

偕楽荘調理委託に係る評価基準

NO	審 査 項 目	点数
1	経営理念と施設調理業務に対する方針	5
2	業務開始までの準備体制	5
3	業務従事者の資格及び確保	5
4	業務従事者の教育体制	1 0
5	衛生管理	1 0
6	食事の質の確保	1 0
7	食材の安全な調達	1 0
8	地産地消・地元業者への考え方	1 0
9	食中毒・災害発生時の対応	1 0
1 0	施設との連携・業務改善要求への対応	1 0
1 1	利用者ニーズの分析・対応	1 0
1 2	その他の提案事項	5