

# 審査基準

## I 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」を採択案件とする。なお、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、福井工業高等専門学校学寮給食業務委託者選定委員会において、合議により決定する。

## II 審査方法

企画提案書に基づき、学寮給食業務委託者選考員が書類選考及び面接選考を実施。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もある。

## III 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、学寮給食業務委託者選考員が各々評価した結果の合計を当該提案者の得点とする。

[評価基準]

評価基準	点数
大変優れている	5
優れている	4
普通	3
やや劣っている	1
劣っている	0

- A) 寮生への食事提供に対する考え方
- B) 給食業務における運営組織の状況
- C) 食材仕入れシステム状況
- D) 食材における冷凍食品・加工食品の割合
- E) 献立内容
- F) 安全衛生管理体制
- G) 調理従事者に対する研修等
- H) 事務処理
- I) 改善要求への対応の仕方
- J) 従業員の服装
- K) 従業員の態度
- L) 提案食事
- M) 質問事項に対する回答
- N) 総合的な印象