

令和元年12月23日

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
委託 一式 公募企画競争 審査結果について

独立行政法人国立高等専門学校機構
契約担当役事務部長 大西 由喜男



令和元年10月15日公募した上記の業務委託について、書類審査及びプレゼンテーション・試食会を実施し、選定委員会において厳正な審査により事業者を選定しました。

結果については、下記のとおりです。

1. 選定業者名

株式会社LEOC

2. 委託期間

令和2年4月1日～令和7年3月31日

3. 【第一次審査】書類審査 審査結果集計

審査項目		栄食メディックス	LEOC
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。	73	70
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。		
③	財務状況の評価により経営基盤が確立しているか。		
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。		
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。	90	96
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。)		
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。		
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	32	36
②	従業員への研修事例があれば資料を添付すること。		

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。)	30	39
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。)		
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。)	19	19
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。	38	38
(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。	209	201
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。		
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。		
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。		
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。		
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。		
⑧	学生の嗜好を考慮した献立になっていること。		
(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)	159	164
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。		
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。		
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。		
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。		

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。	144	136
②	献立を決めるとき、何を基準にするか。		
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。		
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。		
⑤	メニューの料金設定は適当か。		
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。	65	51
②	取り扱い品目の品揃え、料金設定は適当か。		
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。		
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。	49	43
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。		
合計（1300点満点）		908	893

4. 【第二次審査】プレゼンテーション 審査結果集計

審査項目		栄養メディックス	LEOC
①	会社のアピールポイントを示すこと。	52	66
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。		
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。）	106	136
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。）		
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）		
④	ハサップの取り組みについて提示すること。	30	48
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。	16	23

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。	14	23
合計（325点満点）		218	296

5. 【第二次審査】試食会 審査結果集計

審査項目		栄養メディックス	LEOC
1	主食の炊き方は	73	67
2	味付の具合は	69	55
3	食事量は	69	69
4	鮮度は	65	60
5	色彩は	68	69
6	盛付は	68	69
7	栄養士の説明は	61	63
合計（525点満点）		473	452

6. 審査結果集計

評価得点総合計	栄養メディックス	LEOC
	1,599	1,641