

## スポーツマンハウス鈴鹿レストラン運営業務委託企画提案コンペ審査項目及び配点表

## 1, 事業主体についての審査

	審査項目	審査内容	配点
(1)	運営実績及び事業所規模	営業が継続できる経営基盤や規模を有しており、飲食店等の運営実績はあるか。	10

## 2, 企画提案書についての審査

## (1) 食堂運営の基本方針等

	審査項目	審査内容	配点
①	運営方針	スポーツマンハウス鈴鹿の施設特性を踏まえた運営方針か。	10
②	県産食材	三重県産食材使用は具体的に提案され、実現可能か。	10
③	食材の安全性	食材の安全確保についてどのような提案がされているか。	15
④	衛生管理	食材及び調理過程の衛生管理方法についてどのような提案がされているか。	15
⑤	アレルギー対応	アレルギー対応の提案がどの程度されているか。	15
⑥	環境配慮	環境に配慮した提案がどの程度されているか。	10
⑦	緊急時の対応	緊急時対応の体制は整備されているか。	10
⑧	利用者増加策	日帰り客の利用拡大について具体的な提案があるか。	20

## (2) 提供メニュー、営業体制及び運営方法

	審査項目	審査内容	配点
①	運営コンセプト	運営コンセプトは施設特性や顧客を意識したコンセプトか。	15
②	価格とメニューのバランス及び手数料	設定された料金とメニューのバランスはとれているか。手数料率は現状と比較してどうか。	15
③	営業時間	宿泊者に配慮した営業時間を提案しているか。	15
④	提供方法	新たな生活様式に対応して提供方法を計画しているか。	15
⑤	調理体制	調理体制は確保されているか。	10
⑥	人員体制	配置人員の提案は適切か。	10
⑦	ホテルとの連携	ホテルとの連絡体制や連携方法について提案がされているか。	15
③	試食による評価	試食による評価	20

## 3, 独自提案、特色等

	審査項目	審査内容	配点
	独自提案や事業所独自の優位性	他の提案事業所と比較した優位性や独自提案が具体的に実行可能か。	20