

佐賀県立九州陶磁文化館厨房運営業者選考基準

佐賀県立九州陶磁文化館厨房の運営業者選考にあたっては、書類、面接審査及び現地調査によることとし、下記項目により審査を行い、総合評価が最も高い業者を選考する。

- 1 経営状況
過去3ヶ年の決算書により簡易経営分析を行い審査する。
- 2 収支計画について
推計根拠が明示されていること、赤字経営にならないかなど総合的に検討し評価する。
- 3 提供品目の種類、味、価格について
提出された提供品目の種類、味、価格の設定等から総合的、相対的に評価する。
- 4 地産地消メニューについて
地産地消メニューの種類、価格の設定等から総合的、相対的に評価する。
- 5 環境配慮の取組内容について
環境配慮の取組内容について、総合的に評価する。
- 6 従業員の配置計画
従業員の配置計画で効率的かつ安全に運営できる体制となっているかなどについて総合的に評価する。
- 7 食品衛生、栄養管理対策及び不測の事故対策等について
食品衛生については、日常の検査、確認等その他、食品衛生研修等の有無、さらに、多様な不測の事故対策に対するサポートシステム（賠償責任保険加入等）について総合的に評価する。
- 8 その他 佐賀県立九州陶磁文化館へのサービスについて
やきものについての簡単な知識、地元観光の情報認知状況など総合的に評価する