

## 学生寮給食業務委託提案書評価のポイント

福島県立テクノアカデミー郡山

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 給食業務の内容 ○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	○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。
4 見積書	○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適正かつ経済的であること。