

学寮給食及び学生教職員食堂業務委託にかかる審査基準

1. 業務受託事業者の決定方法

提出された関係書類に基づいたプレゼンテーションを行い、各評価項目の得点合計が最も高い参加者を受託者として選定する。

2. 審査方法

(1) 書類審査とプレゼンテーションの併用

学寮給食及び学生教職員食堂業務に関する契約において、その審査方法の透明性公平性、競争性及び効率性を確保するため、提出された関係書類に基づいたプレゼンテーションを行い審査する。

(2) 審査員の構成

学寮給食及び学生教職員食堂業務委託業者選定委員会（以下、「選定委員会」という。）委員により構成された審査員が審査を行う。

(3) 審査における追加資料の提出

参加者に対し提出された関係書類の詳細について追加資料の提出を求めることがある。

3. 評価方法

(1) 審査における評価方法

提出された関係書類の内容について各業者の評価を行い、最も高得点の参加者を受託者として選定する。なお、別紙①共通事項、②学寮給食並び③教職員食の評価については、各々以下のとおりとする。

①共通事項

2段階評価とし、評価基準は以下のとおりとする。

2：優れている

1：普通

②学寮給食、③教職員食

5段階評価とし、評価基準は以下のとおりとする。

5：極めて優れている

4：優れている

3：普通

2：やや劣る

1：劣る

(2) 集計結果において同点の取扱い

②学寮給食、③教職員食の評価合計点が多い参加者を上位とする。なおも同評価の場合は、後日当該業者にくじを引かせ、上位者を決定するものとする。

4. 評価内容

別紙のとおり

区分	項目	評価内容
① 共通事項	a.	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。
	b.	食材の安全性確保と安定供給体制が整備されているか。
	c.	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。
	d.	本校の要求に対応できるだけの業務実績があるか。
	e.	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。
	f.	給食従事者の管理体制が整備されているか。
	g.	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。
	h.	食材の衛生管理体制が整備されているか。
	i.	厨房・食堂の安全・衛生管理体制が整備されているか。
	j.	事故発生時（食中毒、事故、火災、地震及び台風等の災害等）の体制整備がされているか。
	k.	事故発生時の補償体制が整備されているか。
	l.	受託者が業務を継続できなくなった場合、代行保証人を立てた契約に基づき、業務の継続が可能か。
② 学寮給食	m.	給食費の日額及び各食（朝食・昼食・夕食）の食品材料費の設定が適切か。
	n.	特別メニューへの対応ができるようになっているか。 （提案者独自のイベント食の提供、疾病及びアレルギーを持つ学生に応じた食事の提供、宗教上の理由による特別食の提供について）
	o.	管理栄養士を常置できる体制となっているか。（休暇や傷病による欠勤の場合を除く。）
	p.	栄養指導ができるようになっているか。
	q.	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。
	r.	給食費の取扱い、毎月の業務完了報告書の作成並びに報告及び光熱費の支払等の事務処理が適切に行われる体制となっているか。
	s.	給食従事者の資質向上に対する研修が適切に実施されているか。
	t.	寮生を対象とした、年2回以上のアンケートの実施体制が確立されており、アンケートの結果に対する改善等を行えるようになっているか。
u.	欠食の手続きに係る体制が整備されているか。	
③ 教職員食	v.	メニューの種類及び料金設定は適切か。
	w.	利用者数を増やすための工夫がなされているか。
	x.	その他、本校に有意義と思われる特記事項（アピール点）があるか。