

評価基準及び配点

審査項目	評価の視点	合計
1 商品サービス計画		
商品サービスの内容	・商品構成や価格設定が利用者のニーズに対応しているか ・魅力ある商品・メニュー、サービス提案 ・商品の品質等が優れているか ・国際MICE(ハラル・ヴィーガン等)への対応 ・幅広い選択肢があるか	50
接客サービス、クレーム対応	・優れた接客サービスを提供できる体制が整っているか ・クレーム・要望等に対応し、運営に活かす体制が整っているか ・多言語対応(現地対応スタッフやメニュー・アレルギー表記)	
その他サービス向上等	・利用者のニーズ(イベントに応じたメニューや利用者からの特別な要望)に柔軟に対応できるか。 ・独自で集客・サービス向上の仕組みが取れるか	
2 運営・管理体制		
運営体制	・会議場の性質を理解した上でのコンセプトとなっているか ・多様なニーズやキャパシティに対応できるか	20
人員配置・管理体制	・運営に必要な体制、指揮命令系統が明確か ・適正な従業員教育がなされているか ・会議場の防災指針等を理解し、防犯対策、災害・緊急時の対応に適切な準備がなされているか(ケータリングのみ)	
運営(ケータリング・弁当)実績	・本業務の適正な運営について信頼できる実績があるか	
3 食品衛生・環境衛生		
食品衛生・品質管理	・食品衛生・品質管理方法は適切か ・安全・安心な食の提供が可能か ・HACCPに沿った衛生管理が行われているか	10
法令上の許可・届出・協議等	・必要な諸手続きに遺漏はないか	
4 S D G s 対応		
環境負荷削減への対策	・再生可能な資材の採用や脱プラスチックなど環境負荷削減のための対策が取られているか。 ・有効なフードロス削減の取組がとられているか。	15
その他SDGsへの対応	・企業としてSDGsの視点で魅力的な取組を行っているか。	
5 売上手数料率等		
財団にとっての収益性	・最低基準率以上であるか。	5

※合計点が6割・60点に満たない場合は優秀提案者としない。