

# 選 定 基 準

## 1. 採択案件の決定方法

提案された企画書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、2社で試食会を行い、書類審査及び試食会の総合判定で決定する。

## 2. 選定方法

### (1) 企画書による選定方法

提出された企画書の内容に基づき、以下の各項目について各委員が5段階で評価し、点数化する。

- ① 学寮給食業務の考え方
- ② 献立の基準
- ③ 特別食への対応
- ④ 2種類の提供
- ⑤ 学生食堂業務の考え方
- ⑥ 学生食堂のメニュー
- ⑦ 日替定食、季節メニュー
- ⑧ 災害時における食料品等の供給協力
- ⑨ 食材システム
- ⑩ 事故対応
- ⑪ 健康・衛生管理
- ⑫ HACCP
- ⑬ 運営組織
- ⑭ 実績
- ⑮ 改善要求への対応
- ⑯ 会社のアピール

書類選定委員 (5名)

### 評価基準

- ① 各審査項目において、選定委員の過半数(3名)以上が評価「1点」を付けた項目が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 同点の場合は評価「2点」の数の多い方を下位とする。
- ④ ③の場合でもなお同点の場合は、評価「5点」の数の多い方を上位とする。
- ⑤ 1位の獲得ポイントは以下のとおりとする。

合計点の差が7点以上の場合は6ポイント  
合計点の差が3点～6点の場合は3ポイント  
合計点の差が2点以下の場合は1ポイント

(2) 試食会による選定方法

本校が指定したメニューを選定委員が試食し、以下の各項目について判定する。  
選定委員は優の合計数が多い業者にポイントを付与する。選定委員が有するポイントは1名につき1ポイントとする。

- ① 献立表の内容
- ② 一人前の分量
- ③ 盛り付けの外観
- ④ 主食の質
- ⑤ 副食の質
- ⑥ 味付け
- ⑦ 食感

試食会選定委員 (5名)