

別紙D 審査基準

審査項目	評価項目	点数配分
1 提案内容 (基本理念、施設設備 に関すること)	ア 単独校調理場方式のあり方等を明確にした上で、体系的な提案がなされているか。	5
	イ 「学校給食衛生管理基準」と「HACCP」の概念に基づき、調理員や事務職員の動線計画や交差汚染等について、具体的な提案がなされているか。	6
	ウ 衛生管理に基づく、清掃や維持管理の作業性に配慮した提案がなされているか。	6
	エ 厨房機器の選定において、衛生管理・安全性・維持管理性・作業性を十分考慮した具体的な提案がなされているか。	6
	オ 限られた時間、人数の中で必要給食数を調理できる能力について、具体的な提案がなされているか。	6
	カ 食育に関する提案がなされているか。	3
	キ 調理室内の温度・湿度管理や節水などについて、環境負荷の低減に向けた提案がなされているか。	6
	ク 多彩な給食実施に対し、柔軟に対応するため具体的な提案がなされているか。	5
	ケ 機器使用時の誤作動や誤操作防止対策など、安全性に配慮した提案がなされているか。	5
	コ エネルギーコストやデマンドを考慮した機器の能力等において具体的な提案がなされているか。	5
	サ 支援業務(メンテナンスや保守点検・故障時の対応等)を確実に円滑に実施するための体制について、具体的な提案がなされているか。	4
	シ 厨房機器の保証、また必要なメンテナンス費の見込みについて、優れた提示がなされている。	3
		配点
2 見積価格	金額に優位性がある	25
		配点
3 維持経費 (ランニングコスト)	丁寧な積算が行われている	2
	金額に優位性がある	8
		配点
4 提案姿勢	取り組み姿勢はどうか。また説明はわかりやすいか。	3
	業者実績が評価できる	2
		配点
	配点合計	100