

学寮給食業務委託にかかる審査基準

1. 業務受託事業者の決定方法

提案された企画提案書による書類審査、及び、プレゼンテーション（試食）による審査を行い、両審査の各評価事項の評価得点の合計得点が最も高かった企画提案者を受託事業者として選定する。

2. 審査方法

(1) 書類審査とプレゼンテーション（試食）による審査の併用

学寮給食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、提出された企画提案書による書類審査と企画提案書に基づく実際の献立試食（プレゼンテーション）による審査を行う。

(2) 審査員の構成

書類審査においては、学寮給食業務事業者選定委員会（以下、「選定委員会」という。）委員により構成された審査員4名が審査を行う。

プレゼンテーション（試食）による審査においては、選定委員会委員4名のほか、当該業務の提供を受ける寮生の意見を反映するために、寮生の代表者4名を審査員に加え審査を行う。

(3) 書類審査におけるプレゼンテーション（試食）による審査対象者の選定

プレゼンテーション（試食）による審査を効率的に実施するため、書類審査の評価点の上位2者をプレゼンテーション（試食）による審査対象者として選出する。

(4) 審査における追加資料の提出

企画提案者に対し、提出された関係書類の詳細について追加資料の提出を求めることがある。

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、各審査員が各審査項目について4段階評価し、その平均点を各審査項目の評価点とする。評価点の総計を当該企画提案者の書類審査評価点とする。

なお、評価基準は以下のとおり。

4：大いに評価できる

3：評価できる

2：普通

1：評価できない

(2) プレゼンテーション（試食）による審査対象者の選出方法

書類審査評価点の上位2者をプレゼンテーション（試食）による審査対象者とする。同点の場合は、書類審査の各審査項目の評価点を比較し、同点他者よりも評価点が高い審査項目数が多い者を上位とする。書類審査結果については、全ての企画提案者に対し通知する。

(3) プレゼンテーション（試食）による審査における評価方法

企画提案書において提示した1月の献立表の中から、選定委員会が指定した1メニューを8食分を用意し、管理栄養士が献立について説明し、審査員8名が試食を行う。

各審査項目について、審査員が各々4段階評価したものの平均したものを各審査項目の評価点とする。各審査項目の評価点の総計を当該企画提案者のプレゼンテーション（試食）による審査評価点とする。

なお、評価基準は以下のとおり。

4：とても良い

3：良い

2：普通

1：悪い

(4) プレゼンテーション（試食）の実施手順と留意事項

書類審査結果の通知時に、プレゼンテーション（試食）による審査対象者に対して、試食を行うメニューの指定を含めた、実施の詳細について通知する。

審査準備時間は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で行う。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。水道及び100Vコンセントは本校施設を利用できるものとし、利用による水道料及び電気料については本校負担とする。食器は本校で使用しているものを用いる。実施会場の事前確認は本校総務課用度係に申し出ること。

盛り付け後、管理栄養士による献立説明及び試食を行う（1時間半程度を予定）。持ち込み器具の洗浄、残飯等の処理は企画提案者が持ち帰って行うこと。

(5) 受託事業者の選定方法

書類審査評価点（満点60点）とプレゼンテーション（試食）による審査評価点（満点40点）の合計点が最も高かった企画提案者を受託事業者として選定する。

同点の場合は、各審査項目の評価点を比較し、他者よりも評価点が高い審査項目数が多い者を受託事業者を選定する。

4. 審査項目

(1) 書類審査の審査項目

- ①学寮給食業務事業についての基本的な考え方
- ②献立作成の基準が明確であるか
- ③献立表は栄養摂取基準に基づき、バランスのとれたものになっているか
- ④特別食に対応できるか
- ⑤学寮行事に対応できるか
- ⑥栄養指導を実施できるか
- ⑦改善要求に対応できる体制となっているか
- ⑧安全な食材を確保できる体制となっているか
- ⑨衛生管理体制が整備されているか

- ⑩安全管理体制が整備されているか
- ⑪十分な従業員数が確保され、従業員の管理体制、教育体制が整備されているか
- ⑫本校の要求に対応できるだけの業務実績があるか
- ⑬経営状況が業務に支障を及ぼすことがないか
- ⑭寮生から給食費を徴収、還付できる体制となっているか
- ⑮本校に有意義なアピール点があるか

(2) プレゼンテーション（試食）による審査項目

- ①栄養士の説明は適切で分かりやすいか
- ②給食費に見合う食事内容であるか
- ③食事の内容が献立表と合致しているか
- ④盛り付け方がよいか
- ⑤色彩がよいか
- ⑥鮮度がよいか
- ⑦主食、主菜、副菜、汁等の量とバランスがよいか
- ⑧主食、主菜、副菜、汁等の味とバランスがよいか
- ⑨食感が適切であるか
- ⑩温度が適切であるか