

二次審査評価要領

1. 二次審査の選考について

- (1) 企画提案書の内容を確認し、評価します。
- (2) 次の事項の評価について各項目の評価を行い、順位付けします。
- (3) 評価点の計算は、各評価項目における評価点数の合計（50点満点）とします。
- (4) 総評価点の計算は、7名の委員の持ち点を50点とし、350点満点とします。
- (5) 総評価点数が210点未満の場合は失格とします。

2. 二次審査の評価点について

審査	審査員	評価点
二次	A 委員	50
	B 委員	50
	C 委員	50
	D 委員	50
	E 委員	50
	F 委員	50
	G 委員	50
総評価点数		350

3. 二次審査の評価項目及び配分について

評価項目		評価内容	配点	評価
1	業務体制	<ul style="list-style-type: none"> ・別途発注の設計業者との連携 ・市との連携 ・説明資料や補助申請函面の支援体制 ・函面及び積算のチェック体制 	5	優秀
			4	秀
			3	優
			2	良
			1	可
2	支援計画	<ul style="list-style-type: none"> ・納品後の調理作業支援 ・機器更新計画 ・機器メンテナンス支援 (1年点検、3年点検など) ・簡易修繕(機器購入から何年無料か) 	5	優秀
			4	秀
			3	優
			2	良
			1	可
3	衛生管理面	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生面で優れているところ ・鼠族昆虫対策 ・異物混入対策(機器でできること) ・機器のドライ化 	10	優秀
			8	秀
			6	優
			4	良
			2	可
4	維持管理面	<ul style="list-style-type: none"> ・調理機器の更新しやすさ(重要) ・部分補修の行いやすさ(部品の更新) ・清掃のしやすさ ・維持管理性が向上する提案 	10	優秀
			8	秀
			6	優
			4	良
			2	可
5	調理者への配慮 (厨房配置計画)	<ul style="list-style-type: none"> ・操作のしやすさ ・安全面 (怪我をしにくい構造、安全装置の設置など) ・作業動線 	10	優秀
			8	秀
			6	優
			4	良
			2	可
6	食育への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・児童・生徒の動線 ・見学環境の工夫 ・食育の提案 ・アレルギー食の対応 	5	優秀
			4	秀
			3	優
			2	良
			1	可
7	厨房設備に対する考 え方	<ul style="list-style-type: none"> ・厨房機器の選定について何を重視し選定 しているか(初期費用など) ・どうしても予算内に納めるために何を するか(仕様変更など)とその理由 	5	優秀
			4	秀
			3	優
			2	良
			1	可