

# 審 査 基 準

## 1. 業務受託事業者の選定方法等

提案された企画提案書について、書類審査を行ったのちプレゼンテーションによる審査を行い、評価項目の総合得点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。

- (1) 提出された企画提案書類の書類審査を行う。
- (2) 委託者会議室においてプレゼンテーションによる審査を行う。
- (3) 集計結果において同点の場合は、評価基準「1」の多いほうを下位とし、それでも同点の場合は評価基準「5」の多いほうを上位とする。書類審査、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。
- (4) プレゼンテーションによる選定終了後、7日以内に全ての選考対象者に選定結果を通知する。
- (5) 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. 審査員の構成

新居浜工業高等専門学校学寮給食業務、学生食堂及び売店業務委託契約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 (220点満点)

企画提案書の項目に基づき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：悪い
- 1：特に悪い

### (2) プレゼンテーションにおける評価方法 (35点満点)

1者20分以内で実施し、プレゼンテーションの項目に基づき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企画提案者の得点とする。なお、評価基準は(1)書類審査の評価基準と同じである。

## 4. 評価内容

### ●書類審査に係る評価内容 (各項目5点満点：合計220点満点)

#### (1) 共通事項 (70点/220点)

##### ① 基本的な考え方 (10点/220点)

- ・ 教育機関における、給食業務等であることに対する基本的な考え方は妥当

か。

- ・ 提供した施設や設備を使って決められた場所，日時，時間に食事が提供可能か。

② 食材の安全確保と安定供給（10点／220点）

- ・ 食材の安全性，供給の安定性を確保できる体制が整備されているか。
- ・ 主な食材の供給体制が整っているか。

③ 食材の衛生管理（5点／220点）

- ・ 食材の衛生管理についての取組状況等は妥当か。

④ 従業員の管理（15点／220点）

- ・ 各事業実施に必要な人員及び組織体制が整っているか。
- ・ 現場責任者と委託担当職員との密な連携が可能か。
- ・ 従業員の健康管理方法（健康診断等含む）が妥当か。

⑤ 厨房・食堂・売店の安全管理（5点／220点）

- ・ 厨房，食堂，売店の安全管理体制が整っているか。

⑥ 厨房・食堂・売店の衛生管理（10点／220点）

- ・ 厨房，食堂，売店の衛生管理体制が整っているか。
- ・ 残飯，残菜の処分方法が妥当か。

⑦ 事故発生時の対応（15点／220点）

- ・ 食中毒，事故，地震等の災害が発生した場合の対応マニュアルが整っているか。また、委託者が実施する避難訓練に対応可能か。
- ・ 利用者への保険加入等による具体的な補償体制が整っているか。
- ・ 安定的な業務を継続するため、業務継続に支障が生じた場合等の対応策や予防策が整っているか。

(2) 学寮給食業務に関する事項（55点／220点）

① 工夫及び提案等（20点／220点）

- ・ 利用者には年齢差，男女の別及び運動量等により食事摂取量等に差があるが，どのような工夫ができるか。
- ・ 利用者の嗜好を尊重し，意見を献立に反映させるため，どのような方策がとれるか。
- ・ 通常の給食費内で次の食事について，具体的にどのような献立を提供できるか。  
ア 食事制限，病人の疾病に応じた食事を提供する。  
イ 研修旅行等のときに弁当を持たせる。  
ウ 朝食時にはご飯とパンを提供する。
- ・ 通常の給食費内でどのような「朝食バイキング」，「昼食特別食」及び「夕食特別食」の提供が可能か。

② 献立作成基準（15点／220点）

- ・ 献立を決める時の考え方（基準）が妥当か。
- ・ 栄養，種類等が偏ったものにならないように，どのような工夫ができるか。

- ・ 利用者に給食を提供するため、どのような工夫ができるか。
- ③ 献立表の例示 (20点/220点)
- ・ 献立の内容は妥当か。(仕様書の条件を考慮して1か月分の献立表、朝食、昼食、夕食を提示。)
  - ・ 季節にあわせた給食の提供が可能か。
  - ・ 原則として、献立は主食、主菜、副菜等で構成しているか。
  - ・ 同じ献立を繰り返さないように工夫できるか。
- (3) 学生食堂業務に関する事項 (50点/220点)
- ① 献立作成基準 (15点/220点)
- ・ 献立を決める時の考え方(基準)が妥当かどうか。
  - ・ 栄養、種類等が偏ったものにならないように、どのような工夫ができるか。
  - ・ 利用者に昼食を提供するため、どのような工夫ができるか。
- ② メニューの提供について (10点/220点)
- ・ 委託者が仕様書に提示したメニューが提供可能か。
  - ・ 委託者が提示したメニュー以外にも提供可能か。
- ③ 献立表の例示 (20点/220点)
- ・ 献立の内容は妥当か。(仕様書の条件を考慮して1か月分の日替定食の献立表を提示。)
  - ・ 季節にあわせた日替定食の提供が可能か。
  - ・ 原則として、献立は主食、主菜、副菜、汁等で構成しているか。
  - ・ 同じ献立を繰り返さないように工夫できるか。
- ④ 利用者確保策について (5点/220点)
- ・ 利用者数を増やすためにどのような工夫ができるか。
- (4) 売店業務に関する事項 (25点/220点)
- ① 業務内容について (20点/220点)
- ・ 業務を行うにあたり、どのような工夫を行えるか。
  - ・ 業務内容及び取扱品目は妥当か。(業務内容及び取扱品目を提示。)
  - ・ 委託者が仕様書に提示した業務及び品目について、全て取り扱えるか。
  - ・ 提示した品目以外のものについて、委託者が取扱いの相談を行った場合、対応可能か。
- ② 利用者確保策について (5点/220点)
- ・ 利用者数を増やすためにどのような工夫ができるか。
- (5) 自動販売機設置に関する事項 (20点/220点)
- ① 管理体制について (10点/220点)
- ・ 自動販売機に設置する空き缶等の回収時期・方法が妥当か。
  - ・ 故障時等のクレーム対応が妥当か。
- ② 災害時について (5点/220点)
- ・ 災害時において飲料を無料で提供することができる「災害時対応型自動販

売機」となっているか。

- ③ 販売金額について（5点／220点）
- ・販売金額が妥当か。（販売金額の提示。）

●プレゼンテーション（各項目5点満点：合計35点満点）

（1）アピール（15点／35点）

- ・学寮給食業務について、仕様で示した以外に、特記事項（アピール点）が委託者に有意義か。
- ・学生食堂業務について、仕様で示した以外に、特記事項（アピール点）が委託者に有意義か。
- ・売店業務について、仕様で示した以外に、特記事項（アピール点）が委託者に有意義か。

（2）サービス向上（10点／35点）

- ・利用者からの改善要求を受け入れる体制が整っているか。
- ・利用者からの改善要求に対し対応策を検討する体制が整っているか。

（3）メニュー例（10点／35点）

- ・料理の盛りつけ、色合い、主食・副食の量が妥当か。（一般的な学寮給食、朝食・昼食・夕食3食分の画像を提示。）
- ・料理の盛りつけ、色合い、主食・副食の量が妥当か。（一般的な学生食堂、1週間分の定食5食分の画像を提示。）