

## 学生寮給食委託業務提案書評価のポイント

福島県立テクノアカデミー浜

項目	評価のポイント
1 会社概要 ○実績  ○1年間継続して業務ができるか	○50名程度の学生寮等の給食業務を実施した実績があること。  ○食材の仕入れルートが確保されていること。
2 給食業務内容 ○衛生管理  ○寮生の栄養管理	○従業員に対する衛生管理教育体制があること。 ○委託業務について衛生管理責任者が配置されていること。 ○食品の安全管理体制が整備されていること。  ○寮生の年齢（18歳から20歳）に合致した食事摂取基準に基づく献立が作成できること。
3 給食内容 ○献立表  ○味	○学生寮の給食として栄養や分量が適切であること。 ○朝食・昼食・夕食のバランスがとれていること。  ○試食により評価。
4 見積書 ○食材の原価（材料費）と管理費のバランス	○管理経費（人件費、保健衛生費、事務費、諸経費）は業務を実施するうえで過小でないこと、かつ、食材の原価に比して過大でないこと。

## 業務委託業者 総合評価表

番号	項目	業者								備考
		評価者	評価	特記事項	評価	特記事項	評価	特記事項	評価	
1	業務内容と実績	I								
		II								
		III								
		IV								
		V								
		VI								
		VII								
2	衛生管理	I								
		II								
		III								
		IV								
		V								
		VI								
		VII								
3	寮生の健康管理	I								
		II								
		III								
		IV								
		V								
		VI								
		VII								
4	献	提案	I							
			II							
			III							
			IV							
			V							
			VI							
			VII							
5	立	試食	I							
			II							
			III							
			IV							
			V							
			VI							
			VII							
6	給食費	食材費	I							
			II							
			III							
			IV							
			V							
			VI							
			VII							
7	給食費	人件費	I							
			II							
			III							
			IV							
			V							
			VI							
			VII							
計										

※ 評価 番号 1・2・3 ( 優秀:3 普通:2 劣る:1)  
 番号 4・5・6・7 ( 優秀:5 やや優:4 普通:3 やや劣:2 劣る:1)

業務委託業者 評価表 評価委員氏名 ( ) 実施日 年 月 日

番号	項目								
		評価	特記事項	評価	特記事項	評価	特記事項	評価	特記事項
1	業務実績								
2	衛生管理								
3	寮生の健康管理								
4	献立	提案							
5		試食							
6	給食費	食材費							
7		人件費							
計									

※ 評価 番号 1・2・3 ( 優秀:3 普通:2 劣る:1)  
 番号 4・5・6・7 ( 優秀:5 やや優:4 普通:3 やや劣2 劣る:1)