

審査基準

1. 委託事業者の選定方法等

提出された企画提案書について、ヒアリング及び試食会による審査と書類審査を行う。ヒアリング及び試食会による審査において、得点合計が最も高い者（書類審査において選考対象から除外された者を除く）を委託事業者とする。

2. 審査員の構成

ヒアリング及び試食会による審査は、「鈴鹿工業高等専門学校における学寮給食業務等に関する委託事業者選定委員会設置要項」に定める選定委員により構成された審査員（以下、「審査員」という）の他、当該業務の提供を受ける寮生の意見を反映するために、寮生から男女各4名の合計8名を加え審査を行う。

書類審査は、審査員のみで行う。

3. 評価方法

(1) ヒアリングにおける評価方法

ヒアリングは、1者30分程度で実施する。企画提案書に基づく審査員の質問に対する回答内容を総合的に判断し、審査員1人につき40点満点で採点する。

(2) 試食会における評価方法

料理の盛り付け、味、バランス、食感、設定金額に見合う内容か等、試食会の内容を総合的に判断し、審査員1人につき60点満点で採点する。

試食会では、本校が用意した食器を使い、本校が指定するメニューを用意すること。審査員は、提供者が特定できないように、配膳時にも別室で待機する。なお、審査時に企画提案者は退出していること。調理は概ね自社で行い、再加熱、盛り付けは本校にて行うこと。別途必要な器具（鍋、カセットコンロ等）は企画提案者が準備すること。なお、審査会場の施設の事前確認は本校の指定した日時に限り可能とする。試食会審査にかかる全ての費用は企画提案者負担とする。

(3) 書類審査における評価方法

下記、「4. 書類審査に係る評価項目」の各項目について「○・×」の判断を行い、1項目でも「×」のある企画提案者は、選考対象から除外する。

(4) 選定結果の通知

書類審査による選定終了後10日以内に、全ての企画提案者に電子メール又はファクシミリにて選定結果を通知する。

(5) 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. 書類審査に係る評価項目

(1) 学寮給食業務、軽食堂業務及び売店業務に共通する評価項目

- ①食材の安全確保と安定供給体制が整備されているか。
- ②食材の衛生管理体制が整備されているか。
- ③作業従事者の管理体制が整備されているか。
- ④厨房・食堂の安全管理体制が整備されているか。
- ⑤厨房・食堂の衛生管理体制が整備されているか。
- ⑥事故発生時の対応ができるように体制整備がされているか。
- ⑦改善要求への対応ができるように体制整備がされているか。
- ⑧栄養指導ができるようになっているか。
- ⑨仕様以外に本校に有意義なアピール点が企画提案者から示されているか。
- ⑩企業の財務状況が事業実施に影響を与えるようなことはないか。
- ⑪本校の要求に対応できるだけの業務実績があるか。

(2) 学寮給食業務における評価項目

- ①教育機関における学寮給食業務に対するポリシーが明確になっているか。
- ②献立作成基準が明確になっているか。
- ③献立表の提示については、基準等に基づきバランスの取れたものとなっているか。
- ④特別メニューへの対応ができるようになっているか。
- ⑤特別献立への対応ができるようになっているか。
- ⑥学校行事等での食事の提供ができるようになっているか。
- ⑦給食費の取り扱いは企画提案者が行うことを明記しているか。

(3) 軽食堂業務における評価項目

- ①教育機関における軽食堂業務に対するポリシーが明確になっているか。
- ②献立作成基準が明確になっているか。
- ③指定したメニューが全て対応できるようになっているか。また、企画提案者からのメニューの提示がされているか。
- ④献立表の提示については、バランスの取れたものとなっているか。
- ⑤利用者確保策が示されているか。
- ⑥営業日及び営業時間以外で、学生がクラブ活動等で食事を必要とする場合に対応できるか。

(4) 売店業務における評価項目

- ①教育機関における売店業務に対するポリシーが明確になっているか。
- ②従前の売店業務内容を理解し、業務内容を全て行えるか。
- ③新たな工夫や改善を行えるか。
- ④利用者確保策が示されているか。