

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。