

審査基準

1. 採択案件の決定方法

提案された企画について書類審査を行い、各評価項目の得点合計の上位2社を選定し、その2社に対し、試食会による審査を行う。書類審査及び試食会の総合判定で「最も評価点の高いもの」を採択案件として決定する。

2. 審査方法

(1) 審査員の構成

審査においては、福島工業高等専門学校学寮給食、学生食堂及び売店業務委託業者選定委員会（以下、「選定委員会」とする。）委員により構成された審査員が審査を行う。試食会においては、選定委員会委員からなる審査員に加え、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1名・通学生1名をオブザーバーとして参加させる。

(2) 書類審査・試食会による審査

企画提案書に基づき、選定委員会において、書類審査、試食会を実施する。また、必要に応じて、審査期間中に提案の詳細に関する追加資料を求めることがある。

3. 評価方法

(1) 企画提案書の書類審査による審査方法

企画提案書に基づく審査委員の質問に対する回答内容も評価する。

そして、提出された企画提案書に基づき、4. 1に挙げられた27項目について各審査委員が5段階で評価し、点数化する。各審査委員が評価した結果の合計を平均したものを当該企画提案者の得点とする。 (135点満点)

評価は、次の5段階とする

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
書類審査委員（6名）：選定委員会委員により構成された審査員

その他の基準：

- ① 各審査項目において、審査委員の半数（3名）以上が「1点」をつけた項目が1つでもあれば不可とする。
- ② 得点合計の上位2社で試食会を行う。
- ③ 同点の場合、評価「2点」の数が多い方を下位とする。
- ④ ③でも同点の場合、評価「5点」の数が多い方を上位とする。

(2) 試食による審査方法

4. 2に挙げられる項目について各審査委員が5段階で評価し、点数化する。各審査委員が評価した結果の合計を平均したものを当該企画提案者の得点とする。(50点満点)

評価は、次の5段階とする

10：特に優れている、8：優れている、6：普通、4：悪い、2：特に悪い
試食審査委員(6名)：選定委員会委員により構成された審査員
なお、審査員はオブザーバーの意見を聞くことができる。

4. 評価項目

4. 1 書類審査の評価項目

(学寮給食)

- (1) 事業実施に必要な人員及び組織体制が整っているか。
- (2) 事業管理を適切に遂行できる体制を有しているか。
- (3) 事業実務に精通しているとともに、事業を適切に遂行するための技術力及びノウハウを有しているか。
- (4) 事業を効果的に遂行するために必要な実績等を有しているか。
- (5) 財務状況の評価により経営基盤が確立しているか。
- (6) 教育機関における学寮給食業務についての基本的な考え方が適当な内容か。
- (7) 献立作成の考え方、また、献立表は寮生にとって適当な内容か。
- (8) 朝食を摂らない者に対する対策は整っているか。
- (9) 特別な料理の考え方として季節行事等をどの様に捉えているか。また、内容は妥当なものか。
- (10) 特別な料理の考え方として病気、食事制限、アレルギー体質をどの様に捉えているか。また、対応、内容は妥当なものか。
- (11) 各食事における主食の内容は妥当なものか。
- (12) 管理衛生体制と考え方は本校に即応しているか。
- (13) 従業員に対する教育の考え方は妥当か。
- (14) 食材の調達方法及び仕入れシステムは構築されているか。また、品質等は妥当なものか。
- (15) 不測の事態が生じた場合の対応方法は、迅速性、具体性、効率性等に対応しているか。
- (16) 改善要求への改善方法は、具体性、即応性に優れているか。
- (17) 食事の予算金額における量やカロリーは妥当なものか。

(学生食堂)

- (18) 事業実施に必要な人員及び組織体制が整っているか。
- (19) 事業管理を適切に遂行できる体制を有しているか。
- (20) 事業実務に精通しているとともに、事業を適切に遂行するための技術力及びノウハウを有しているか。

- (21) 事業を効果的に遂行するために必要な実績等を有しているか。
- (22) 献立作成の考え方、また、献立は適当な内容か。
- (23) メニューの料金設定は適当か。
- (24) 管理衛生体制と考え方は、本校に即応しているか。
- (25) 提案内容に対して、妥当な経費か。

(売店)

- (26) 教育機関における売店についての基本的な考え方は妥当か。
- (27) 取り扱う食品、日用品等の品揃え、料金設定は妥当か。

4. 2 試食会による評価項目

- (1) 料理の盛りつけの外観
- (2) 主食、副食の量と質
- (3) 味つけ
- (4) 食感
- (5) 設定金額に見合う内容であるか