

学寮給食業務及び学校食堂業務委託に係る審査基準

1. 業務受託契約予定者の決定方法

提出された企画提案書等について、下記により選考を行い、得点が最も高かった企画提案者を業務受託契約予定者として選定する。

2. 審査方法

(1) 選定委員会による書類審査

学寮給食業務及び学校食堂業務に関する企画競争において、その審査方法の透明性、公平性、競争性及び効率性を確保するため、「学寮給食・学校食堂業務委託事業者選定委員会」（以下「選定委員会」という。）を設置し、企画提案書等の書類審査を行う。

(2) 審査における追加資料の提出

審査期間中に、企画提案者に対し企画提案書等の詳細について追加資料の提出を求めることがある。

3. 評価方法

企画提案書の各項目について、4段階の評価とし、各審査員が評価した結果を集計したものを当該企画提案者の得点とする。

この際、各審査員は集合することなく評価を行い、選定委員会ではその集計結果を確認することで互いが協議することがないようにし、審査の公平性を確保する。

なお、評価基準は以下のとおり。

- 4：十分に満たしている
- 3：満たしている
- 2：十分に満たしていない
- 1：満たしていない

資料の提出が評価の観点である場合は、4と1で評価する。

4. 評価内容

(ア) 学寮給食業務及び学校食堂業務に共通する評価内容

- ・食材の安全確保と安定供給体制が整備されているか。
- ・食材の衛生管理体制が整備されているか。
- ・作業従事者の管理体制が整備されているか。
- ・厨房・食堂の安全管理体制が整備されているか。
- ・厨房・食堂の衛生管理体制が整備されているか。

- ・ 事故発生時の対応ができるように体制整備がされているか。
- ・ 改善要求への対応ができるように体制整備されているか。
- ・ 仕様以外に本校に有意義なアピール点が企画提案者から示されているか。
- ・ 企業の財務状況が事業実施に影響を与えるようなことはないか。
- ・ 本校の要求に対応できるだけの業務実績があるか。

(イ) 学寮給食業務における評価内容

- ・ 教育機関における学寮給食業務に対するポリシーが明確になっているか。
- ・ 決められた場所、日時に食事が提供できるようになっているか。
- ・ 献立作成基準が明確になっているか。
- ・ 献立表の提示については、基準等に基づきバランスの取れたものとなっているか。
- ・ 特別メニューへの対応ができるようになっているか。
- ・ 寮生のお楽しみイベントとして、特別献立への対応ができるようになっているか。
- ・ 学校行事等での食事の提供ができるようになっているか。
- ・ 給食費の取り扱いについて、適正な徴収、還付ができる体制が整備されているか。
- ・ 栄養指導ができるようになっているか。

(ウ) 学校食堂業務における評価内容

- ・ 教育機関における学校食堂業務に対するポリシーが明確になっているか。
- ・ 献立作成基準が明確になっているか。
- ・ 指定したメニューが全て対応できるようになっているか。また、企画提案者からのメニューの提示がされているか。
- ・ 献立表の提示については、バランスの取れたものとなっているか。
- ・ 利用者確保策が示されているか。
- ・ 営業日及び営業時間以外で、学校行事等のため営業の依頼があった場合に対応できるようになっているか。