

別紙 1

審査基準書
(宮崎県立看護大学学生会館食堂等運営業務委託)

	審査項目		配点
	大項目	小項目	
共通	運営理念・方針	・運営理念・方針は、本学の学生生活の充実に寄与するものといえるか	5
	運営体制	・運営責任の所在は明確か。 ・有資格者及び技術面等において運営体制が整っているか。	5
	従業員の配置・指導方針	・従業員の人員配置や役割分担は妥当か。 ・従業員の指導方針は食堂及び売店運営業務に沿ったものか。	5
	衛生管理・危機管理	・食品衛生関係法令等を遵守し、清潔で安全な環境を維持できるか。 ・災害等発生時の危機管理体制は確立されているか。	5
	安定的な運営への取組	・長期的かつ安定的な運営のための収益確保に向けた取組や独自サービスの提案か。	10
	実績	・本業務を委託するに相応しい同程度の業務実績や熟練度があるか	10
	見積価格	・見積価格に優位性はあるか (1 - 見積価格 / 契約上限額) × 50	15
食堂	調理・メニュー	・安全で栄養バランスのとれたメニューを提供できるか。 ・品数やボリューム感は満足できるものか。 ・学生が利用しやすい価格設定か。 ・利便性に配慮した効率的な調理・提供が可能か。	40
売店	取扱商品	・学生にとって魅力のある品揃えか。 ・学生が利用しやすい価格設定か。	5
合計			100

【審査方法】

- (1) 委員は、各項目について審査を行い、採点する。
- (2) 全ての委員の点数を集計する。
- (3) 集計の結果、合計点数が最も高い参加者を受託者として決定する。
なお、同点の提案業者がいた場合には、「調理・メニュー」の項目の評価点が高い者を受託者として決定する。
- (4) 参加者が1者だけの場合、委員の合計点数が最低基準点である55点(満点×5.5割)以上になったとき、その参加者を受託者として決定する。

【評価基準(5段階)】

- 5 標準より非常に優れた提案
- 4 標準的よりやや優れた提案
- 3 標準的な提案
- 2 標準よりもやや劣る提案
- 1 標準より劣る提案