

## 富山高等専門学校学寮給食業務委託にかかる審査基準

### I 業務受託事業者の決定方法

富山高等専門学校学寮給食業務委託にかかる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プレゼンテーション（試食会）による審査を行う。

### II 審査方法

#### 1 書類審査について

プレゼンテーション（試食会）審査を効率的に実施する観点から、書類選考によりプレゼンテーション（試食会）での選考対象者を選出する。書類選考、プレゼンテーション（試食会）の得点合計が最も高かった企画提案者を委託業務事業者として選定する。

#### 2 選定結果の通知

選定後全ての提案者に文書で選定結果を通知する。

### III 評価方法

評価は、下記の項目について別添評価基準による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点を平均したものを当該提案者の得点とする。

- 1 要求仕様に対する内容
- 2 給食業務遂行能力
- 3 給食提供方針への対応
- 4 参考見積価格
- 5 試食会

（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

### IV 得点配分

区 分	書類審査点	プレゼンテーション点	合 計
配 点	70点	30点	100点

### V 委託事業者の選定方法について

企画提案について審査を行い、書類審査点及び各評価項目の得点の合計が最も高い者（契約提示額が予算額を上回る場合その他契約条件に合致しないときには次順位以降の高順位者）を委託事業者に決定する。

なお、得点が高同点の場合は、書類審査点の高い者を委託事業者に決定する。

評価基準(書類選考：第1次審査)

評価委員毎に、各評価項目を5段階で評価し、乗率をかけた総合点により企画提案者の順位を決定する。

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

		審査項目	
書 類 選 考	1.仕様内容	本校の仕様を満たしているか	
	2.会社の概要等	安定して、安全に給食業務を遂行できると判断されるか	
	3.本校の給食提供方針等への対応 【50点満点】	①	朝食は70-90分、昼食は50-60分、夕食は120分の食事時間帯が設定されていますが、この時間内で食事を適温で提供するためにどのような工夫をされますか。 【方針1について】
		②	食材は新鮮なものほど料理の質を高めますが、地産地消に基づき富山県で仕入れる主要な食材について記入してください(5品目程度)。※伝統的調味料(醤油、味噌等)含む。 【方針2について】
		③	厚生労働省の食事基準では野菜を1日350g以上(内、緑黄食野菜1/3)、食塩摂取量は9g以下とされていますが、この基準を満たすためにどのような工夫をされますか。 【方針3について】
		④	既製食品の仕様はできるだけ避け、手作り給食の提供に努めるとしておりますが、主菜及び副菜に占める既製食品の比率の概数をお示しください。※自社製であっても冷凍保存などして学外から仕入れる食品は既製食品として算出してください。 【方針4について】
		⑤	朝食の主食はご飯、パンの選択制としていますが、これら以外で提供できるものがあればご提案下さい。 【方針5について】
		⑥	朝食時の飲み物の種類と品名をご記入下さい。※コーヒー、牛乳、ジュース類を除く 【方針6について】
		⑦	デザートを提供についてご提案下さい。※例:週1回夕食時にゼリーをつける。 【方針8について】
		⑧	昼食の食事時間、食費をもとに丼物、麺類以外の献立を提案してください。 (提案書1-2-1-1の再掲でも可) 【方針9について】
		⑨	月に1回以上設定しています特別献立の提案をしてください。(提案書1-2-3の再掲でも可) 【方針11について】
⑩	別紙3で1日の食基準目安を示していますが、学寮は年齢、性別、クラブ活動、体格により食摂取量の個人差があるなかで、概ね皆の満足を得られるようにどのように工夫するかご提案下さい。		
⑪	委託業者への評価は食事に留まらず、学生等から見た栄養士等職員の印象(清潔感やあいさつ等)も重要と考えられますが、学生等からの印象評価向上のためどのような工夫をされますか。 ※本学では食堂においても学生に挨拶等の励行を行っております。		
4.参考見積 【20点満点】	業務の経済性について		

評価基準(プレゼンテーション選考：第2次審査)

評価委員毎に、各評価項目を5段階で評価し、乗率をかけた総合点により企画提案者の順位を決定する。

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

		審査項目
プレゼンテーション シヨ ン(試食会)	1.試食会 【30点満点】	① 見た目(盛り付け、彩り等)
		② 味 ご飯
		主菜
		副菜
		汁物
		果物等
		③ 主食、主菜、副菜、汁等の量のバランス