

学寮給食及び学生教職員食堂業務委託にかかる審査基準

1. 業務受託事業者の決定方法

提出された関係書類に基づいたプレゼンテーションを行い、各評価項目の得点合計が最も高得点の参加者を受託者として選定する。

2. 審査方法

(1) 書類審査とプレゼンテーションの併用

学寮給食及び学生教職員食堂業務に関する契約において、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、提出された関係書類に基づいたプレゼンテーションを行い審査する。

(2) 審査員の構成

学寮給食及び学生教職員食堂業務委託業者選定委員会（以下、「選定委員会」という。）委員により構成された審査員が審査を行う。

(3) 審査における追加資料の提出

参加者に対し提出された関係書類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

(1) 審査における評価方法

5段階評価とし、提出された関係書類の内容について各業者の評価を行い、最も高得点の参加者を受託者として選定する。

なお、評価基準は以下のとおりとする。

5：極めて優れている

4：優れている

3：普通

2：やや劣る

1：劣る

(2) 集計結果において同点の取扱い

評価「5」の多い参加者を上位とする。なおも同評価の場合は、後日当該業者にくじを引かせ、上位者を決定するものとする。また、当該業者のうちくじを引かない者があるときは、契約事務に関係ない職員がこれに代わってくじを引き上位者を決定するものとする。

4. 評価内容

別紙のとおり

区分	No.	評価内容
① 共通事項	1	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。
	2	食材の安全性確保と安定供給体制が整備されているか。
	3	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。
	4	本校の要求に対応できるだけの業務実績があるか。
	5	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。
	6	給食従事者の管理体制が整備されているか。
	7	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。
	8	食材の衛生管理体制が整備されているか。
	9	厨房・食堂の安全・衛生管理体制が整備されているか。
	10	事故発生時（食中毒、事故、火災、地震及び台風等の災害等）の体制整備がされているか。
	11	火災保険へは加入しているか。
	12	事業総合賠償責任保険等へは加入しているか。
② 学寮給食	13	特別メニューへの対応ができるようになっているか。また、提案者独自のイベント食の提供ができるようになっているか。
	14	原則として管理栄養士を常置できる体制となっているか。
	15	栄養指導ができるようになっているか。
	16	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。
	17	給食従事者の資質向上に対する研修は実施されているか。
③ 食堂業務	18	メニューの料金設定は適当か。
	19	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。