

審査項目	評価ポイント	配点	委員①		委員②		委員③		合計							
			A社		B社		A社		B社		A社	B社				
			区分	点数												
(1) 基本方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>・法令順守の考え方</li> <li>・食中毒防止対策</li> <li>・利用者サービスの向上策 など</li> </ul>	20点	C	12	B	16	D	8	C	12	C	12	B	16	32	44
(2) 業務実施計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・営業コンセプト</li> <li>・提供メニュー、参考価格</li> <li>・使用食器や持ち込み備品等の安全性、品質、素材、ビジュアル など</li> </ul>	35点	C	21	B	28	C	21	B	28	C	21	B	28	63	84
(3) 業務体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフの配置体制</li> <li>・研修体制 など</li> </ul>	20点	D	8	B	16	D	8	C	12	D	8	C	12	24	40
(4) 実績	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飲食業関連業務に係るこれまでの実績（具体的に）</li> </ul>	10点	B	8	B	8	C	6	B	8	B	8	B	8	22	24
(5) 納付金	<ul style="list-style-type: none"> <li>・財団へ納付する金額の売上金に対する割合（上限3%）</li> </ul>	15点	15		15		15		15		15		15		45	45
合 計		<b>100点</b>	<b>64</b>		<b>83</b>		<b>58</b>		<b>75</b>		<b>64</b>		<b>79</b>		<b>186</b>	<b>237</b>