

## 評価項目及び評価の視点

評価項目	評価の視点	配点
魅力的な店舗計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魅力的な店舗イメージか</li> <li>・利用しやすい営業時間か</li> <li>・魅力的なメニューが用意されているか</li> <li>・職員食堂として利用しやすい価格か</li> <li>・その他魅力的なサービス等があるか</li> </ul>	25
安定的・継続的な店舗運営	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食堂等の実績があるか</li> <li>・安定的な経営基盤を有しているか</li> <li>・10年間継続できる収支計画を有しているか</li> </ul>	20
食品衛生及び品質管理等の取組み	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理や品質管理の取組、体制は十分か</li> <li>・食中毒等の防止体制及び事故発生時の対応体制は十分か</li> </ul>	15
SDGs、環境配慮の取組み	<ul style="list-style-type: none"> <li>・SDGsの実現や環境への配慮に資する取組みが行われているか</li> </ul>	10
指揮命令系統、従業員の配置・教育・訓練	<ul style="list-style-type: none"> <li>・責任体制が明確な指揮命令系統となっているか</li> <li>・従業員の十分な配置や継続的な雇用に配慮しているか</li> <li>・従業員の教育・訓練の体制は整っているか</li> <li>・クレームや要望へ対応できる体制が整っているか</li> </ul>	10
防犯・防災対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・防犯対策は十分か</li> <li>・防災対策は十分か</li> </ul>	10
清掃計画、廃棄物処理方法、感染症対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・清潔な店舗を維持できる清掃計画か</li> <li>・廃棄物を適正に処理できる方法・体制か</li> <li>・新型コロナ、インフルエンザ等の感染症対策に配慮しているか</li> </ul>	10
合計		100