

呉工業高等専門学校学生寮給食業務委託, 学生食堂業務委託, 売店業務委託
及び自動販売機設置賃貸借業務審査基準

I 委託業者の決定方法

提出された企画提案書及びプレゼンテーション・試食について審査を行い、各評価項目の得点合計が「最も高い者」を委託業者に決定する。

II 審査方法

1-1. 呉工業高等専門学校学生寮給食業務等委託事業者選定委員会において企画提案書に基づき書類審査、プレゼンテーション及び試食審査を実施し決定する。

III 評価方法

1. 基本基準

配点配分 学寮給食 40, 学生食堂 5, 売店 5, 自動販売機 30, プレゼン 10, 試食 10

2. 学生寮給食業務に関する評価内容

評価項目	配点
2-(1) 朝食の喫食率の向上のため、朝食の献立作成にどのような工夫をされますか？ (例：米飯食又はパン食の選択性とする。)	4
2-(2) 昼食時間は12時10分～13時10分の1時間ですが、授業の終了時刻の関係上、ほとんどの寮生の食事時間は実質30分～40分しかありません。また、一度に全員が席につくことはできません。寮生が余裕をもって昼食を摂れるようにどのような工夫をされますか。(献立内容等) (例：麺類, 丼物など時間をかけずに食べられるものとする。)	4
2-(3) 夕食の献立作成にどのような工夫をされますか？ (例：副食をバイキング形式とする。主菜を2種類から選択性とする。)	4
2-(4) 4月と10月の1ヶ月分の献立(朝食、昼食、夕食)をご提案ください。それぞれの食事材料費、栄養摂取基準(給食業務委託仕様書2-(5))量を示してください。(エネルギー・タンパク質・脂質・カルシウム・塩分を表示してください) なお、参考として、現在又は過去に受託した施設等(他高専含む)の1年間分の献立表を提出してください。	7
2-(5) 家庭的な雰囲気のもと、季節感の醸成、食文化の伝承等のため、行事食は不可欠です。従前の行事としては、入寮式、こどもの日、クリスマス、成人祝い、鏡開き、校内駅伝、卒業祝い、誕生祝い がありますが、この行事に対する特別食の内容をご提案ください。また、これ以外の行事食等についても実施できるものについてご提案ください。(例：入寮式—ステーキ, 赤飯・・・)	4
2-(6) 定期試験期間中(年4回, 各7日～10日程度)は、夜遅くまで勉強する寮生が多くなります。期間中に夜食が提供できますか?できるとしたらどのような内容でいつ(時間)ですか? (例：おにぎり, 菓子パン等を夕食時に配布(持ち帰り)する。)	3

2-(7) 遠足実施日は、通常の昼食に替えて特別食（弁当）を作っていただきます。1個あたりの食事材料費及び献立内容を提案してください。 (例：500円、三角おにぎり2個、ヒレカツ、卵焼き・・・)	1
2-(8) 必要とする給食維持費（人件費及び光熱水料等）の額について、ご提案ください。 (例：280円/日)	7
2-(9) 留学生の宗教的な食事配慮、食物アレルギーをもつ寮生の食事及び病人食の提供方法について、どのような対応が可能か具体的にご記入ください。あわせて留学生食（イスラム教）と食物アレルギー（小麦・卵・乳製品等）をもつ寮生の1週間分の献立(朝食、昼食、夕食)をそれぞれご記入ください。	3
2-(10) 給食費の徴収及び欠食の還付金については、受託業者が行うことになるが、人員配置や徴収方法・管理体制を記載してください。	3

3. 学生食堂業務に関する評価内容

評価項目	配点
3-(1) 仕様書に記載の必須メニューについて、内容（量、食材）を提示してください。	2
3-(2) 本校必須メニュー以外に提供可能なものがあれば内容（量、食材）及び金額について提示してください。	1
3-(3) 定食の1週間の献立を提示してください。	1
3-(4) 利用者数を増やすためにどのような工夫ができるのか具体的な方法を示して下さい。	1

4. 売店業務に関する評価内容

評価項目	配点
4-(1) 仕様書に記載の必須教材販売品目以外に販売可能なものがあれば具体的に品名及び金額について提示してください。	2
4-(2) 利用者数を増やすためにどのような工夫ができるか具体的な方法を示して下さい。	3

5. 自動販売機に関する評価内容

評価項目	配点
5-(1) 貴社提示額/最高提示額*30点=評価点（四捨五入）	30

6. 学生寮給食業務及び学生食堂業務等に共通する評価内容（プレゼンテーション評価）
（優れていれば加点）

評価項目	加点
6-(1) 本校食堂は、16歳から22歳の学生の成長期の学生が主に利用しています。その観点から、食堂についての貴社の考えを提示してください。	1
6-(2) 円滑で安全な食事提供のための、食材仕入れシステムについて提示してください。	1
6-(3) 学生寮食堂及び学生食堂業務運営組織及び管理者の配置状況について記載してください。 （管理組織図、要員構成図(栄養士・調理師・厨房従事者の人数・給食サービス管理士○級○支店等※住所も記入)、平常時の連絡体制等）	1
6-(4) 貴社の衛生管理に対する考え方を提示してください。	1
6-(5) 貴社のハサップの取り組みについて記載してください。	1
6-(6) 本校の施設・設備に沿った衛生管理方法・体制及び従業員に対する衛生管理・教育について提示してください。	1
6-(7) 改善要求への対応方法について記載してください。	1
6-(8) 厨房、食堂フロア及び売店、自動販売機等館内外の清掃体制について提示してください。	1
6-(9) 不慮の事故（地震等の災害及び食中毒等）が発生した場合の食料の備蓄量や確保方法について記載してください。対応マニュアル及び緊急時の連絡体制を添付してください。 あわせて不慮の事故（地震等の災害及び食中毒等）が発生した場合における学生及び保護者への対応方法について、補償範囲と具体的な内容を含めて記載してください。	1
6-(10) 会社特性（アピール部分）について記載してください。	1

7. 試食評価内容

評価項目	配点
7-(1)分量として適量か。	2
7-(2)味付けは適当か	3
7-(3)盛り付けは食欲をそそるものか。	2
7-(4)食感は適当か	3