。	8点	
季節・気候の状況に応じて、メニューに変化があるか。	8点	
営業時間及び営業日は適切なものとなっているか。	8点	
研究実験棟での弁当販売の計画は適切なものとなっているか。	8点	
本学内での会議やイベント等の弁当・オードブル等の注文の対応は適切なものとなっているか。	8点	
小 計	<b>76点</b>	
合 計	<b>100点</b>	

講評

--