

# 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及び試食による選考を行い、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の審査を行う。

### (2) 選考委員の構成

米子工業高等専門学校学寮給食業務委託等選定委員会（以下「選定委員会」という。）委員により構成された選考委員が審査を行う。

### (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) 企画提案書における評価方法（50点）

下記審査内容の項目について、次の評価基準による5段階評価とし、選定委員会の各委員が各々評価した結果の合計を当該提案者の得点とする。

また、企画提案書の内容に基づき、1社あたり20分間（うち5分間質疑応答）のプレゼンテーションを行う。

### (2) 試食における評価方法（40点）

下記審査内容の項目について次の評価基準による5段階評価とし、選定委員会の各委員が各々評価した結果の合計を当該提案者の得点とする。

#### 【評価基準】

大変優れている	=	5点
優れている	=	4点
普通	=	3点
やや劣っている	=	2点
劣っている	=	1点

#### 4. 審査内容

##### (企画提案書)

- ① 学寮給食業務に対する姿勢について
- ② 食材の調達方法と冷凍食品、加工食品及び輸入食材の占める割合について
- ③ 学寮給食業務の運営組織について
- ④ 献立の内容について
- ⑤ 衛生管理について
- ⑥ 改善要求への対応について
- ⑦ 緊急時の対応について
- ⑧ 営業内容・実績について
- ⑨ 貴社のセールスポイントについて
- ⑩ プレゼンテーションについて
  - 企画提案書の内容をきちんと伝えているか
  - プレゼンテーションは見やすく、分かりやすいか
  - 企画提案書の内容を理解して、適切に話しているか、真摯な態度であるか
  - 質問の意図を理解して、適切な回答ができているか

##### (試食)

- ① メニューの内容について
- ② 1人前の分量について
- ③ 盛り付けの外観について
- ④ 主食の質と量について
- ⑤ 副食の質と量について
- ⑥ 調理方法等について
- ⑦ 味付けについて
- ⑧ 食感について