

練馬区職員レストラン運営委託プロポーザル 審査基準

	項目	内容
1	事業者の安定性・継続性	経営の安定性・安全性・履行保証力(資金力・納税状況等)
2	職員レストラン運営の理念	職員レストランに求められている役割への理解度
3	運営の実績および現状	食堂の運営実績
		現在運営している食堂における利用者への商品訴求手段
4	運営体制	配置を予定している業務スタッフの数および役割
		運営開始に至る準備の手順、人員体制等
		緊急時のスタッフの代替体制
		現場に対する本社の関わり方
		職員レストランへの意見・要望の集約、対処方法
		区との情報共有方法
5	営業時間	営業時間の設定および時間帯別の営業戦略
		貸切営業への対応等
6	メニュー・料理	メニュー・料理の強み
		食事の提供形式
		時間帯別のメニュー構成
		練馬産野菜の活用
		デリバリーサービスへの対応等
7	利用者の立場に立ったサービス提供	利用促進につながるレイアウト等の提案
		混雑緩和策
		新規利用者に向けたアプローチ方法
		注文・支払方法の多様化について
		健康づくり、食物アレルギー他多様化する利用者ニーズへの対応
8	安全衛生管理・危機管理	衛生管理体制
		災害に対する訓練計画等、防災対策
		クレーム対応
9	社会貢献	環境配慮、地域貢献に関する取り組み
10	その他	区役所の職員レストランだからこそできる提案
		その他独自の提案