

富山高等専門学校学寮給食業務委託にかかる審査基準

1. 業務受託事業者の決定方法

提案された企画提案書及び試食会による審査を行い、両審査の各評価得点の合計得点が最も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。ただし、企画提案書等の内容が、本校が求める委託条件と著しく異なる場合は、審査対象者としがない場合がある。

2. 審査方法

(1) 書類審査と試食会による審査の併用

学寮給食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、提案された企画提案書及び試食会による審査を行う。

(2) 各審査員の構成

書類審査においては、学寮給食業務委託選定委員会（以下「選定委員会」という。）委員により構成された審査員5名が審査を行う。

試食会による審査においては、選定委員会委員5名のほか、当該業務の提供を受ける寮生の意見を反映するために、寮生の代表者4名を審査員に加え審査を行う。なお、当日の審査員が9名に満たない場合は、出席者のみで審査を行うこととする。

(3) 書類審査における試食会による審査対象者の選定

第1次審査として提出された企画提案書による書類審査を行い、評価点数が上位3位までのもの（ただし、3位が同点の場合はすべて第1次通過者とする。）に対し、第2次審査の試食会による審査対象者として選出する。

(4) 審査における追加資料の提出

企画提案者に対し、提出された関係書類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。

3. 評価方法

(1) 書類審査における評価方法

評価は下記の項目について別添評価基準による5段階評価とし、各審査員が評価した結果の合計点を平均したものを当該提案者の評価点数とする。ただし、評価点数が33点以下の提案者は、書類審査の通過者とはしないものとする。

- 1 要求仕様に対する内容
- 2 給食業務遂行能力
- 3 給食提供方針への対応
- 4 参考見積価格

なお、評価基準は以下のとおり。

(評価基準)

大変優れている	: 5点	優れている	: 4点	普通	: 3点
やや劣っている	: 2点	劣っている	: 1点		

(2) 試食会における評価方法

企画提案書において示された献立表の中から、選定委員会が指定したメニュー一式の試食を審査対象とする。

試食会の会場では、本校で使用している皿を使用する等、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。また、審査時に企画提案者は退出し、別室で待機すること。なお、評価基準は以下のとおり。

(評価基準)

大変優れている : 5点 優れている : 4点 普通 : 3点
やや劣っている : 2点 劣っている : 1点

(3) 試食会の実施手順と留意事項

書類審査結果の通知時に、試食会による審査対象者に対して、試食を行うメニューの指定を含めた実施の詳細について通知する。

審査準備時間は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こと。なお、試食会に係る全ての費用は、企画提案者の負担とする。

4. 得点配分

区 分	書類審査点	試食会点	合 計
配 点	67点	33点	100点

5. 最終選定方法

書類審査及び試食会による審査で獲得した点数の合計得点が最も高かった企画提案者(契約提示額が予算額を上回る場合その他契約条件に合致しないときには次順位以降の高順位者)を業務委託事業者として選定する。なお、同点となった場合は、書類審査点の高い者を上位とする。

さらに、同点の場合は、評価「1」の多い者を下位とする。それでも同点の場合は、評価「5」の多い者を上位とする。

評価基準(書類選考：第1次審査)

審査委員毎に、各評価項目を5段階で評価し、乗率をかけた総合点により企画提案者の順位を決定する。

大変優れている：5点、優れている：4点、普通：3点、
やや劣っている：2点、劣っている：1点

		審査項目	
書 類 選 考	1.仕様内容	本校の仕様を満たしているか	
	2.会社の概要等	安定して、安全に給食業務を遂行できると判断されるか	
	3.本校の給食提供 方針等への対応 【47点満点】	①	【方針1について】 朝食は70-90分、昼食は50-60分、夕食は120分の食事時間帯が設定されていますが、この時間内で食事を適温で提供するためにどのような工夫をされますか。
		②	【方針2について】 地産池消に基づき富山県で仕入れる主要な食材(米を除く)について記入してください。 ※伝統的調味料(醤油、味噌等)含む。
		③	【方針3について】 野菜1日350g以上(内、緑黄食野菜1/3)、食塩摂取量7g未満の基準を満たすためにどのような工夫をされますか。
		④	【方針4について】 主菜及び副菜に占める既製食品の比率の概数をお示ください。※自社製であっても冷凍保存などして学外から仕入れる食品は既製食品として算出してください。
		⑤	【方針5について】 朝食の主食は白米、パンの選択制としていますが、提供できるパンの種類を記入してください。白米、パン以外で提供できる主食があればご提案下さい。
		⑥	【方針6について】 コーヒー、牛乳以外の朝食時の飲み物の種類と品名をご記入下さい。
		⑦	【方針8について】 季節の果物以外のデザートのご提供についてご提案下さい。 ※提供の頻度、種類など
		⑧	【方針10について】 特別献立の提案をしてください。
⑨	別紙2で1日の食事摂取基準目安を示していますが、学寮は年齢、性別、クラブ活動、体格により食摂取量の個人差があるなかで、概ね皆の満足を得られるようにどのように工夫するかご提案下さい。		
⑩	委託業者への評価は食事に留まらず、学生等から見た栄養士等職員の印象も重要と考えられますが、学生等からの印象評価向上のためどのような工夫をされますか。		
4.参考見積 【20点満点】	業務の経済性について		

