

学寮給食業務及び学生食堂業務委託にかかる審査基準

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、両選考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. 審査方法

(1) 書類審査と実技審査の併用

学寮給食業務及び学校給食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、学寮給食業務及び学生食堂業務受託事業者選定委員会（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。

実技選考においては、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高学年、低学年の男女各1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) 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、書類審査の審査結果に基づき高得点の企画提案者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られることがある。

(5) 集計時の最高点と最低点評価者の除外

各審査の集計時において、最高点と最低点の評価については除外する。

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「4」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4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。

この際、各審査員は集合することなく評価を行い、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。

4：十分に満たしている

- 3：満たしている
- 2：十分に満たしていない
- 1：満たしていない

資料の提出が評価の観点である場合は、4と1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、学生食堂については、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ていること。

一連の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会場に立ち会う。従って、選定委員長は実技審査を行わない。

実技審査は4段階評価とし、審査員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。

- 4：十分に満たしている
- 3：満たしている
- 2：十分に満たしていない
- 1：満たしていない

(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栄養表（様式9）を9部作成し、実技審査準備開始前までに本校総務課契約係に提出すること。

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委託者の指定した日時に限り可能とする。

実技審査にかかる全ての費用は企画提案者負担とする。

(4) 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「4」の多いほうを上位とする。

(5) 実技選考における選定方法

書類審査及び実技審査で獲得した点数をそれぞれ50点配分に換算し合計得点100点として評価し、合計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。

書類選考における書類審査の集計結果において獲得した点数（満点240点×6人＝

1,440点)を28.8で除し、小数点以下は切り捨てる。

実技審査の集計結果において獲得した点数(満点60点×12人=720点)を、14.4で除し、小数点以下は切り捨てる。

上記2つの点数の合計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。

なお、同点となった場合は、各審査の集計結果において獲得した点数(係数で除する前の点数)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「4」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) 学寮給食業務及び学生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・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が整備されているか。
- ・ 改善要求への対応ができるように体制が整備されているか。
- ・ 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。

(イ) 学寮給食業務における評価内容

- ・ 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。
- ・ 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。

(ウ) 学生食堂業務における評価内容

- ・ 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ようにしているか。

(2) 実技選考に係る評価内容

- ・時間内に準備されたか。
- ・献立と合致した献立栄養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。