

小山工業高等専門学校学寮給食業務、一般食堂業務及び売店業務委託にかかる審査基準

## 1. 業務受託事業者の選定方法

提案された企画提案書について、書類選考及び実技選考の2段階による選考を行い、書類選考及び実技選考時の各評価事項の合計得点が高い企画提案者から順に業務受託事業者候補として選定する。

## 2. 審査方法

### (1) 書類審査と実技審査の併用

学寮給食、一般食堂及び売店業務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を行った後、プレゼンテーション及び企画提案書に基づく実際の献立試食による実技審査を行う。

### (2) 各審査員の構成

書類選考においては、学寮給食、一般食堂及び売店業務委託事業者選定委員会(以下、「選定委員会」という。)委員により構成された審査員が審査を行う。実技選考においては、選定委員会委員のほか、当該業務の提供を受ける寮生及び通学生の意見を広く反映するために、寮生及び通学生から合計6名を学生代表として審査員に加え献立試食を行う。

### (3) 書類選考における実技審査対象者の選定

実技審査を効率的に実施する観点から、書類審査の審査結果に基づき得点上位の企画提案者を選出し、実技審査対象者とする。

### (4) 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ところがある。

### (5) 集計時の最高点と最低点評価者の除外

書類審査及び実技審査の各審査において、各評価者の点数を集計した際、最高点と最低点の評価については除外する。

同点になる者がある場合は、評価「1」の多いものを下位とし、さらに同点の場合は評価「5」の多いものを上位とする。

## 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点数

を当該企画提案者の得点とする。

この際、各審査員は自らの判断で評価を行い、選定委員会ではその集計結果を確認することで互いが協議することがないようにし、審査の公平性を確保する。

なお、評価基準は以下のとおり。

- 5：大変優れている
- 4：優れている
- 3：普通
- 2：やや劣っている
- 1：劣っている

資料の提出が評価の観点である場合は、5と1で評価する。

## (2) 実技審査における評価方法

プレゼンテーション及び企画提案書において示された献立表の中から選択したメニューの試食を審査対象とする。

学寮給食については、企画提案の献立のうちから選択した朝・昼・夕それぞれのメニューを2食分、一般食堂については、日替定食から選択したメニュー2食分とする。

実技審査会場では本校で使用している皿を使用する等、配膳された献立の提供者が特定できないようにし、配膳時にも審査員は別室で待機する。なお、審査時に企画提案者は退出し、別室で待機すること。

一連の実技審査準備作業から審査終了まで適正に実技審査が行われたかを確認するため、選定委員長は実技審査に立ち会う。従って、選定委員長は実技審査を行わない。

実技審査は5段階評価とし、審査員が各々評価した結果を集計した点数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：大変優れている
- 4：優れている
- 3：普通
- 2：やや劣っている
- 1：劣っている

## (3) 実技審査における留意事項

実技審査で提供される学寮給食・一般食堂日替定食メニューについて献立成分表(様式自由)を18部作製し、実技審査前日までに本校総務課用度係に提出すること。

準備時間は2時間とする。調理は概ね自社で行い、再加熱、盛り付けは本校施設を利用する。別途必要な器具(鍋、カセットコンロ等)は企画提案者で準備する。なお、実技審査会場の施設の事前確認は業務内容等説明会前までに申し出たものに関し、業務内容等説明会の際に可能とする。

実技審査にかかる全ての費用は企画提案者の負担とする。

#### (4) 最終選定方法

書類審査及び実技審査で獲得した点数の合計得点が最も高かった企画提案者を業務委託事業者として選定する。なお、同点となった場合は、実技審査の集計結果において獲得した点数の合計点の高い方を上位とする。

さらに、同点の場合は、評価「1」の多いほうを下位とする。それでも同点の場合は、評価「5」の多い方を上位とする。

### 4. 評価内容

(1) 書類選考に係る評価内容(各項目5点満点:集計した合計点を125満点で換算する。)

#### ①. 会社概要及び実績について(10点)

ア. 会社が安定的、健全な経営がされているか。

イ. 給食業務の実績は豊富であるか。

#### ②. 業務実施体制について(20点)

ア. 委託される業務全体に関する実施、管理及び報告体制は十分であるか。

イ. 作業従事者の人数・質ともに確保できるような体制であるか

ウ. 従業員に対する教育の考え方は妥当か。

エ. 改善要求等に対し、積極的な改善対応姿勢や、柔軟に対応できる体制であるか。

#### ③. 衛生管理・危機管理について(15点)

ア. 委託される業務全体について衛生管理、安全管理体制が整っているか。

イ. 事故発生に対応する体制が整っているか。

ウ. 大規模災害時の対応策が具体的に示されているか。

#### ④. 学寮給食業務に係る評価内容について(45点)

ア. 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は妥当か。

イ. 献立作成の考え方について(添付「献立表」)

・ 献立を決めるときの基準は妥当か。

・ 実施細目に記載の条件を考慮して作成された6月と12月の献立表について、栄養・種類等が偏ったものになっていないか。また、同じ献立を繰り返さない工夫がされているか。

ウ. 特別料理の考え方について

・ 季節や季節行事等に特別料理の提供が可能か。

- ・風邪等病気、食事制限のある寮生、アレルギー体質の寮生には症状に応じた食事が提供可能か。
- ・学校行事、学寮行事及び課外教育活動等のための弁当又は特別食(会食)が提供可能か。
- ・宗教等による理由により留学生に対し特別食が必要な場合、どの程度対応可能か。

エ. 食材調達方法について

- ・食材を仕入れる場合、仕入れ先(産地)及び仕入れシステムは妥当か。
- ・主食の米の等級、産地と割合等は妥当か。

⑤. 一般食堂業務に係る評価内容について(20点)

ア. 教育機関における食堂についての基本的な考え方は妥当か。

イ. 業務を受託した場合に提供するメニュー及びその料金表は妥当か。

また、日替定食の1週間分の献立は妥当か。

ウ. 食材調達方法について

- ・食材を仕入れる場合、仕入れ先(産地)及び仕入れシステムは妥当か。
- ・主食の米の等級、産地と割合等は妥当か。

⑥. 売店業務に係る評価内容について(15点)

ア. 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。

イ. 販売可能な食品、日用品等、具体的な品名及び金額を一覧表は妥当か。

ウ. 販売価格の基本的な考え方は妥当か。

(2) 実技選考に係る評価内容(各項目5点満点:集計した合計点を60点満点で換算する。)

①. プレゼンテーション(20点)

ア. 細目を満たしたうえで、アピール点は魅力的か。

イ. 学生へのサービスが充実しているか。

- ・価格設定については妥当か。
- ・豊富なメニュー(品揃え)は妥当か。
- ・特別食等のサービスは妥当か。

②. 献立試食(40点)

ア. 時間内に準備されたか。

イ. 献立と合致した栄養献立表が提出されているか。

ウ. 食事の内容が献立表と合致しているか。

エ. 主食、主菜、副菜、汁等の量のバランスが取れているか。

オ. 主食、主菜、副菜、汁等の味のバランスが取れているか。

カ. 献立の盛り付けは食欲をそそるものとなっているか。

キ. 食感は適当か。

ク. 設定価格とのバランスが取れているか。