

鈴鹿工業高等専門学校「学生寮給食業務委託，青峰会館学生食堂業務及び青峰会館売店業務」事業者選定に係る審査基準

1. 業務受託事業者の選定方法等

鈴鹿工業高等専門学校「学生寮給食業務委託，青峰会館学生食堂業務及び青峰会館売店業務」事業者選定に関する企画競争において，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，企画提案書の書類審査と企画提案書に基づくヒアリング及び試食会による審査を行う。

(1) 提出された企画提案書類を選定委員会において書類選考する。

なお，ヒアリング及び試食会審査を効率的に実施する観点から，書類選考により得点の高い企画提案者の上位2者をヒアリング及び試食会での選考対象者として選出する。

書類審査の集計結果において同点の場合は，評価「1」の多いほうを下位とし，それでも同点の場合は評価「5」の多いほうを上位とする。書類選考，ヒアリング及び試食会の得点合計が最も高かった企画提案者を業務受託事業者として選定する。

(2) 選定結果の通知

書類選考による選定終了後，10日以内に全ての企画提案者に選定結果を通知する。

ヒアリング及び試食会による選定終了後，10日以内に全ての選考対象者に選定結果を通知する。

(3) 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。

2. 各審査員の構成

書類選考においては，鈴鹿工業高等専門学校学生寮給食業務委託，青峰会館学生食堂業務及び青峰会館売店業務に関する事業者選定委員会設置要項に定める委員により構成された審査員が審査を行う。

試食会においては，選定委員会委員のほか，当該業務の提供を受ける寮生及び通学生の意見を反映するために，寮生及び通学生から男女各4名の合計8名を寮生代表及び通学生代表として審査員に加え審査を行う。

3. 評価方法

(1) 書類審査における評価方法

企画提案書の事項に基づき5段階評価とし，各審査員が評価した結果を集計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。

5：特に優れている

4：優れている

- 3：普通
- 2：わるい
- 1：特に悪い

## (2) ヒアリング及び試食会審査における評価方法

ヒアリングは書類選考により得点の高い企画提案者の上位2者について、1者30分程度で実施する。企画提案書に基づく選定委員の質問に対して回答内容を総合的に判断する。

試食会では、本校が用意した食器を使い、本校が指定するメニューを用意すること。提供者が特定できないようにし、配膳時にも審査員は別室で待機する。なお、審査時に企画提案者は退出していること。

なお、調理は概ね自社で行い、再加熱、盛り付けは本校で行う。別途必要な器具(鍋、カセットコンロ等)は企画提案者で準備する。なお、審査会場の施設の事前確認は委託者の指定した日時に限り可能とする。試食会審査にかかる全ての費用は企画提案者負担とする。試食内容を総合的に判断する。

## 4. 評価内容

### (1) 書類選考に係る評価内容(各項目5点満点：合計140点満点)

#### ①学寮給食業務、学生食堂業務及び売店業務に共通する評価内容(55点/140点)

- ・食材の安全確保と安定供給体制が整備されているか。
- ・食材の衛生管理体制が整備されているか。
- ・作業従事者の管理体制が整備されているか。
- ・厨房・食堂の安全管理体制が整備されているか。
- ・厨房・食堂の衛生管理体制が整備されているか。
- ・事故発生時の対応ができるように体制整備がされているか。
- ・改善要求への対応ができるように体制整備がされているか。
- ・栄養指導ができるようになっているか。
- ・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。
- ・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。
- ・本校の要求に対応できるだけの業務実績があるか。

#### ②学寮給食業における評価内容(満点35点/140点)

- ・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。
- ・献立作成基準が明確になっているか。
- ・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。
- ・特別メニューへの対応ができるようになっているか。
- ・特別献立への対応ができるようになっているか。
- ・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。
- ・給食費の取り扱いは企画提案者が行うことを明記しているか。

③学生食堂業務における評価内容（満点30点／140点）

- ・教育機関における学生食堂業務に対するポリシーが明確になっているか。
- ・献立作成基準が明確になっているか。
- ・指定したメニューが全て対応できるようになっているか。また、企画提案者からのメニューの提示がされているか。
- ・献立表の提示については、バランスの取れたものとなっているか。
- ・利用者確保策が示されているか。
- ・営業日及び営業時間以外で、学生がクラブ活動等で食事を必要とする場合に対応できるか。

④売店業務における評価内容（満点20点／140点）

- ・教育機関における売店業務に対するポリシーが明確になっているか。
- ・従前の売店業務内容を理解し、業務内容を全て行えるか。
- ・新たな工夫や改善を行えるか。
- ・利用者確保策が示されているか。

(2) ヒアリング（30点満点）

ヒアリングの内容を総合的に判断し、30点満点とする。

(3) 試食会選考に係る評価内容（20点満点）

料理の盛り付け、味、バランス、食感、設定金額に見合う内容か等、試食会の内容を総合的に判断し、20点満点とする。