

テクノアカデミー会津学生寮給食業務委託に係る業務企画書評価基準

業者名

評価 優:5 やや優:4 普通:3 やや劣:2 劣:1

評価項目		点数	評価事項	評価点					
1 会社概要		10							
		5	給食業務実績及び業務管理体制	5	4	3	2	1	
		5	給食業務に関する方針または考え方	5	4	3	2	1	
2 給食業務内容		80							
	食材等の管理	20							
		5	食材の取扱マニュアル等の整備	5	4	3	2	1	
		5	食材の納入及び検収方法	5	4	3	2	1	
		5	食材の管理、保管方法及び食中毒等防止対策	5	4	3	2	1	
		5	食材の地産地消推進	5	4	3	2	1	
	衛生管理	20							
		5	衛生管理のマニュアル等の整備	5	4	3	2	1	
		5	調理器具、作業場所及び食材保管機器の衛生管理体制	5	4	3	2	1	
		5	従事者の衛生教育及び感染症対策	5	4	3	2	1	
		5	衛生管理に関する記録、報告方法	5	4	3	2	1	
	給食内容	25							
		5	寮生に対する健康管理及び食育情報の提供	5	4	3	2	1	
		5	寮生の疾病者に対する食事提供	5	4	3	2	1	
		5	季節感を感じる献立及びイベント開催時等に合わせた食事提供	5	4	3	2	1	
		5	果物類の提供、飲物の種類数、食事の選択制	5	4	3	2	1	
		5	食物アレルギーに対する対策	5	4	3	2	1	
	事故対応	15							
		5	食中毒発生時の対応方法及び連絡体制	5	4	3	2	1	
		5	食中毒発生時の給食業務代行体制及び補償対応方法	5	4	3	2	1	
		5	災害や不測の事態が生じた場合の支援体制	5	4	3	2	1	
3 費用見積書		10							
		5	経費計上方法	5	4	3	2	1	
		5	雇用する従事者の人件費及び労務管理費用の算出方法	5	4	3	2	1	
計		100							