

審査評価基準チェックシート

提案者名：_____

選定委員名 _____

審査基準 (配点)	審査の観点	チェック欄	
Ⅰ 安定した 経営の確保 (50点)	① 提案者の実績		
	類似施設の運営の実績、ノウハウは十分か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	② 人的能力		
	ア 責任体制（緊急時の連絡体制、責任者の配置計画）は適切 か、必要となる免許取得や有資格者の配置計画は適切か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	イ 従業員体制（雇用計画や食堂の配置計画）は適切か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	ウ 従業員研修計画や労務管理（労災等）の対応は適切か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	③ 物的能力		
	ア 収支計画、設備投資計画は現実的かつ健全か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	イ 食材等の調達計画や主な流通体制（仕入れから加工、販売 （再委託の有無等））は適切か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	④ 提案者の財務状況及びコンプライアンス確保		
	ア 提案者全体の人員、資産、財務状況は健全か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	イ 不測の事態（緊急時等）への対応方法は適切か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	ウ コンプライアンスの確保及び取組状況は適切か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	⑤ その他安定した経営の確保に努めているか	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	(特記事項)	【Ⅰ得点】A	A _____ = _____ 点
Ⅱ 安全で 良質な サービスの 提供 (100点)	① 食堂経営に関する基本方針		
	・事業の理解度、熱意、取組姿勢等は十分か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	・サービス、健康管理、安全・衛生管理等に関する方針は適切か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	② 食堂利用者に対する適正なサービスの提供		
	ア 食堂運営業務		
	・メニューの品目・特色など、その満足度はどうか	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	・営業時間、調理方法、食事提供方法、その他のサービス内 容等は適切か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	イ 配達業務の営業時間、商品、サービス内容等は適切か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	③ 施設の維持管理・清掃・ごみの処理の計画・省エネ対策		
	施設の保守点検・清掃・ごみ処理の計画・省エネ対策は適切か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	④ 安全管理・食品管理体制		
	食の安全確保への取組や利用者の健康管理、安全対策等は適切か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	⑤ 苦情処理の対応		
	利用者からのクレーム・要望等への対応方法は適切か	□不可 □1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	⑥ 独自の創意工夫・サービス提案		
	・サービスの向上や集客力アップに期待できるか	□1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	・地産地消、環境への配慮など、優位性があるか	□1 劣る □2 少し劣る □3 普通 □4 良 □5 優	
	(特記事項)	【Ⅱ得点】B	B _____ × 2 = _____ 点

合 計 点（150点満点）

- ※ チェック欄 …各審査の基準ごとに該当する欄に☑印を入れる。
- 特記事項 … 「不可」の理由や、特に優れている点などを記入する。
- 評価点 … 各審査の観点ごとに1点～5点の評価を行い、その総得点にウェイトを乗じ、審査基準ごとの評価点を算出する。
- 区 分 … 1（劣る）、2（少し劣る）、3（普通）4（良）、5（優）
- 合計点 … 審査基準ⅠからⅡまでの各評価点を合計する。