

学寮給食業務、福利施設食堂業務に係る審査基準

1. 業務受託事業者の決定方法

提案された企画提案書について、書類選考及び実技選考による選考を行い、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

学寮給食業務、福利施設食堂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と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、学寮給食業務、福利施設食堂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5名が審査を行う。実技選考においては、選定委員会審査員5名のほか、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4名を学生代表として審査員に加え審査を行う。

(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、審査対象者が3者以上の場合は、書類審査の審査結果に基づき高得点の企画提案者から2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ことがある。

(5) 集計時の留意点

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、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、委員長を含む審査員5名(審査員1名につき70点満点)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。(総計:350点満点)

この際、審査員5名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

(2) 実技審査における評価方法

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を審査対象とする。

学寮給食については、本校が指定した夕食一式と企画提案者が選択した主菜1皿、福利施設食堂については、本校が指定した日替定食一式と企画提案者が選択した主菜1皿とする。

なお、食材や調理法は、業務が委託された場合に継続的に提供可能なものとし、審査に限った特別なものを用いないこと。

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、立会人をおく。

実技審査は5段階評価とし、審査員9名（審査員1名につき30点満点）が各々評価した結果を集計したものに、1.5を乗じたものを当該企画提案者の得点とする。（総計：405点満点）

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メニューについて、献立成分表（別紙様式）を13部作成し、実技審査前日までに本校総務課調達係に提出すること。

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限り、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）

①業務実施体制について（20点）

- ア. 従業員に対する教育の考え方は妥当か。
- イ. 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。
- ウ. 食材調達方法について
 - (i) 食材を仕入れる場合、仕入先（産地）及び仕入システムは妥当か。
 - (ii) 主食の米の等級、産地と割合等は妥当か。

②衛生管理・危機管理について（10点）

- ア. 事故発生に対応する体制が整っているか。
- イ. 大規模災害時の対応策が具体的に示されているか。

③学寮給食業務に係る評価内容について（25点）

- ア. 教育機関における学生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
 - (i) 献立を決めるときの基準は妥当か。
 - (ii) 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
 - (i) 季節や季節行事等に特別料理の提供が可能か。
 - (ii) 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。

④一般食堂業務に係る評価内容について（10点）

- ア. 教育機関における食堂業務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提供するメニュー及びその料金表は妥当か。

⑤その他（5点）

- ア. 会社のアピール点について本校にとって有意義なものか。

(2) 実技選考に係る評価内容（各項目5点満点）

①献立試食（30点）

- ア. 食事の内容が献立表と合致しているか。
- イ. 主食、主菜、副菜、汁等の量のバランスが取れているか。
- ウ. 主食、主菜、副菜、汁等の味のバランスが取れているか。
- エ. 献立の盛り付けは食欲をそそるものとなっているか。

オ. 食感は適当か。

カ. 温度は適当か。

(別紙様式)

献立成分表

種別	メニュー				成分表		
	主食	主菜	副菜	汁物等	エネルギー (K c a l)	たんぱく質 (g)	総脂肪 (g)
学寮食堂							
福利施設 食 堂							
種別	成分表						
	食物繊維 (g)	ビタミンA (IU)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)
学寮食堂							
福利施設 食 堂							
種別	主な食材の使用量						
学寮食堂							
福利施設 食 堂							