

1.一次(参加資格申請書)審査基準

評価項目	評価内容	配点
業務執行体制	常勤雇用者(フルタイム勤務者)数及び管理栄養士数	30
受託実績	契約期間、業務内容、常用雇用労働者数、配置人数	60
事故実績	食中毒事故(過去3年間)の有無	10

2.二次(企画提案書)審査基準

評価項目	評価内容	配点
基本方針	基本的な取り組み姿勢	10
	業務の特色	
組織及び実施体制	配置人数	25
	適正な人員配置	
	指揮命令系	
	責任者及び副責任者の略歴及び実績	
業務実施手法	従事者教育の実施について	20
	衛生管理(HACCP)理解度(調乳含む)	
	「食育」の一環としてのフードサービス	
非常時の対策	BCPの理解	20
	BCPの実現性	
	計画の精度	
	人員確保の実現性	
その他提案	その他、仕様書にない独自の提案や取り組みはあるか。	5
価格		20