

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」を契約予定者として決定する。また、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、仙台高等専門学校学寮給食業務委託業者選定委員会において、合議により決定する。

2. 審査方法

企画提案書等に基づき、仙台高等専門学校学寮給食業務委託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、学寮給食業務委託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」

A. 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

A. 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当な内容か。
- (8) 朝食を摂らない者への対応は妥当か。
- (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。
- (10) 特別な料理の考え方としてアレルギー体質や病気をどのようにとらえているか。
- (11) 特別な料理の考え方として宗教等による制約のある留学生へ対応をどのようにとらえているか。
- (12) 特別な料理の考え方として学校行事をどのようにとらえているか。
- (13) 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。
- (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、食品の安全性や品質等に関して配慮されているか。
- (16) 調理加工の考え方はどのようなものか。
- (17) 学生からの意見をどのように聞き対応するか。
- (18) インフルエンザや本校の規則による急遽強制帰省等が必要になった場合の対応は柔軟か。
- (19) 不測の事態が生じた場合、迅速に具体的に効率的に対応しているか。
- (20) 本校からの要望に対する対応が、具体性、即応性に優れているか。
- (21) 提案内容に対し妥当な経費か。
- (22) その他