

八戸工業高等専門学校学寮給食、学生食堂及び売店業務 委託にかかる審査基準

1. 受託事業者の決定方法

提案された企画提案書及びプレゼンテーションについて審査を行い、各審査の合計得点が「最も高い者」を受託事業者候補とし、見積書を提出させ、本校が定めた予定価格を下回った場合に受託事業者として決定する。なお、予定価格を上回る場合、その他契約条件等が合致しない場合には、次順位以降の高順位者を受託事業者とする場合がある。

2. 審査方法

(1) 書類審査及びプレゼンテーション審査

企画提案書に基づき、八戸工業高等専門学校学寮給食等業務委託事業者選定委員会（以下「選定委員会」という。）において、書類審査及びプレゼンテーション審査を実施する。

(2) 書類審査における追加資料の提出

審査期間中に、企画提案者に対し企画提案書の詳細について追加資料の提出を求めることがある。

(3) 集計時の最高点と最低点の除外

書類審査及びプレゼンテーション審査において、各企画提案者の点数を集計した際、最高点と最低点の評価については除外する。

(4) 同点時の順位

各審査の合計得点が同点になる者がある場合は、書類審査の評価「1点」の多いものを下位とし、さらに同点の場合は評価「5点」の多いものを上位とする。

3. 評価方法

(1) 書類審査による評価

下記4に示す各項目について次の評価基準による5段階評価とし、選定委員会の委員（以下、「審査員」という。）が各々評価した結果の合計を平均したものを当該企画提案者の得点とする。この際、各審査員は自らの判断で評価を行い、選定委員会ではその結果を確認することで互いが協議することがないようにし、審査の公平性を確保する。

なお、評価基準は以下のとおり。

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

取得の有無が評価基準となる項目については、5点か1点（一部満たしている場合は3点）で評価する。

(2) プレゼンテーション審査による評価

プレゼンテーションは、1社につき20分発表10分質疑応答で実施する。各企画提案者が20分でセールスポイントなどを自由にアピールしてもらうとともに、企画提案書に基づく審査員の質問に対しての回答内容も評価する。プレゼンテーションによる評価は10点満点とし、審査員が各々評価した結果の合計を平均したものを当該企画提案者の得点とする。

4. 評価項目

(1) 書類審査に係る評価項目

① 学寮給食業務

- a. 教育機関における学寮給食業務についての基本的な考え方
- b. 献立作成の考え方
- c. 特別料理の考え方
- d. 給食費金額設定
- e. 食材調達の考え方及び方法
- f. 食育の考え方
- g. 不測の事態が生じた場合の対応方法
- h. 本校からの改善要求への改善方法

② 学生食堂業務

- a. 教育機関における学生食堂業務についての基本的な考え方
- b. 献立作成の考え方
- c. 利用者からの意見・要望の収集及び対応
- d. 定食の販売予定メニュー
- e. 本校からの改善要求への改善方法

③ 売店業務

- a. 教育機関における売店業務についての基本的な考え方
- b. 販売可能な食品、日用品等、具体的な品名及び金額等
- c. 弁当、丼もの、麺の販売予定メニュー
- d. 本校からの改善要求への改善方法

④ 共通事項

- a. 衛生管理体制と考え方
- b. 業務実施体制等について
- c. 会社のアピール
- d. ISO9001-HACCP、ISO14001認証、女性活躍推進法・次世代育成支援対策推進法に基づく認定の有無
- e. 事業を効果的に遂行するために必要な実績等
- f. 経営基盤の確立