

＜食堂C 企画提案事項＞

評価内容	
1. 運営面に関する事項	
(1) 運営全般	※出店コンセプト、自社の得意分野、全般のセールスポイント など
(2) 営業形態	※提供方法、調理方法 など
(3) 営業時間	
(4) キャッシュレス決済等	※キャッシュレス決済の種類豊富さ、WEB注文・決済が可能か など
(5) その他	※弁当の販売及び売り歩きの可否、懇親会等への対応、酒類提供への対応 など
2. メニューに関する事項	
(1) 提供するおもなメニュー	※1日当たりの販売種類、メニューの開発・更新頻度 など
(2) 健康や栄養バランスに配慮されたメニュー	※主な配慮事項、メニュー開発・更新の頻度や管理栄養士等の関わり など
(3) メニュー自体の魅力	※健康や栄養バランス以外の特色で、提供されるメニューの特色 など
(4) 食品表示基準に基づく表示の項目が充実しているか	※カロリー表示や、アレルギー表示など栄養管理表示の充実、その表示方法 など
(5) 価格	※メニューの内容と価格の納得度
3. 実施体制に関する事項	
(1) 品質管理の体制	※食材等の調達・調理・販売等における衛生管理、従業員の衛生教育、感染症予防などの健康管理 など
(2) 実施体制及び顧客満足度向上への取り組み	※担当者との連絡体制、責任者を含めた履行体制図、接客指導、苦情処理 など
(3) 事業者としての安定性	※営業年数、店舗数 など
(4) 環境対策	※省エネ、容器包装リサイクル法、プラスチック資源循環関連法、グリーン購入法、廃棄物減量化への対策 など
(5) その他、食堂運営を実施するに当たって行う工夫	※管理栄養士等による食生活改善サポートや栄養指導・相談窓口 など
4. 行政財産を使用する食堂として求める事項	
(1) 経済産業行政への協力体制、福島県産食材の利用、国内有機野菜の推進、災害時の食料品提供体制 など	