

(別表)

函館工業高等専門学校学生寮給食業務委託事業企画競争審査基準表

審査項目	審査項目の細分	審査の着眼点	評点
ア)給食業務運営の基本的考え方	①基本的方針・考え方	・教育寮での給食業務に対する基本的な考え方と理解度について、明確に示されているか ・提案内容は妥当であり、実施細則等に示された本校の方針・業務内容に合致した提案がなされているか	
	②改善要求等への対応	・本校の改善要求等に対し、積極的な改善対応姿勢や、柔軟に対応できる体制が備わっているか	
イ)献立作成等の基準・考え方	①献立決定の基準	・変化に富んだ献立作りや摂食者のことを考えた献立作りなどを基本に据えた提案内容となっているか	
	②主食と主菜・副菜との関係に対する考え方	・単に変化に富むだけではなく、主食に合った主菜・副菜となるような献立作りの提案がなされているか	
	③土曜日、日曜日及び祝日の昼食・夕食の献立	・新しい発想で寮生の満足度を高めるような具体的な提案がなされているか	
	④朝食パン食のマンネリ化防止策	・寮生に飽きさせない対応策について具体的な提案がなされているか	
	⑤献立表の試作(7月及び1月)	・季節の相違や多様な変化を持たせるなど、献立内容に創意工夫がなされているか	
	⑥男女別献立の工夫	・食事摂取基準や嗜好の男女差を十分に考慮した具体的な提案がなされているか	
	⑦新メニュー提案や苦情・要望等への対応方法	・提案内容に沿った創意工夫がなされた献立が盛り込まれているか ・寮生の満足度を高めるためのメニュー提案の取組みについて具体的な提案がなされているか ・苦情等に関する対応策が具体的に準備されているか	
ウ)行事食・病人食に対する考え方	①四季の食材や季節行事関連のメニューへの対応	・旬の食材使用に積極的であり、かつ、創意工夫に富んだメニューとなっているか ・季節の行事食の取り入れに積極的であり、かつ、行事に相応しいメニューとなっているか	
	②「アレルギー体質寮生」及び「疾病発症寮生」への対応	・食物アレルギーについての考え方や適切な対応のノウハウが示されているか、また、創意工夫のある例示メニューとなっているか ・寮生の疾病発症による突然の献立変更に誠意をもって対応する提案がなされているか、寮生の体調に配慮した例示メニューとなっているか	
	③学寮行事の特別食(イベント食)に対する考え方	・特別食の必要性を理解を示し、積極的な提案がなされているか ・行事ごとに、献立内容が工夫されているか	
エ)食材調達体制及び考え方	①食材調達先選定に関する考え方	・食材の調達及び取引先業者の選定の考え方は妥当性を有するものか、かつ、品質の確保を優先した選定となっているか	
	②「地産地消」に対する考え方	・地元業者からの積極的な調達に配慮した提案がなされているか	
	③食品の鮮度と冷凍食品に関する基本方針	・「地産地消」を理解し、その対応策等について具体的な提案がなされているか ・鮮度の良い食材の調達を最優先に考慮した提案がなされているか	
	④米の調達(産地、銘柄)と無洗米、米飯提供	・冷凍食品に偏らない調達に配慮した提案がなされているか ・よりよい米の安価な調達方法について提案がなされているか ・水質汚濁防止や光熱水料削減を理解し、積極的な無洗米の使用について提案がなされているか ・「おいしいご飯」を提供するために、創意工夫と熱意が感じられる提案がなされているか	
オ)衛生管理体制	①食材受入れ及び調理時の衛生管理方法	・効率的かつ効果的で妥当な衛生管理方法を提案しているか	
	②二次汚染防止に係る方策	・事業者として衛生に関する法令遵守、改善への取組みなどの管理体制が提案されているか	
	③施設設備、調理器具等の衛生管理方法	・調理工程における食品衛生についての提案内容は適切か	
	④過去3年間の食中毒等の事故発生状況等	・異物混入など寮生から直接指摘をうけるような事例の防止策が提案されているか ・厨房や調理器具の清潔保持について、提案内容は具体的かつ十分なものとなっているか ・過去3年間に食中毒等の事故を起こしていないか	
カ)業務実施体制	①-1良質な従業員の確保体制	・業務実施に必要な人員の確保ができていないか ・有資格者、実務経験者を適正に配置しているか	
	①-2従事者の効率的配置・シフト	・業務実施のため、効率的・効果的な人員配置・シフトが組まれているか	
	②管理組織、連絡体制	・緊急時等の管理体制・連絡体制が適切にとられているか	
	③-1従事者の健康管理方法	・従事者の健康管理が適切に行われる体制となっているか、また、感染症罹患時の適切な対応策が示されているか	
	③-2従事者への教育研修体系及び研修内容等	・教育・研修など、従業員の育成や意識改革に対する基本的な考え方が確立されているか ・適切かつ効果的な従業員研修が計画されているか	
キ)管理・バックアップ体制、危機管理対応	①-1事故発生時の管理・バックアップ体制	・食中毒等の事故発生時の管理・バックアップ体制がとれているか	
	①-2保険加入状況(補償範囲・内容)	・事故発生時に業務不能となった場合の適切な対応策が示されているか	
	②代行保証人との契約締結	・信用確実な代行保証人との契約及び確実な履行が保証される契約内容の提案がなされているか	
	③大規模災害発生時の業務遂行方策	・大規模災害時の対応策が具体的に示されているか	
ク)企業の経営状況、業務受託実績及び見積金額	①法人概要	・安定的、堅実な経営がなされているか(継続的な収益確保、一定水準の自己資本比率など)	
	②決算状況	・直近3年間の決算において経常損失が続いていないか、債務超過が発生していないか ・前年度の決算において未納の法人税額等はないか	
	③給食業務受託の実績	・平成22年度以降において1回200食年間250日以上給食業務の受託経験は十分か	
	④給食業務受託費見積金額	・現在受託している給食業務(特に学生寮)の件数、規模、受託内容はどうか ・見積金額は、積算根拠や積算方法に誤りはないか ・提案内容に対して、過小又は過大な見積金額ではなく妥当な設定となっているか	
	⑤その他	・改修時の移転作業に対して、具体的な提案や協力体制が示されているか ・厨房閉鎖時の代替給食について、具体的な提案がなされているか ・給食業務を実施する上で本校に役立つと思われるアピールポイントはあるか ・提案にあたり、選択肢の吟味がなされているか(提案する実施手段又は手法が、他の手段又は手法に比べ優位である根拠が示されているか)	