

審査基準

I. 受託事業者の決定方法

提案された企画提案書及びプレゼンテーション・試食会について審査を行い、各評価項目の得点合計が「最も高い者」を受託事業者に決定する。

II. 審査方法

宇部工業高等専門学校 学寮給食業務，校内食堂業務，売店業務及び自動販売機設置業務 受託事業者選定委員会（以下，選定委員会という。）において企画提案書に基づき書類審査，またプレゼンテーション及び試食審査を実施し決定する。必要に応じて審査期間中に提案の詳細に関する追加資料の提出を求めることもある。

III. 評価方法

(1) 【第一次審査】企画提案書の書類審査による評価方法

① 配点 260点

【内訳】

共通事項 70点，学寮食堂 115点，校内食堂 40点，売店 20点，
自動販売機 15点

② 審査項目【別紙1】による5段階評価とし，選定委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し，プレゼンテーション及び試食会を実施する事業者を選定する。

(2) 【第二次審査】プレゼンテーションによる評価方法

① 配点 65点

② 審査項目【別紙2】による5段階評価とし，選定委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。

(3) 【第二次審査】試食による評価方法

① 配点 35点

② 審査項目【別紙3】による5段階評価とし，選定委員からなる審査員に加え，当該業務の提供を受ける者の意見を反映させるため，学生10名を審査員とし，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。

宇部工業高等専門学校 学寮給食業務，校内食堂業務，売店業務
及び自動販売機設置業務 受託事業者選定委員会 評価表

会社名： _____

審査項目		評価区分 (A)		乗率 (B)	採点 (A) × (B)
		5 : 大いに評価できる			
		4 : 評価できる			
		3 : 普通			
		2 : あまり評価できない			
		1 : 評価できない			
		0 : 回答なし			
共通事項		—		—	—
1.	会社概要及び受託請負実績について	—		—	—
①	事業実施に必要な人員及び組織体制が整っているか。			1	
②	事業実務に精通しているとともに，事業を適切に遂行するための実績，技術力及びノウハウを有しているか。			1	
③	財務状況の評価により経営基盤が確立しているか。			1	
④	委託された場合の予定従事者名簿(有資格者数・従業員の人数及び経験年数を考慮すること。) ◎日々の業務従事者は，現場責任者，栄養士，調理師及び調理員とする。			1	
2.	衛生管理体制と考え方を示すこと。	—		—	—
①	食中毒事故への対応の仕方を示すこと。			1	
②	食中毒事故対応手順書(マニュアル)があるか。(食品衛生マニュアル及びチェック表が充実しているか。)			2	
③	厨房・食堂及び売店の衛生管理体制が整備されているか。			2	
3.	従業員に対する教育の考え方を示すこと。	—		—	—
①	会社として従業員の資質向上を図っていますか			1	
②	従業員への研修事例があれば資料を添付すること。			1	
4.	食材調達の方法を示すこと。	—		—	—
①	食材を仕入れる場合，仕入れ先及び仕入れシステムはどうなっているか。貴社に委託されたと仮定して具体的に示すこと。(システム化されており，検査チェックがされているか。)			1	
②	主食の米の等級，産地と割合等を具体的にあげること。(品質が表示されているか。)			1	
5.	風水害及び施設・設備が故障等で不測の事態が生じた場合の対応方法を示すこと。(バックアップ体制のマニュアルが有り，非常食の確保及び日常の点検。)			1	

