別表「審査項目」

区分	審査項目	評価の基準・観点	配点
企画提案評価	提案内容の的確性	仕様書及び業務目的を的確に踏まえ、明確かつ具体的に提案されているか。	5
	企画内容の実現性	実現方法等が具体的で、実現性があるか。	5
	事業への理解・知識	事業内容及び目的に関する理解･知識が十分あるかどうか。	5
	配置計画	調理・洗浄等の作業導線、安全性及び作業効率に配慮した、適切な機器配置が提案されているか。	20
	厨房機器	給食提供に必要な調理能力、機能、操作性等を有した厨房機器が提案されているか。	10
		厨房機器の耐久性、品質及び安全性が確保されているか。	5
	維持管理性	厨房機器の日常的な清掃・点検・メンテナンスが容易で、維持管理に配慮されているか。	5
	業務実施体制	機器の搬入・据付・接続・試運転等を適切に実施できる体制が確保されているか。	5
	工程	業務期間中の給食提供への影響を最小限にする具体的な工程が提案されているか。	5
小計			65
客観的評価	業務実績	本業務と同種・同類の業務実績があるか。	5
	価格	価格点の満点（３０点）× （提案価格のうち最低価格）／（自社の提案価格）※小数点以下四捨五入	30
小計			35
合計			100

【配点基準】

A	配点×1.0	非常に優秀である
B	配点×0.8	優秀である
C	配点×0.6	平均的である
D	配点×0.4	やや劣っている
E	配点×0.2	劣っている

※当該､審査区分のうち｢客観的評価｣については、事務局において採点を行い、｢企画提案評価｣については、選定委員が採点及び意見陳述を行ったうえで、その取りまとめ（平均点の算出等）を事務局が行う。