評価表（書類選考：第1次審査）

審査員 所属・職名
氏 名

	審査項目	審査点 (持点) _a	乗率 b	評価点 a×b	満点	集計方法		
書 類 選 考	1.仕様内容	本校の仕様を満たしているか	-	-	-	合/否	「合」のみ採用	
	2.会社の概要等	安定して、安全に給食業務を遂行できると判断されるか	-	-	-	合/否	「合」のみ採用	
	3.本校の給食提供方針等への対応 【47点満点】	①	【方針1について】 朝食は70-90分、昼食は50-60分、夕食は120分の食事時間帯が設定されていますが、この時間内で食事を適温で提供するためにどのような工夫をされますか。		1	0	5	審査員の 平均点
		②	【方針2について】 地産池消に基づき富山県で仕入れる主要な食材(米を除く)について記入してください。 ※伝統的調味料(醤油、味噌等)含む。		1.5	0	7.5	
		③	【方針3について】 野菜1日350g以上(内、緑黄食野菜1/3)、食塩摂取量7g未満の基準を満たすためにどのような工夫をされますか。		1	0	5	
		④	【方針4について】 主菜及び副菜に占める既製食品の比率の概数をお示しください。※自社製であっても冷凍保存などして学外から仕入れる食品は既製食品として算出してください。		1	0	5	
		⑤	【方針5について】 朝食の主食は白米、パンの選択制としていますが、提供できるパンの種類を記入してください。白米、パン以外で提供できる主食があればご提案下さい。		0.8	0	4	
		⑥	【方針6について】 コーヒー、牛乳以外の朝食時の飲み物の種類と品名をご記入下さい。		0.5	0	2.5	
		⑦	【方針8について】 季節の果物以外のデザートの提供についてご提案下さい。 ※提供の頻度、種類など		0.8	0	4	
		⑧	【方針10について】 特別献立の提案をしてください。		0.8	0	4	
⑨	別紙2で1日の食事摂取基準目安を示していますが、学寮は年齢、性別、クラブ活動、体格により食摂取量の個人差があるなかで、概ね皆の満足を得られるようにどのように工夫するかご提案下さい。		1	0	5			
⑩	委託業者への評価は食事に留まらず、学生等から見た栄養士等職員の印象も重要と考えられますが、学生等からの印象評価向上のためどのような工夫をされますか。		1	0	5			
4.参考見積 【20点満点】	業務の経済性について		4	0	20	1者につき20 点満点で評価		
			合計	0	67			

※ 審査員毎に、各評価項目を5段階で評価し、乗率をかけた総合点により企画提案者の順位を決定する。
 大変優れている：5点、優れている：4点、普通：3点、やや劣っている：2点、劣っている：1点

評 価 基 準(試食会:第2次審査)

審査員毎に、各評価項目を5段階で評価し、乗率をかけた総合点により企画提案者の順位を決定する。

大変優れている : 5点、優れている : 4点、普通 : 3点、
やや劣っている : 2点、劣っている : 1点

	審 査 項 目
1.試食会 【33点満点】	① 見た目(盛り付け、彩り等)
	② 味 ご 飯
	主 菜
	副 菜
	汁 物
	果物等
	③ 主食、主菜、副菜、汁等の量のバランス

評価表（試食会：第2次審査）

審査員所属・職名

氏名

	審査項目	審査点 (持点)a	審査員所属・職名			集計方法
			乗率 b	評価点 a×b	満点	
1.試食会 【33点満点】	① 見た目(盛り付け、彩り等)		1	0	5	審査員の 平均点
	② 味 ご飯		0.8	0	4	
	主 菜		1.4	0	7	
	副 菜		1	0	5	
	汁 物		0.6	0	3	
	果物等		0.8	0	4	
	③ 主食、主菜、副菜、汁等の量のバランス		1	0	5	
計			合計	0	33	

※ 審査員毎に、各評価項目を5段階で評価し、乗率をかけた総合点により企画提案者の順位を決定する。

大変優れている：5点、優れている：4点、普通：3点、やや劣っている：2点、劣っている：1点