

選定基準

審査項目		評価の基準	評価点	加重	配点
事業者に関する項目	経営規模	資本金・売上高等から見た提案者の経営規模が本業務を遂行する上で適切であるか否かの妥当性を評価	5	1	5
	業務遂行力	企業の技術者数等から、業務遂行体制の妥当性を評価	5	1	5
	業務実績	同種・類似業務の実績等により、当該業務を適切に遂行するために必要と認める知識や経験の有無についての評価	5	1	5
提案内容に関する項目	理解度	当該業務の目的・内容や本市食肉センターの現状・課題（老朽化に伴うリスクや施設機能維持、衛生管理等）に対する理解度についての評価	5	1	5
	整合性	提案内容が、本業務の目的、基本方針及び業務内容を十分理解したものであり、仕様書に示す要求事項との整合が図られているかについての評価	5	2	10
	実施手順	実施計画や工程表等により、既存資料の整理、関係者ヒアリング、設備等更新計画策定までの実施手順及び工程が具体的かつ妥当であるかについての評価。	5	2	10
	実施体制	当該業務の担当者数や配置・構成等から、適切な業務を提供できる体制となっているか	5	2	10
	実現性	提案内容が、本市食肉センターの特徴や、施設の稼働への影響を可能な限り抑えた更新手法、施工条件、更新スケジュール及び発注方式の検討内容が具体的かつ実現可能であるかについて評価	5	3	15
	独創性	提案者の持つノウハウや知識・経験を生かした創意工夫があり、施工条件、発注方式、事業費の平準化、施設運営への配慮等について有効な提案となっているかについて評価	5	2	10
	プレゼンテーション及びヒアリング	プレゼンテーション及びヒアリングにおいて、提案内容が適切に説明されているか、また、当該業務の遂行への意欲、積極性など取組姿勢についての評価	5	2	10

参考見積 価格に関 する項目	提案内容との 整合性	参考見積の内訳が、仕様書の内容と整合 性がとれているかについて評価	5	1	5
	価格点 (客観的評価 項目)	見積金額が提案内容に対して適切か。 ●提案者が複数の場合の価格の評価 <u>10点×(最低提案額／申請者の提案額、 小数点以下切捨て)</u> ●提案者が1社の場合の価格の評価 見積金額が上限額：6点 見積金額が上限額の97%以上～ 上限額未満：8点 見積金額が上限額の97%未満：10点 ※見積金額が提案上限額より大きい：失格	5	2	10
合計			—	—	100

※上記の審査項目を委員8名が審査し、一人当たり100点満点で採
点する。

※評価は、「5」から「1」までの5段階評価とする。

「5」極めて良好

「4」良好

「3」普通

「2」やや不十分

「1」不十分

※各項目には「加重」を設けることとし、各項目の配点を次のように
算出する。

$$(\text{配点}) = (\text{評価点}) \times (\text{加重})$$

※各審査員の合計点の総計を総合点とする。なお、総合点の計算の際、
提案者毎に、最高得点及び最低得点をつけた審査員の点数は、合計
点計算の際の対象外とし(上下カット)、600点満点で比較する。
この際、最高得点又は最低得点と同点のものが複数あったならば、
それぞれ、1名の審査員の点数を合計点計算の際の対象外とする。

※総合点が評価点全体の6割以上であって、最も総合点の高い提案者
を受託候補者に選定する。