

新居浜工業高等専門学校福利厚生施設「尚友会館」  
学生食堂及び売店業務委託事業者選定に係る審査基準

1. 業務受託事業者の選定方法等

新居浜工業高等専門学校福利厚生施設「尚友会館」学生食堂及び売店業務委託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による審査を行う。

(1) 提出された企画提案書類を選定委員会において書類選考する。

書類審査の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「5」の多いほうを上位とする。書類選考、プレゼンテーション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) 選定結果の通知

プレゼンテーションによる選定終了後、14日以内に全ての選考対象者に選定結果を通知する。

(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。

2. 各審査員の構成

書類選考においては、新居浜工業高等専門学校福利厚生施設「尚友会館」学生食堂及び売店業務委託に関する事業者選定委員会設置要項に定める委員により構成された審査員が審査を行う。

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5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。

なお、評価基準は以下のとおり。

- 5：特に優れている
- 4：優れている
- 3：普通
- 2：わるい
- 1：特に悪い

(2) プレゼンテーションにおける評価方法

1者20分以内で実施し、各審査員がその内容及び企画提案書に基づく選定委員の質問に対しての回答内容を総合的に判断する。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。

#### 4. 評価内容

##### (1) 書類選考に係る評価内容（各項目5点満点：合計90点満点）

###### ① 学生食堂業務及び売店業務に共通する評価内容（50点／90点）

- ・ 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。
- ・ 従業員の管理体制が整備されているか。
- ・ 安全管理体制が整備されているか。
- ・ 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整備がされているか。
- ・ 改善要求への対応ができるように体制整備がされているか。
- ・ 利用者確保策が示されているか。
- ・ 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。

###### ② 学生食堂業務における評価内容（20点／90点）

- ・ 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。

###### ③ 売店業務における評価内容（20点／90点）

- ・ 教育機関における売店業務に対するポリシーが明確になっているか。
- ・ 新たな工夫や改善を行えるか。
- ・ 企画提案者から業務内容及び取扱品目の提示がされているか。また、本校が指定した業務内容及び取扱品目が全て対応できるようになっているか。
- ・ 企画提案者もしくは本校から提示のあった業務や品目以外にも、本校から取扱依頼のあった品目等について、前向きに検討できる体制になっているか。

##### (2) プレゼンテーション（30点満点）

プレゼンテーションの内容及び企画提案者からのアピール点を総合的に判断し、30点満点とする。

- ・ 営業日及び営業時間以外で、学生がクラブ合宿等で食事を必要とする場合は、給食業務に支障のない範囲で対応できるか。
- ・ 食堂メニューについて、校内の教職員がその居室等への配達を希望した場合、対応できるか。
- ・ 本校の現有施設設備を使用することを前提に、業務遂行上不足する施設設

備について、貴社においてどの程度準備できるか。

- 別図2の施設のうち、使用を希望する箇所について、その使用方法にかかるレイアウトを図示すること。
- 売店業務の一環として自動販売機を設置する場合は、その設置箇所について示すこと。
- 仕様及び上記項目以外に、本校に有意義と思われる特記事項（アピール点）があれば示すこと。