

農業大学校給食業務 審査項目及び審査基準

1 書類審査（75点）

審査項目	配点
(1) 給食業務に関する経営理念等 ・会社の経営方針、官公庁等での出店実績 ・従業員の教育・訓練の体制や考え方	10
(2) 提供される1ヶ月（4月）の献立モデル ・カロリー表示、栄養成分表示等は可能か ・1ヶ月間飽きがこないメニュー内容か ・季節・行事食などの提供は可能か	10
(3) 提供される1日分（朝・昼・晩）の盛りつけ例 ・食材のバランス、ボリューム等は適正か ・味付けの工夫等はされているか	5
(4) 食材の調達・搬入・管理方法 ・新鮮で安全な食材を調達しているか(調達先、運搬方法) ・調達した食材を衛生上適正に管理しているか	5
(5) 農大農産物の使用に関する計画 ・米のほか、野菜等の臨機応変な買取、利用は可能か	5
(6) 学生等の意見の把握と反映方法 ・学生の意見や要望の把握方法 ・学生の意見を尊重し、献立に反映させるための方法	5
(7) 特別食への対応 ・アレルギーに対する特別食、病人食（おかゆ、うどん等）の提供 ・臨機応変に対応できるか	5
(8) 通常時の給食業務体制 ・現場に栄養士又は調理師が配置されているか ・従業員の健康状態等の確認方法 ・従業員の勤務体制（曜日別、時間帯別配置人数）	5
(9) 緊急時の危機管理体制 ・災害、食中毒等発生時の対応 ・本社との連絡、バックアップ体制 ・利用者からのクレーム対応等への対処方法	10
(10) 給与栄養目標量 ・個人差に応じたカロリーや栄養の摂取が可能かつ適正か	5
(11) 委託費見積書 ・仕様及び提案内容に基づく適正な見積もり内容となっているか	10

2 プレゼンテーション審査（25点）

審査項目	配点
(1) 技術提案内容説明 ・提案書で特にアピールする内容 ・学生の喫食率向上のための創意工夫など	10
(2) 試食審査 ・見た目、味、ボリューム、栄養バランスが良いか ・設定金額に見合う内容であるか	15

3 技術提案審査は書類審査75点、プレゼンテーション及び試食審査25点とし、合計100点満点とする。

4 審査項目の評価

- (1) 試食審査の項目では、特に評価に値する(15点)、評価に値する(12点)可(9点)、やや不十分である(3点)、不十分である(0点)とする。
- (2) 10点満点の項目では、特に評価に値する(10点)、評価に値する(8点)、可(6点)、やや不十分である(3点)、不十分である(0点)とする。
ただし、委託費見積書については、低額のものから10点、8点、6点、4点とし、最低を4点とする。適正な見積もり内容となっていない場合は0点とする。
- (3) 5点満点の項目では、特に評価に値する(5点)、評価に値する(4点)、可(3点)やや不十分である(1点)、不十分である(0点)とする。