

提案書等評価基準

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	常用雇用労働者数及び管理栄養士数	30
受託実績	契約期間・業務内容・有資格者比率・100床あたり配置人数	60
事故実績	食中毒事故の有無	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
	有資格者比率	
	人材確保及び配置計画	
	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	20
	衛生管理(HACCP)理解度	
	「癒し」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組みなどはあるか。	5
価格		20