

## 総合評価審査結果

審査項目(配点)		Aグループ	Bグループ	Cグループ
設計・建設業務に関する事項	衛生管理計画(3)	3.0	3.0	1.5
	環境への配慮(3)	3.0	1.5	1.5
	バリアフリー(1)	0.5	0.5	0.5
	工程計画(2)	1.0	1.0	1.0
	小計(9)	7.5	6.0	4.5
維持管理業務に関する事項	維持管理体制(2)	1.0	1.0	1.0
	修繕計画(2)	2.0	2.0	2.0
	清掃業務(1)	1.0	1.0	0.0
	その他維持管理業務(1)	0.5	0.5	0.5
	小計(6)	4.5	4.5	3.5
事業運営業務に関する事項	調理体制(5)	5.0	5.0	2.5
	調理過程の安全性(4)	4.0	0.0	2.0
	衛生管理業務(4)	4.0	4.0	2.0
	運搬中の安全性(2)	2.0	1.0	0.0
	残滓の発生抑制・リサイクル(5)	5.0	2.5	2.5
	給食の受け渡し後の安全性(1)	0.5	0.5	0.0
	食中毒等の原因究明(2)	2.0	1.0	1.0
	その他安全、衛生への配慮(2)	1.0	0.0	0.0
	小計(25)	23.5	14.0	10.0
事業計画に関する事項	資金調達・返済計画の安定性(2)	1.0	1.0	0.0
	資金調達の確実性(2)	1.0	1.0	1.0
	リスク管理の方針(3)	1.5	1.5	0.0
	市が実施する食数調整の自由度(1)	0.5	0.5	1.0
	地域経済・社会への貢献(2)	2.0	2.0	1.0
	小計(10)	6.0	6.0	3.0
中計(50)		41.5	30.5	21.0
入札価格に関する事項(50)		43.8	50.0	40.2
得点合計		85.3	80.5	61.2
順位		1	2	3