

沼津工業高等専門学校学生寮給食業務、学生食堂給食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・プレゼンテーション審査を行い、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・プレゼンテーション審査

学生寮給食、学生食堂給食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・プレゼンテーション審査を行う。

なお、プレゼンテーションは、企画提案書に基づいて各企画提案者が20分で発表を行った後、質疑応答を実施する。（プレゼンテーション会場にはプロジェクターを用意しておくので、使用する場合はパソコン及びデータを持参すること。）

(2) 審査員の構成

沼津工業高等専門学校学生寮給食業務、学生食堂給食業務及び売店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) 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。

(4) 集計時の最高点と最低点の除外

書類・プレゼンテーション審査において、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各1件については集計時に除外する。

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

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

ただし、4. 評価内容（1）会社概要等に関する事項 ⑤ワーク・ライフ・バランス等の推進に関する事項については、認定状況により最大2点を加点する。

4. 評価内容

(1) 会社概要等に関する事項

- ① 会社概要（体制、栄養士、調理師の数は十分であるか。）
- ② 経営状態（健全な経営がなされているか。）
- ③ 給食業務受託実績（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。）
- ④ 食中毒等の事故発生の有無（事故を起こしていないか。起きた場合に適切な対応がされたか。）
- ⑤ ワーク・ライフ・バランス等の推進に関する事項（ワーク・ライフ・バランス等の推進に関する認定を取得しているか。）

(2) 学生寮給食業務に関する事項

- ① 高等専門学校における学生寮給食業務についての基本的な考え方
- ② 献立作成の考え方
- ③ 朝食を摂らない学生に喫食を促すための方策
- ④ 残食を減らすための方策
- ⑤ 特別料理の考え方
- ⑥ 給食費金額設定
- ⑦ 衛生管理体制と考え方
- ⑧ 環境に配慮した取組
- ⑨ 食材調達の考え方及び方法
- ⑩ 不測の事態が生じた場合の対応方法
- ⑪ 本校からの改善要求への対応方法
- ⑫ 食事献立周知方法
- ⑬ 業務実施体制等について
- ⑭ 会社のアピール（実現可能なサービス等）

(3) 学生食堂給食業務に関する事項

- ① 高等専門学校における学生食堂給食業務についての基本的な考え方
- ② 献立作成の考え方
- ③ 利用者からの意見・要望の収集及び対応
- ④ 会社のアピール（実現可能なサービス等）

(4) 売店業務に関する事項

- ① 高等専門学校における売店業務についての基本的な考え方
- ② 販売可能な食品、日用品等