

審査項目	配点	評価項目（公表）	評価	
配置図	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な配置計画</li> <li>気象条件への配慮</li> <li>適切な車両、歩行者の動線計画</li> </ul>		
平面図	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生管理への対応</li> <li>効率的な諸室配置</li> <li>建築面積、床面積の機能的な縮減</li> </ul>		
立面図・断面図・外観図	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>周辺との調和</li> <li>建設費 低コストへの配慮</li> <li>維持管理費 低コストへの配慮</li> </ul>		
設計概要・仕上表	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理作業への対応</li> <li>衛生管理への対応</li> <li>労働環境への配慮</li> </ul>		
建物の設計・施工・及び維持管理の考え方	① 設計	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生管理への対応</li> <li>環境負荷への対応</li> <li>LCC削減への対応</li> </ul>	
	② 施工	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な工程管理</li> <li>工事期間中の安全管理、周辺配慮</li> <li>品質管理計画</li> </ul>	
	③ 調理設備、調理備品	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理能力への対応</li> <li>衛生管理への対応</li> <li>労働環境への配慮</li> </ul>	
	④ 調理業務	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な人員計画、作業指示</li> <li>衛生管理への対応</li> <li>学校への対応</li> </ul>	
	⑤ 維持管理	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>適切な管理体制</li> <li>適切な修繕、更新計画</li> <li>リスク管理</li> </ul>	
構成企業の納入実績	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>納入実績先の確認</li> </ul>		
業務実施体制	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>基本姿勢</li> <li>業務遂行能力</li> </ul>		
事業費見積書	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設整備</li> <li>調理、配送</li> <li>維持管理</li> </ul>		
	100			

非常に優れている。画期的である等	配点×1.0	A
優れている。実現性や寄与度が高い等	配点×0.8	B
やや優れている。見るべき点がある等	配点×0.6	C
一般的である。特に過不足がない等	配点×0.4	D
更に説明が必要である。熟度不足等	配点×0.2	E