

審査基準

1. 採択案件の決定方法

提案された企画提案書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。提案された企画提案書について提案者によるプレゼンテーションを実施し、書類審査を行い、各評価事項の合計得点が最も高い企画提案者を業務従事者候補として選定する。

2. 審査方法

企画提案書に基づき、大分工業高等専門学校学寮給食業務、学生食堂業務、売店業務委託者選定委員会（以下「選定委員会」とする。）においてプレゼンテーションを実施。

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ることがある。

3. 評価方法

(1) 書類審査における評価方法

企画提案書の事項に基づき5段階評価とし、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。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。

- 5：大変優れている
- 4：優れている
- 3：普通
- 2：やや劣っている
- 1：劣っている

(2) 書類選考における同点取扱い

集計結果において同点の場合は、評価「1」の多いほうを下位とし、それでも同点の場合は評価「5」の多いほうを上位とする。

4. 評価内容

(ア) 学寮給食業務、学生食堂業務及び売店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・食堂及び売店の安全管理体制が整備されているか。
- ・厨房・食堂及び売店の衛生管理体制が整備されているか。
- ・大地震等の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がされているか。
- ・栄養指導ができるようになっているか。

- ・実施細目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) 学寮給食業務に係る評価内容

- ・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。
- ・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。
- ・複数の献立から選択できるようになっているか。
- ・特別食への対応ができるようになっているか。
- ・特別献立（喫食制限・宗教上の制限等）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。
- ・給食費の取り扱いは企画提案者が行うことを明記しているか。

(ウ) 学生食堂業務に係る評価内容

- ・教育機関における一般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。
- ・実施細目に示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、企画提案者からその他のメニューについて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、学生がクラブ活動等で食事を必要とする場合に対応できるようになっているか。

(エ) 売店業務に係る評価内容

- ・教育機関における売店業務に対するポリシーが明確になっているか。
- ・販売品目について、市価と同等またはそれ以下で販売できるか。
- ・学生が利用するコピー機の利用料及び管理は適当か。