

(別紙)

食堂事業者選定 採点表

■ 食堂分

審 査 項 目	審 査 内 容	配 点
メニュー 取扱品目	・ 提供価格、味、ボリューム等が利用者にとって満足いくものであるか。 ・ 栄養面を重視しているか。	70 点
業務運営体制	・ 安定した運営基盤があるか。 ・ 風邪等の突然の欠勤等に対応できる人員体制をとれるか。	30 点
合 計		100 点

■ 自動販売機分

審 査 項 目	審 査 内 容	配 点
販売価格	・ 1 品目あたりの単価が安く設定されているか	50 点
バリエーション	・ 飲料及び食品の品目が多く設定されているか ・ 生徒が好みそうな品目が設定されているか。 ・ 食品販売機には、おにぎり、パン等の軽食が設定されているか。	30 点
業務運営体制	・ 欠品が出ないように商品を補充できる体制となっているか。 ・ 故障時等に迅速に対応できる体制となっているか。	20 点
合 計		100 点