

審査基準(日本大学国際関係学部食堂運営業務)

	評価項目	評価基準	評価点
1	業務の運営実績	本学又は他大学や企業等で豊富な運営実績があるか。	
2	営業補償料等	主に閑散期などに、どの程度必要とするか。 もしくは必要としないのか。	
3	安全・衛生管理体制	十分な安全・衛生上の管理体制が構築されているか。	
4	危機管理体制	万全の危機管理体制が整っているか。	
5	コンセプト・独自提案	本学部にもマッチしているか。また、魅力的な提案があるか。	
6	サービスの方式	サービス方式が機能的であるか。	
7	営業時間	営業時間が柔軟か。	
8	決済方法	本学部指定の方法で対応できるか。	
9	ケータリング・懇親会等対応	イベント対応は可能か。	
10	メニューの内容	メニューが豊富か。	
11	価格	メニューに対する価格帯が適切か。	
12	ボリューム	ボリュームが適切か。	
13	健康面への配慮	栄養成分表示など学生等への健康面を考えた 試みがあるか。	