

公立鳥取環境大学学生食堂営業者選定の審査基準

企画提案項目	具体的項目及び評価のポイント
1 食堂営業のコンセプト	本学の学生食堂として重視している点・基本方針が適切かつふさわしいか
2 メニュー計画	<ul style="list-style-type: none"> (1) メニューの内容 (2) 価格 (3) 食材の扱い方（地元食材の割合、管理方法） (4) おいしさへのこだわり（味、保温、提供にあたっての創意工夫） (5) サービス（産地、アレルギー、カロリー表示等）、配膳の工夫、レイアウトの工夫 (6) 健康面への提案 (7) その他のセールスポイント
3 運営体制	<ul style="list-style-type: none"> (1) 営業時間 (2) 混雑解消のための券売方法 (3) 従業員の配置計画（栄養士の有無、勤務形態） (4) 責任者や大学総務課への報告連絡体制（苦情・改善要望への即応性・機動力、実績・結果報告）
4 安全衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> (1) 厨房や学生食堂での安全衛生管理等の人員配置、マニュアルの有無、業務従事者の健康診断 (2) 具体的な危機管理策（食中毒等の発生予防及び発生時の対策）
5 同種施設の営業実績	これまでの学生食堂（一般食堂、社員食堂、病院食堂、その他の類似施設を含む）の営業実績