

＜テイクアウト店 企画提案事項＞

評価内容	
1. 主たるテイクアウトメニューに関する事項	
(1) 提供可能なメニューの種類の数 ※1日当たりの販売種類の数、提供可能な全体の種類の数、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、提供可能なメニューのストック数、メニュー開発・更新の頻度 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、見やすいところに表示されているか ※職員の健康の保持・増進に寄与するものであるか など	
(5) 価格 ※弁当等の中身と価格の納得度	
2. 主なテイクアウトメニュー以外の軽食等に関する事項	
(1) 提供可能なメニューの種類の数 ※1日当たりの販売種類の数、全体の種類の数、メニューの開発・更新頻度 など	
(2) メニュー自体の魅力 ※健康に配慮されているメニューか、健康や栄養バランス以外の特色があるか など	
(3) 価格	
3. 運営面に関する事項	
(1) 営業時間 ※職員の利便性につながる営業時間か	
(2) キャッシュレス決済等 ※キャッシュレス決済の種類の豊富さ、WEB注文・決済が可能か など	
(3) 品質管理体制 ※食材等の調達・弁当等の製造・配送・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	
(4) 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	
(5) 商品開発の体制 ※定期的なメニューの更新が可能な体制か、健康面・栄養面に配慮したメニュー開発ができる体制かなど	
(6) 生産及び販売能力 ※1日当たりの製造食数、他社調達分を含む販売可能食数	
(7) 事業者としての安定性 ※営業年数、販売・納入先店舗数	
(8) 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	
(9) その他、テイクアウト店を運営する上で行う工夫	
4. 行政財産を使用するテイクアウト店として求める事項	
(1) 経済産業行政への協力体制、福島県産食材の利用、や【国内有機野菜の推進】、災害時の食料品提供体制等	