

(別表1) 廚房機器業者を選定するための評価基準

評価項目	評価の視点	指標
1 業務の理解度	業務の理解度は十分か	基本的な提案コンセプト 厨房機器整備の視点・考え方
2 提案内容の的確性	業務の実施手順は妥当か 検討項目の内容は具体的で妥当か 独創性、実現性があるか	敷地内における調理場の考え方 調理諸室の配置（ゾーニング） 厨房機器配置、動線 厨房機器の選定 調理備品の選定 調理人員の配置 作業環境への配慮 提案の独創性
3 コスト縮減	コストは妥当か	厨房機器整備に要する経費の見積額 維持管理費 ライフサイクルコスト
4 特定テーマに対する取り組み姿勢	環境配慮が明確か 防災への取組	周辺環境への配慮 省エネルギー対策・熱源利用方法 排水処理対策 給食センターにおける防災機能
5 業務執行体制	リスク管理 内部の意思疎通 連絡体制は妥当か	汚染防止対策への取組（H A C C P概念・学校給食衛生管理基準への対応） 衛生管理・異物混入対策 設計協力・運転調整・取扱い指導 緊急時の連絡体制 アフターサービスの考え方