

学生寮給食委託業務企画書評価について

【福島県立テクノアカデミー浜】

項	目	評 価 内 容
1 会社概要 (配点 15)	実績 (配点 5)	・本校学生寮と同規模、またはそれ以上の給食業務を実施した実績があること。
	応援態勢等 (配点 5)	・災害など、万が一不測の事態が生じた場合、近隣支店等から応援または連絡等の体制が取れる状況であること。
	コンセプト (配点 5)	・給食業務について、どのような方針、または考え方等で実施されているか。
2 給食業務 内容 (配点 20)	食材等の管理 (配点 5)	・在庫管理、保管方法及び検収体制が確保または安全に行われていること。
	衛生管理 (配点 5)	・調理環境、または食事提供環境に対する衛生管理について体制が整っていること。 ・従事者に対する衛生教育体制が整っていること。 ・従事者の健康管理について、適正な体制を整えているか。また、寮生の健康管理面について、どのような考え方で取り組むものとしているか。
	給食内容 (提案書 配点 5 試食 配点 5)	・寮生の年齢（18～20 才）に適した食事摂取基準に基づく献立立案がされていること。 ・3食のバランスが取れていること。 ・本校の各食事における食事代、及びそれぞれの給食数を乗じた食事代総額において、提供でき給食内容になっているか。（過大になっていないか、過小になっていないか。） ・寮生の生活は、単調になりやすいため、季節感を感じる献立に取り組む意欲があるか。 ・災害発生時の対応状況が整っているか。 ・万が一、事故が発生した場合の受託者としての対応について問題がないか。
3 費用見積書 (配点 3)	・経費等が委託業務を遂行するうえで適切に計上されているか。 ・雇用する従事者等の労務管理（社会保険料等）が、適法、適切に行われているか。（該当しない場合や、未加入の場合は、制度等に沿ったものとなっているか。）	