

学寮給食業務、福利施設食堂業務に係る審査基準

1. 業務受託事業者の決定方法

提案された企画提案書について、書類選考及び実技選考の2段階による選考を行い、書類選考及び実技選考時の各評価事項の合計得点が高い企画提案者から順に業務受託事業者候補として選定する。

2. 審査方法

(1) 書類審査と実技審査の併用

学寮給食業務、福利施設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企画提案書に基づく実際の献立試食による実技審査及び参考見積書による価格評価を行う。

(2) 各審査員の構成

書類選考においては、学寮給食業務、福利施設食堂業務事業者選定委員会(以下、「選定委員会」という。)委員長により構成された審査員3名が審査を行う。実技選考においては、選定委員会審査員3名のほか、当該業務の提供を受ける寮生及び通学生の意見を広く反映するために、寮生または通学生から合計2名を学生代表として審査員に加え審査を行う。

(3) 書類選考における実技審査対象者の選定

実技審査を効率的に実施する観点から、審査対象者が4者以上の場合は、書類審査の審査結果に基づき高得点の企画提案者から2者を選出し、実技審査対象者とする。

(4) 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。

(5) 集計時の留意点

書類審査及び実技審査の各審査において、各評価者の点数を集計した際、同点になる者がある場合は、評価「1」の多いものを下位とし、さらに同点の場合は評価「5」の多いものを上位とする。

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、委員長を含む審査員4名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。

この際、審査員4名は自らの判断で評価を行い、選定委員会ではその集計結果を確認することで互いが協議することがないようにし、審査の公平性を確保する。

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：悪い
- 1：特に悪い

資料の提出が評価の観点である場合は、4と2で評価する。

(2) 実技審査における評価方法

企画提案書において示された献立表の中から選択したメニューを審査対象とする。

学寮給食については、本校が指定した夕食一式と企画提案者が選択した主菜1皿、福利施設食堂については、本校が指定した日替定食一式と企画提案者が選択した主菜1皿とする。

実技審査会場では、本校で使用している皿を使用する等、配膳された献立の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、別室で待機すること。

一連の実技審査準備作業から審査終了まで適正に実技審査が行われたかを確認するため、選定委員長は実技審査に立ち会う。従って、選定委員長は実技審査を行わない。

実技審査は5段階評価とし、審査員5名が各々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：悪い
- 1：特に悪い

(3) 実技審査における留意事項

該当するメニューについて、献立成分表（別紙様式）を10部作成し、実技審査準備開始前までに本校総務課調達係に提出すること。

準備時間は2時間とする。調理は概ね自社で行い、再加熱、盛り付けは本校施設を利用する。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、実技審査会場の施設の事前確認は業務内容等説明会前までに申し出たものに限り、業務内容等説明会の際に可能とする。

実技審査にかかる全ての費用は企画提案者の負担とする。

(4) 参考見積による価格評価方法

上記2（3）により選出された実技審査対象者から徴収した参考見積を価格ごとに評価し、書類選考と実技選考結果と併せて評価する。

(5) 書類選考における実技審査対象者の選出方法

書類審査の集計結果において、獲得した点数の上位2者を実技審査対象者とする。

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。

(6) 実技選考における選定方法

実技審査で獲得した点数と参考見積による価格評価で獲得した点数の合計得点が最も高かった企画提案者を業務委託事業者として選定する。

なお、同点となった場合は、書類審査の結果において獲得した点数の合計点の高い方を上位とする。

さらに、同点の場合は、評価「1」の多いほうを下位とする。それでも同点の場合は、評価「5」の多い方を上位とする。

4. 評価内容

(1) 書類選考に係る評価内容

(ア) 学寮給食業務、福利施設食堂業務に共通する評価内容

- ・ 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。
- ・ 厨房及び食堂の安全管理体制が整備されているか。
- ・ 厨房及び食堂の衛生管理体制が整備されているか。
- ・ 大地震等の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。
- ・ 実施細目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。

(イ) 学寮給食業務に係る評価内容

- ・ 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。
- ・ 複数の献立から選択できるようになっているか。
- ・ 特別食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。

(ウ) 福利施設食堂業務に係る評価内容

- ・ 教育機関における一般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。
- ・ 実施細目に示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、企画提案者からその他のメニューについて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

るようになっているか。

(2) 実技選考に係る評価内容

- ・ 時間内に準備されたか。
- ・ 献立と合致した栄養献立表が提出されているか。
- ・ 食事の内容が献立表と合致しているか。
- ・ 企画提案時の献立表と変わらない材料費で献立が提供されているか。
- ・ 主食、主菜、副菜、汁等の量のバランスが取れているか。
- ・ 主食、主菜、副菜、汁等の味のバランスが取れているか。
- ・ 献立の盛り付けは食欲をそそるものとなっているか。
- ・ 食感は適当か。
- ・ 温度は適当か。

(別紙様式)

献立成分表

種別	メニュー				成分表		
	主食	主菜	副菜	汁物等	エネルギー (Kcal)	蛋白質 (g)	脂肪 (g)
学寮食堂							
福利施設 食堂							
種別	成分表						
	カルシウム (mg)	ビタミンA (IU)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	塩食 (g)	材料費
学寮食堂							
福利施設 食堂							
種別	主な食材の使用量						
学寮食堂							
福利施設 食堂							

