

別 紙 企画提案に関する評価項目

評価項目		企画提案書への記載内容	審査基準
業務に対する基本的な考え方		○高校寄宿舍の舎食に対する基本的な考えを示すこと (仕様書等の内容を踏まえ自社の考えを示すこと)	○教育の一環としての舎食の意義や目的を理解し、生徒に「より安全でよりおいしい舎食を提供するための理念・方針をもって、その実現に向けた取組、工夫がされていると認められるか。
			○寮生の実態に応じたきめ細かい舎食調理業務が行えるような体制と認められるか。
同種業務の実績		○過去２年以内の、本件と類似した委託業務の実績を記載すること (契約先(学校名等)、期間、規模、内容等を記載すること)	○類似業務の受託実績から判断して、高校の寄宿舍における舎食調理業務が適切に遂行できる技術やノウハウを有していると認められるか。
業務運営体制		○従業員の人数、業務体制を記載すること (人数及び職名(資格)、勤務体制(時間)等を示すこと)	○事業実施主体として、事業実施に必要な人員・組織体制が整備されるとともに、業務管理を適切に遂行できる体制を有していると認められるか。
		○従業員の教育について、研修体制、マニュアルの概要等を示すこと	○学校の状況に応じて、現場責任者や調理従事者について適切な人員を配置し、安定的な舎食調理業務を遂行することができると認められるか。
		○施設、設備に応じ、作業工程、作業動線を重視した円滑な調理業務を遂行するための対応方法を示すこと	○学校の調理場の状況を踏まえた、円滑な舎食調理業務を遂行するノウハウを有していると認められるか。
給食業務	献立	○１日３食(朝・昼・夕)分の提案を示すこと	○寮生満足度が向上するかどうか ・献立　１日３食分の具体的提案 ・調達　現在の取引先及び地元食材業者の取扱い ・調理　創意工夫や調理技術向上への取組み
	調達	○食材調達の基本理念を記載すること ○現在の取引先及び地元食材業者の取扱いを記載すること	
	調理	○創意工夫や調理技術向上への取組みを記載すること	
衛生管理、安全管理体制		○衛生管理、安全管理体制について記載すること ・施設・機器の衛生管理への取組み ・従業員の衛生管理への取組み ・インシデント・アクシデントの発生予防及び再発防止対策　　など	○「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「学校給食衛生管理基準」等に準じた衛生管理が行われると認められるか。
			○食中毒や異物混入等の事故が発生した場合の対応方法について、独自のマニュアル等が整備されている等、適切に対応できる体制が整備されていると認められるか。
非常時の対応		○災害、労働争議、業務停止により、受託業務の全部または一部の遂行が困難になった場合の対応 ○代行保証の体制	○災害等非常時における体制が整備されていると認められるか。
学校との連携		○学校との連携、学校運営への協力体制について記載すること ○食育の充実関連活動への提案や取組について記載すること	○学校との緊密な連携に努め、学校運営に協力的であると認められるか。 ○食育の推進を向上するための運営に協力的であると認められるか。
業務委託への移行を安定的に行う方策		○舎食調理業務が直営から業務委託に安定的に移行するための工夫を示すこと	○円滑に業務を開始できる計画であるか。
費用		○委託料 ・経費見積書(様式３号)を作成すること	○総額が委託金額の上限を超えていないか。 ○委託に要する経費が効率的かつ適正であるか。

