

審査基準

1. 採択案件の決定方法

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

2. 審査方法

(1) 企画提案書による審査方法

提出された企画提案書の内容に基づき、以下の各項目について各委員が4段階で評価し、点数化する。

なお、評価基準は以下のとおり。

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

また、各審査項目において、選定委員の過半数（4名）以上が評価「1点」を付けた項目が1つでもあれば不可とする。

(ア) 学寮給食業務及び学生食堂業務に共通する評価内容

- ① 食材の安全確保と安定供給体制が整備されているか。
- ② 事故発生時の対応ができるように体制整備されているか。
- ③ 安定的に従事できる管理体制が整備されているか。
- ④ 本校の要求に対応できるだけの業務実績があるか。
- ⑤ 従業員の管理体制と食堂等の衛生管理体制が整備されているか。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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。

(イ) 学寮給食業務における評価内容

- ① 教育機関における学寮給食業務についての考え方が明確になっているか。
- ② 献立作成基準が明確になっているか、また、バランスの取れたものとなっているか。
- ③ 給食費の取扱いについて、適正な徴収、還付ができる体制が整備されているか。
- ④ 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。
- ⑤ 留学生や食材にアレルギー等をもつ寮生及び粥等の病人食（特別食等）への対応ができるようになっているか。
- ⑥ 食堂のレイアウトが示されているか。

(ウ) 学生食堂業務における評価内容

- ① 教育機関における学生食堂業務についての考え方が明確になっているか。

- ② 献立作成基準が明確になっているか。
- ③ 利用者確保策が示されているか。
- ④ 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しているか。
- ⑤ 食堂のレイアウトが示されているか。

書類選定委員（6名）

（2）試食コンペによる審査方法

本校が指定したメニューを選定委員が試食し、以下の各項目について判定する。
審査は4段階評価とし、審査員が各々評価したものを当該企画提案者の得点とする。

なお、評価基準は以下のとおり。

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

学寮給食（夕食）

- ① 献立表の内容
- ② 一人前の分量
- ③ 盛り付けの外観
- ④ 主食の質
- ⑤ 副食の質
- ⑥ 副食の量
- ⑦ 味付け
- ⑧ 食感

試食コンペ選定委員（12名）

3. 選定方法

書類審査及び試食コンペで獲得した点数の合計得点が最も高かった企画提案者を業務委託事業者として選定する。

なお、同点となった場合は、各審査の集計結果において獲得した点数の合計点の高い方を上位とする。

さらに、同点の場合は、評価「1」の多いほうを下位とする。それでも同点の場合は、評価「4」の多いほうを上位とする。