

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」を採択案件に決定する。

2. 審査方法

企画提案書に基づき、茨城工業高等専門学校学生寮給食業務、茨友会館食堂業務、茨友会館売店業務委託事業者選定委員会（以下「選定委員会」とする。）において書類選考を実施。

また、必要に応じて、審査期間中に提案の詳細に関する追加資料の提出を求められることがある。

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、選定委員会の各委員が各々評価した結果の合計を平均したものを当該提案者の得点とする。

[評価基準]

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

(学寮給食)

- (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等を有しているか。
- (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当な内容か。
- (8) 朝食を摂らない者に対する対策は整っているか。
- (9) 特別な料理の考え方として季節や季節行事等をどの様に捉えているか。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、食事制限、アレルギー体質をどの様に捉えているか。また、対応、内容は妥当なものか。
- (11) 特別な料理の考え方として学寮行事をどの様に捉えているか。また、内容は妥当なものか。
- (12) 管理衛生体制と考え方は本校に即応しているか。

- (13) 従業員に対する教育の考え方は妥当か。
- (14) 寮費の徴収、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。
- (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) 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。
- (17) 食事委員会での改善要求への改善方法は、具体性、即応性に優れているか。
- (18) 提案に当たり、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である根拠が示されているか。)
- (19) 提案内容に対して、妥当な経費か。

(茨友会館食堂)

- (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等を有しているか。
- (5) 献立作成の考え方、また、献立は適当な内容か。
- (6) メニューの料金設定は適当か。
- (7) 管理衛生体制と考え方は、本校に即応しているか。
- (8) 提案内容に対して、妥当な経費か。

(茨友会館売店)

- (1) 教育機関における売店についての基本的な考え方は妥当か。
- (2) 取り扱う食品、日用品等の品揃え、料金設定は妥当か。