

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「契約予定者」として選定する。

2 審査方法

(1) 書類選考と実技選考の併用

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の給食実食による実技選考を行う。

(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，寮生又は通学生から合計８名を学生代表として審査員に加え給食実食を行う。

(3) 書類選考における実技選考対象者の選定

実技選考を効率的に実施する観点から，書類選考の審査結果に基づき高得点の企画提案者から実技選考対象者（３者以内）を選出する。

(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られることがある。

(5) 評価点の算出について

集計した点数に対し，書類選考については６０満点で換算した点数を評価点とする。同様に，実技選考については４０点満点で換算した点数を評価点とする。

評価点が同点になる者がある場合は，集計点が多いものを上位とする。

集計点が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) 書類選考における評価方法

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) 実技選考における評価方法

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実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本校が指定したメニュー一式、一般食堂については本校が指定した日替定食一式とする。

実技選考会場では本校が準備した皿を使用する等、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。

一連の実技選考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、選定委員長は実技選考に立ち会う。従って、選定委員長は実技選考を行わない。

実技審査は5段階評価とする。

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

(3) 実技選考における留意事項

積算根拠資料(公募要領別紙「企画書提案内容」7(2))及び該当するメニューについて献立成分表(別紙様式)を9部作成し、実技選考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、実技選考会場の施設を事前に確認しておきたい場合は、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) 書類選考における実技選考対象者の選出方法

書類選考の集計結果において獲得した評価点数の上位3者以内を実技選考対象者とする。

(5) 実技選考における選定方法

書類選考及び実技選考で獲得した評価点数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。

なお、同点となった場合は、各審査の集計結果において獲得した集計点の高い者を上位とする。

さらに、同点の場合は、評価「1」の多い方を下位とする。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60点満点で換算する。)

I 会社概要及び受託請負実績について(20点)

- ① 会社経歴が正常であるか、栄養士及び調理師の数が十分にいるか。
- ② 安定的、堅実な経営がされているか。
- ③ 給食業務の実績は豊富であるか。
- ④ 衛生管理上重大な事故を起こしていないか。また、起きた場合に適切な対応がされたか。

II 業務実施体制について(35点)

- ① 委託される業務全体に関しての実施、管理及び報告体制は十分であるか。
- ② 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

- ③ 食材の安全確保と安定供給体制が整備されているか。
- ④ 食材の地産地消に取り組んでいるか。
- ⑤ 学寮食堂，一般食堂，売店において電子マネーに対応しているか。
- ⑥ 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。
- ⑦ 業務上知り得た個人情報適切に管理されているか。

Ⅲ 衛生管理・危機管理について（20点）

- ① 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。
- ② 事故発生に対応する体制が整っているか。
- ③ 大規模災害時の対応策が具体的に示されているか。
- ④ 調理作業時や配膳時に誤食につながらないような方策について提示してください。

Ⅳ 学寮給食業務に関する事項（20点）

- ① 教育寮での給食業務に対する基本的な考え方と理解が十分になされているか。
- ② 実施細目に対応した献立になっているか。また，バランスのとれかつ変化に富んだ献立になっているか。
- ③ 献立作成基準が明確になっているか。
- ④ 通常の喫食者と遜色なく，喫食制限者への食事体制が十分に整っているか。

Ⅴ 一般食堂業務に関する事項（30点）

- ① 教育機関における一般食堂業務に対する基本的な考え方と理解が十分になされているか。
- ② 献立作成基準が明確になっているか。
- ③ 実施細目に示した献立が全て対応できるようになっているか。
- ④ 実施細目に示したメニュー以外に提供可能なものがあるか。
- ⑤ 利用者数を増やすための工夫が具体的に示されているか。
- ⑥ 学校行事又はクラブ活動等で，営業日及び営業時間以外に食事の提供を必要とする場合に対応できる体制を整えることができるか。

Ⅵ 売店業務に係る評価内容（25点）

- ① 教育機関における売店業務に対する基本的な考え方と理解が十分になされているか。
- ② 学寮閉寮期間中の営業が可能となっているか。また，困難な場合は代替手段を提

示しているか。

- ③ 販売品目について，市価と同等またはそれ以下で販売できるか。
- ④ 利用者数を増やすための工夫が具体的に示されているか。
- ⑤ 学生談話室の活用方法について具体的な提案が提示されているか。

(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 40 点満点で換算する。)

I プレゼンテーション (20 点)

- ① 実施細目を満たしたうえで，企画提案者と契約した場合に本校にとって有意義となるアピールポイントがあるか。
- ② 企画提案時の献立表と変わらない材料費で献立が提供されているか。
- ③ 適切な価格で積算されているか。
- ④ 質疑応答

II 給食実食 (35 点)

- ① 時間内に準備されたか。
- ② 献立と合致した栄養献立表が提出されているか。
- ③ 食事の内容が献立表と合致しているか。
- ④ 主食，主菜，副菜，汁等の量のバランスが取れているか。
- ⑤ 主食，主菜，副菜，汁等の味のバランスが取れているか。
- ⑥ 献立の盛り付けは食欲をそそるものとなっているか。
- ⑦ 食感は適当か。