沼津工業高等専門学校学生寮給食業務、学生食堂業務及び売店業務にかかる審査基準

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

学生寮給食，学生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

沼津工業高等専門学校学生寮給食業務委託業者選定委員会(以下「選定委員会」という。）委員長が指名する審査員が審査を行う。

（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４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３者程度を選出し，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）審査におけるプレゼンテーションの実施

審査期間中に、企画提案者に対し企画提案書に関し、補足説明（プレゼンテーション）を求めることがある。

（６）集計時の最高点と最低点の除外

書類審査及び実技審査の各審査において，各企画提案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もの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

認証取得の有無が評価基準となる項目については，取得している認証毎に１点を加える。

（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。学生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，学生食堂については本校が指定した主菜１皿とする。

実技審査会場では，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もの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

該当するメニューについて献立成分表を作成し，実技審査準備開始前までに選定委員長に提出すること。

調理は概ね自社で行い，再加熱，盛り付けは本校で行う。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。

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．評価内容

（１）書類選考に係る評価内容

① 学生寮給食業務

a．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
b．献立作成の考え方
c．朝食を摂らない学生に対する方策
d．残食を減らす為の方策
e．特別料理の考え方
f．給食費金額設定
g．衛生管理体制と考え方
h．環境に配慮した取組

i．食材調達の考え方及び方法
j．不測の事態が生じた場合の対応方法
k．本校からの改善要求への改善方法
l．食事献立周知方法
m．業務実施体制等について
n．会社のアピール（実現可能なサービス等）
n．ＩＳＯ９００１認証及びＩＳＯ１４０００１認証の取得の有無
o．事業を効果的に遂行するために必要な実績等を有しているか
p．経営基盤が確立しているか

② 学生食堂業務
a．教育機関における学生食堂業務についての基本的な考え方
b．献立作成の考え方
C．利用者からの意見・要望の収集及び対応
d．会社のアピール（実現可能なサービス等）

③ 売店業務
a．教育機関における売店業務についての基本的な考え方
b．販売可能な食品、日用品等、具体的な品名及び金額等

（２）実技選考に係る評価内容
①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。
②主食，主菜，副菜，汁等の量のバランスが取れているか。
③献立の盛り付けは食欲をそそるものとなっているか。
④食感は適当か。
⑤総合