

審査基準

1 業務委託事業者の決定方法

提案された企画提案書について、書類選考、プレゼンテーション及び試食選考による選考を行い、評価事項の得点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 審査方法

(1) 書類審査とプレゼンテーション等の併用

学寮給食及び学生食堂業務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プレゼンテーション及び試食会による審査を行う。

(2) 審査員の構成

書類審査においては、弓削商船高等専門学校学寮給食及び学生食堂業務委託選定委員会（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。

プレゼンテーション及び試食会においては、選定委員会委員のほか、当該業務の提供を受ける者の意見を反映させるため、寮生4名をオブザーバーとして参加させる。

(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。

3 評価方法

(1) 書類審査における評価方法

下記審査項目の各事項について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。（各項目5点満点 合計75点満点）

(2) プレゼンテーション及び試食会審査における評価方法

プレゼンテーションでは、特にテーマを設定せずに、各企画提案者が30分程度でセールスポイントなど自由にアピールしてもらい、その結果を総合的に判断する。

（25点満点）

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。

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。試食会審査に係る全ての費用は、企画提案者の負担とする。試食内容を総合的に判断する。（30点満点）

4 審査内容

(1) 書類審査項目

- ① 教育機関における給食業務であることに対する基本的な考え方を記入してください。
- ② 食中毒、事故等が発生した場合における、寮生及び保護者への対応について、補償範囲とその具体的な内容を含めて記入してください。
- ③ 地震・災害・不慮の事故等が発生した場合、給食態勢への対応策を具体的に記入してください。
ア 給食教材の調達（調達先、所在地、食数）及び運搬方法
イ 調理人員をどのように確保するか。
- ④ 安全な食材料の調達方法について、配慮していることを具体的に記入してください。（牛肉「BSE」、鶏肉「鳥インフルエンザ」等について）
- ⑤ 御社において実施している生ゴミ等の処理及び再利用方法について、記入してください。
- ⑥ 会社全体の組織及び本校における学寮給食業務及び学生食堂業務の実施体制の組織図と従業員数を記入してください。
- ⑦ 受託者の業務継続に支障が生じた場合等の対応策や予防策を示して、安定的な業務継続が可能であることを示してください。
- ⑧ 学寮給食が寮生の生活指導の一環である趣旨を従業員にどのように理解・徹底させるか示してください。
- ⑨ 寮生は15歳～22歳の年齢差、男女の別、運動クラブに入部の有無など食事摂取量（食欲）に大きな差がありますが、集団給食の中で概ね皆の満足が得られるようにどのような工夫をされますか。
- ⑩ 寮生の嗜好を尊重し、意見を献立に反映させるため、どのような方策をとられますか。
- ⑪ 一ヶ月の献立（朝食、昼食、夕食）を提案してください。
- ⑫ 朝食の喫食率の向上のため、朝食の献立作成にどのような工夫をされますか。
- ⑬ 昼食時間は12時00分～13時10分の1時間10分ですが、授業の終了時刻の関係上、ほとんどの寮生の食事時間は実質30分～40分しかありません。また、一度に全員が席につくことはできません。寮生が余裕をもって昼食を摂れるようにどのような工夫をされますか。
- ⑭ 学生食堂の定食の1週間の献立を提示してください。
- ⑮ 学生食堂の利用者数を増やすためにどのような工夫ができるか具体的な方法を示して下さい。

(2) プレゼンテーションによる評価

企画提案者から自由にテーマ等を決めてアピールしてもらい、発表内容を総合的に判断する。

(3) 試食会選考に係る評価

料理の盛り付け、味、バランス、食感、設定金額に見合う内容であるか等、試食会の内容を総合的に判断する。

以上