

学寮給食、学生食堂及び売店業務委託にかかる審査基準

1. 業務受託事業者の決定方法

提案された企画提案書による書類審査及び学寮給食献立等試食審査（以下「プレゼンテーション審査」と記載する。）を行い、両審査における評価点の合計得点が最も高かった企画提案者を契約予定者として選定する。

2. 審査方法

（1）書類審査とプレゼンテーション審査の併用

学寮給食業務及び学生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、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プレゼンテーション審査を行う。

（2）審査員の構成

書類審査においては、学寮給食、学生食堂及び売店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。

プレゼンテーション審査においては、選定委員会が指名した本校職員5名のほか、学寮給食等の提供を受ける学生の意見を反映するために、寮生の代表者3名（うち、女子1名）及び寮生以外の学生代表者1名を審査員に加え審査を行う。

（3）書類審査によるプレゼンテーション審査対象者の選定

プレゼンテーション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場合がある。

3. 評価方法

（1）書類審査における評価方法

個別の企画提案書に対し、5名の審査員が審査項目毎に4段階で評点した上で、27の審査項目毎の平均点を算出し、当該平均点を合計した数値に27分の15を乗じた数値を書類審査評価点とする。（60点満点）

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審査対象者の選出方法

書類審査評価点の高い上位2者をプレゼンテーション審査対象者とする。

同点の場合は、書類審査の27の審査項目毎の平均点を比較し、同点他者よりも当該平均点が

高い項目の多い者を上位とする。それでも同点となった場合は、5名の審査員が審査項目毎に4段階で評点した際の評点「4」の多い者を上位とし、それでも同点となった場合は、5名の審査員が審査項目毎に4段階で評点した際の評点「3」の多い者を上位とし、それでも同点となった場合は、5名の審査員が審査項目毎に4段階で評点した際の評点「2」の多い者を上位とする。

(3) プレゼンテーション審査における評価方法

企画提案書において提示した学寮給食1月の献立表の中から選定委員会が指定する1メニュー7食分及び学生食堂にて提供予定の食事メニューの中から選定委員会が指定する1メニュー2食分を提案者が用意した上で、献立等について説明し、審査員9名が試食を行う。

9名の審査員が審査項目毎に4段階で評点した上で10の審査項目毎の平均点を算出し、当該平均点を合計した数値をプレゼンテーション審査評価点とする。(40点満点)

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審査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併せて通知する。

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ものとするが、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を用いる。食器の一部事前持ち出し及び実施会場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、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契約予定者として選定する。

同点の場合は、書類審査及びプレゼンテーション審査の27審査項目毎の平均点を比較し、同点他者よりも当該平均点が高い項目の多い者を上位とする。それでも同点となった場合は、書類審査(審査員5名)及びプレゼンテーション審査(審査員9名)時に審査員が審査項目毎に4段階で評点した際の評点「4」の多い者を上位とし、それでも同点となった場合は、同評点「3」の多い者を上位とし、それでも同点となった場合は、同評点「2」の多い者を上位とする。

4. 審査項目

(1) 書類審査の審査項目

(学寮給食、学生食堂業務)

- ①教育機関における学寮給食業務事業に対するポリシーが明確になっているか。
- 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となっているか。
- 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学生食堂における食事メニューと販売予定商品は本校の利用者にとって魅力的なものとなっているか。
- ⑧改善要求に対応できる体制となっているか。
- ⑨安全な食材を確保できる体制となっているか。
- ⑩衛生管理体制が整備されているか。
- ⑪安全管理体制が整備されているか。
- ⑫十分な従業員数が確保されている又は確保される見込みがあるか。
- ⑬従業員の管理体制、教育体制が整備されているか。
- ⑭本校の要求に対応できるだけの業務実績があるか。
- ⑮経営状況が業務に影響を与える可能性はないか。
- ⑯寮生から給食費を徴収、還付できる体制となっているか。
- ⑰本校に有意義なアピール点があるか。

(売店業務)

- ①教育機関における売店業務事業に対するポリシーが明確になっているか。
- ②提供される品目とサービスの種類は十分であり、価格設定は適正であるか。
- ③食品の期限や状態を適切に管理し、安全な商品を提供する体制が整備されているか。
- ④本校からの要望、改善要求に対応できる体制となっているか。
- ⑤食中毒、事故、災害、感染症等が発生した場合の管理・連絡・保障体制が整備されているか。
- ⑥従業員に対する教育体制が整備され、又、適切な配置がなされているか。
- ⑦本校の要求に対応できるだけの業務実績があるか。
- ⑧持続的な売店運営が可能な経営状況であるか。
- ⑨現金や商品の管理において適切な防犯体制が整備されているか。
- ⑩上記に含まれない有意義なアピールがあるか。

(2) プレゼンテーション (試食) による審査項目

- ①提案者の説明は適切で分かりやすいか。
- ②給食費 (または、メニュー価格) に見合う食事内容となっているか。
- ③食事の内容が献立表 (または、提供予定の食事メニュー写真) と合致しているか。
- ④盛り付けは食欲をそそるものとなっているか。
- ⑤色彩がよい。

⑥鮮度がよいか。

⑦主食、主菜、副菜、汁等の量のバランスは良いか。

⑧主食、主菜、副菜、汁等の味のバランスは良いか。

⑨食感は適切か。

⑩温度は適切か。