

## 審査基準

### 1. 採択案件の決定方法

提案された企画について審査を行い、各評価項目の得点合計が「最も高い者」を採択案件とする。なお、各評価項目の得点合計が「最も高い者」が複数となった場合には、八戸工業高等専門学校学寮給食業務事業者選定委員会において、合議により決定する。

また、各評価項目の得点合計が「最も高い者」が提示した金額が本校が定める予定価格を上まわる場合その他契約条件に合致しない場合には次順位者以降の高順位者と契約を行う場合がある。

### 2. 審査方法

企画提案書に基づき、八戸工業高等専門学校学寮給食業務事業者選定委員会において、書類選考を実施する。

### 3. 評価方法

評価は下記の各項目について次の評価基準による5段階評価とし、学寮給食業務事業者選定委員会の委員が各々評価した結果の合計を平均した者を当該提案者の得点とする。

「評価基準」

書類選考

大変優れている = 5点

優れている = 4点

普通 = 3点

やや劣っている = 2点

劣っている = 1点

### 4. 評価

書類選考

- (1) 事業実施に必要な人員及び組織体制が整っているか。
- (2) 事業管理を適切に遂行できる体制を有しているか。
- (3) 事業実務に精通しているとともに、事業を適切に遂行するための技術力及びノウハウを有しているか。
- (4) 事業を効果的に遂行するために必要な実績を有しているか。
- (5) 財務状況の評価により経営基盤が確立しているか。
- (6) 事業の目標及び計画が具体的に設定され、実現性及び妥当性があるか。
- (7) 献立作成の考え方、また献立表は寮生にとって適切な内容か。
- (8) 食事のボリュームは寮生にとって適切か。またおかわりへの対応について配慮しているか。
- (9) 特別な料理の考え方として季節や季節行事等をどのようにとらえているか。また内容は妥当なものか。
- (10) 特別な料理の考え方として病気やアレルギー体質をどのようにとらえているか。また対応、内容はリスク管理として十分なものか。
- (11) 衛生管理体制と考え方は本校に即応しているか。また法令等を遵守しているか。
- (12) 本校運営上の要望に対し柔軟に対応できる体制を有しているか。
- (13) 給食費の徴収、督促、一定条件時における欠食時の返金等に対応するための事務処理体制を有しているか。
- (14) 従業員に対する教育の考え方は妥当か。
- (15) 食材の調達方法及び仕入れシステムは構築されているか。また品質等は妥当なものか。
- (16) 食材の調達方法及び仕入れシステムは災害等の不測の事態に対する備えは万全か。
- (17) 食中毒等の不測の事態が生じた場合の対応方法は、迅速性、具体性、効率性等に対応しているか。

- (18) 学生からの改善要求に対しての改善方法は即応性があり、具体性があり確実な改善が見込まれるものか。（日常改善）
- (19) 保護者からの改善要求に対しての改善方法は即応性があり、具体性があり確実な改善が見込まれるものか。（特別改善）
- (20) 本校からの改善要求に対しての改善方法は即応性があり、具体性があり確実な改善が見込まれるものか。（定期改善）
- (21) 提案にあたり、選択肢の吟味が行われているか。（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にある根拠が示されているか。）
- (22) 提案内容に対し妥当な経費か。