

【一次（書類）審査】

評価項目	評価内容	配点
1 業務執行体制	常勤雇用労働者数及び管理栄養士数	30
2 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
3 事故実績	食中毒事故の有無	10

【二次（ヒアリング）審査】

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	
組織および実施体制	配置人数	25
	適正な人員配置	
	指揮命令系統	
	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	
	「癒し」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	
	計画の精度	
	人員確保対策の実現性	
その他提案	その他、仕様書にない独自の提案や仕組みなどはあるか。	5
価 格		20