

＜コーヒースタンド兼物販店舗 企画提案事項＞

| 評価内容 | | 配点 |
|--|--|----|
| 1. 主たるテイクアウトメニューに関する事項 | | 63 |
| (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 | | 10 |
| (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 | | 20 |
| (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 | | 15 |
| (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 | | 8 |
| (5) 価格 ※コーヒー・スイーツ等の中身と価格の納得度 | | 10 |
| 2. 主なテイクアウトメニュー以外の物販店舗における販売商品等に関する事項 | | 45 |
| (1) 取扱商品の品数 ※1日当たりの販売種類の数、全体の品数、商品構成、取扱商品の更新頻度 など | | 15 |
| (2) 販売商品自体の魅力 ※ 販売商品の特色など | | 20 |
| (3) 価格 | | 10 |
| 3. 運営面に関する事項 | | 82 |
| (1) 営業時間 ※職員の利便性につながる営業時間か | | 10 |
| (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 | | 10 |
| (3) 品質管理の体制 ※食材等の調達・コーヒーやスイーツ等の製造・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 | | 10 |
| (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 | | 10 |
| (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 | | 10 |
| (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 | | 8 |
| (7) 事業者としての安定性 ※営業年数、販売・納入先店舗数 | | 8 |
| (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 | | 8 |
| (9) その他、テイクアウト店を運営する上で行う工夫 | | 8 |
| 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、共創空間との連携、災害時の食料品提供体制等 | | 10 |