宇部工業高等専門学校 学寮給食業務，校内食堂業務，売店業務
及び自動販売機設置業務 受託事業者選定委員会 評価表

会社名： _____

審査項目		評価区分 (A)		乗率 (B)	採点 (A) × (B)
		5 : 大いに評価できる			
		4 : 評価できる			
		3 : 普通			
		2 : あまり評価できない			
		1 : 評価できない			
		0 : 回答なし			
6.	学寮給食	—		—	—
①	教育機関における学寮給食業務事業についての基本的な考え方を示すこと。			2	
(1)	献立作成の考え方	—		—	—
②	献立を決めるとき，何を基準にするか。			1	
③	6月の献立表には，季節感のある夏メニュー及び食中毒回避の工夫が有りますか。			2	
④	2月の献立表には，季節感のある冬メニューの工夫が有りますか。			2	
⑤	献立栄養明細表で「日本人の食事摂取基準」に添って作成されているか。			2	
⑥	朝食の喫食率向上のため，朝食の献立にどのような工夫をされますか。			2	
⑦	献立表1週間で焼き物・揚げ物・炒め物・麺類・丼物の配置が考慮されていますか。			1	
⑧	学生の嗜好を考慮した献立になっていること。			2	
(2)	特別料理の考え方を示すこと。	—		—	—
①	季節や季節行事等にどのような料理を提供できるか。具体的な例をあげること。(季節感のある献立やイベント献立を提案してありますか)			2	
②	宗教等による理由により留学生に対し特別食が必要な場合，どのように対応できるか。			2	
③	風邪等病気，アレルギー体質の寮生に，症状に応じた食事を提供できるか。また，どのようなものが提供できるか。			2	
④	病気・アレルギーの学生には管理栄養士による個別栄養指導ができるか。			1	
⑤	学寮行事(歓迎会，寮生パーティー，クリスマス会等)のため特別食を提供できますか。また，どのようなものが提供できるか。具体的な例をあげること。			2	
7.	校内食堂	—		—	—
①	教育機関における校内食堂業務についての基本的な考え方を示すこと。			1	
②	献立を決めるとき，何を基準にするか。			1	
③	6月の献立表には，季節感のある夏メニュー及び食中毒回避の工夫が有りますか。			2	
④	2月の献立表には，季節感のある冬メニューの工夫が有りますか。			2	
⑤	メニューの料金設定は適当か。			2	

宇部工業高等専門学校 学寮給食業務，校内食堂業務，売店業務
及び自動販売機設置業務 受託事業者選定委員会 評価表

会社名： _____

審査項目		評価区分 (A)	乗率 (B)	採点 (A) × (B)
		5 : 大いに評価できる		
		4 : 評価できる		
		3 : 普通		
		2 : あまり評価できない		
		1 : 評価できない		
		0 : 回答なし		
8.	売店	—	—	—
①	教育機関における売店業務についての基本的な考え方を示すこと。		1	
②	取り扱い品目の品揃え，料金設定は適当か。		2	
③	利用者数を増やすためにどのような工夫が出来るのか。		1	
9.	自動販売機	—	—	—
①	取り扱い品目の品揃え，料金設定は適当か。		2	
②	毎月の売上高の 3 % を最低限担保することとし，予定手数料を提示すること。		1	
合計 (260点満点)				

宇部工業高等専門学校 学寮給食業務，校内食堂業務，売店業務
及び自動販売機設置業務 受託事業者選定委員会 評価表

会社名： _____

審査項目	評価区分 (A)	乗率 (B)	採点 (A) × (B)	
				5：大いに評価できる
				4：評価できる
				3：普通
				2：あまり評価できない
				1：評価できない
0：回答なし				
①	会社のアピールポイントを示すこと。	1		
②	本業務は主に15歳から22歳までの成長期にある学生のためのものである。その観点から，本業務についての貴社の考えを提示すること。	2		
③	改善要求への対応方法について提示すること。	—	—	
③-1	学寮給食について，寮生からの要望をいかに集約し，それをどのように献立に反映させるか，その方法について提案すること。（例：寮生からの意見を聞く場を設ける。年1回以上アンケート調査を実施する等。）	2		
③-2	校内食堂について，学生及び教職員からの要望をいかに集約し，それをどのように献立等に反映させるか，その方法を提案すること。（例：意見箱を設置し集約した意見について，本校と協議の上対応を検討する等。）	2		
③-3	売店業務について，学生及び教職員からの要望をいかに集約し，販売に反映させるか，その方法を提案すること。（例：意見箱の設置等）	2		
④	ハサップの取り組みについて提示すること。	2		
⑤	厨房，食堂フロア及び売店，自動販売機等の清掃体制について提示すること。	1		
⑥	企画提案書について，本校にとって有意義な点を提示すること。	1		
合計 (65点満点)				

試食会 評価表

別紙3

会社名： _____

審査委員氏名 _____

項目	評価						得点
	ちょうど良い (5)	やや硬い (3)	やや軟らかい (1)	硬い (1)	軟らかい (1)		
1 主食の炊き方は	ちょうど良い (5)	やや硬い (3)	やや軟らかい (1)	硬い (1)	軟らかい (1)		
2 味付の具合は	ちょうど良い (5)	やや濃い (3)	やや薄い (1)	濃い (1)	薄い (1)		
3 食事量は	ちょうど良い (5)	やや多い (3)	やや少ない (1)	多い (1)	少ない (1)		
4 鮮度は	良い (5)	やや良い (4)	普通 (3)	やや悪い (2)	悪い (1)		
5 色彩は	良い (5)	やや良い (4)	普通 (3)	やや悪い (2)	悪い (1)		
6 盛付は	良い (5)	やや良い (4)	普通 (3)	やや悪い (2)	悪い (1)		
7 栄養士の説明は	大いに評価できる (5)	評価できる (4)	普通 (3)	あまり評価できない (2)	評価できない (1)		
合計 (35点満点)							