

大社高等学校寄宿舎(碧雲寮)調理業務委託の 企画提案に関する提案項目及び審査基準

別添2

1. 提案項目

提出書類名	提案項目	書式
提案書		第1号
(1) 会社の概要	① 商号及び名称、代表者名、設立年月日、経歴・沿革、資本金、従業員、本店所在地、支店・営業所数、島根県内の支店・営業所数、業務内容・受託実績等について	第2号
(2) 総括的事項	① 運営方針 ② 学校との協力体制	第3号
(3) 衛生管理	① 衛生管理体制	第4号
(4) 調理業務運用	① 食材の調達 ② 献立 ③ 食事の提供方法	第5号
(5) その他	① 学校との連携	第6号
(6) 見積書	① 見積書	第7号

2. 審査基準

項目	評価内容
受託実績	調理受託実績が豊富であるか。
食材の調達	新鮮で安全性が高く良質な食材が調達できると想定される提案が示されているか。
献立	栄養価、ボリューム、味付け、栄養バランス等高校生に適した献立がなされると想定される提案が示されているか。
食事の提供方法	適温でおいしい料理が提供されると想定される提案が示されているか。
学校との協力体制	学校が行う指示に誠意をもって対応する姿勢が示されているか。
学校との連携	学校が開催する会議に出席するなど学校と連携した業務推進に努める姿勢が示されているか。
見積額	見積書の人件費及び管理費等について、適切な人員体制での積算がなされているか。