

評価基準

| 項目 | 評価詳細 | 配点 | 係数 |
|--|--|-------------|----|
| 1 再加熱機器の加熱方式及び機能が食事のクオリティへ与える影響 | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> 加熱方式は大別すると、「マイクロ波方式」「蒸気＋熱風方式」「熱風単独方式」の3種類になるとされており、それぞれの加熱方式で特徴と課題が異なる。他の加熱方式と比較しどのようなメリットがあるか、また、課題についてはその課題の解決方法が提案内容に記されているか。 完全調理済み食品を利用した場合の最終的な品質（実績などで提示）。 | 25点 | 5 |
| 2 厨房設備の安全性及び衛生管理への配慮 | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> 大量調理衛生マニュアルを遵守するための温度管理や清掃等が容易であるか。 異常発生時はすぐに検知できる仕組みがあるか。 | 5点 | 1 |
| 3 作業効率、作業動線及び人員配置の合理性 | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> 調理員の作業導線等を考慮し効率の良い機器配置が提案されているか。 厨房機器の性能の違いにより現行の給食方式（クックチル）と比較してどの程度作業量が軽減できるか。 | 20点 | 4 |
| 4 ライフサイクルコスト（導入費、維持管理費、光熱水費）の低減 | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ライフサイクルコストの低減がどの程度図れるか（耐用年数及び保守点検の費用、経年により更新する際のコストは妥当か）。 | 10点 | 2 |
| 5 業務執行体制、改修工事スケジュール、実績及びサポート体制 | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> 日常の食事提供体制に影響を及ぼさない又は影響を最小限とするスケジュールが提案されているか。 整備に伴う付帯工事の規模が適切か。 | 20点 | 4 |
| 6 提案価格の妥当性 | | 20点 | 4 |
| 評価点合計 | | 100点 | |

| | |
|---------|----|
| 優れている | 5点 |
| やや優れている | 4点 |
| 標準的 | 3点 |
| やや劣っている | 2点 |
| 劣っている | 1点 |

| |
|--|
| <p>価格</p> <p>(提案者の中で最も低い見積金額提案価格÷提案者が提示する見積金額提案価格) × 20</p> <p>(小数点以下四捨五入)</p> |
|--|