

審査項目		配点	評価項目（公表）	評価
配置図		5	- 適切な配置計画 - 気象条件への配慮 - 適切な車両、歩行者の動線計画	
平面図		5	- 衛生管理への対応 - 効率的な諸室配置 - 建築面積、床面積の機能的な縮減	
立面図・断面図・外観図		5	- 周辺との調和 - 建設費 低コストへの配慮 - 維持管理費 低コストへの配慮	
設計概要・仕上表		5	- 調理作業への対応 - 衛生管理への対応 - 労働環境への配慮	
建物の設計・施工・及び維持管理の考え方	① 設計	5	- 衛生管理への対応 - 環境負荷への対応 - LCC削減への対応	
	② 施工	5	- 適切な工程管理 - 工事期間中の安全管理、周辺配慮 - 品質管理計画	
	③ 調理設備、調理備品	5	- 調理能力への対応 - 衛生管理への対応 - 労働環境への配慮	
	④ 調理業務	20	- 適切な人員計画、作業指示 - 衛生管理への対応 - 学校への対応	
	⑤ 維持管理	5	- 適切な管理体制 - 適切な修繕、更新計画 - リスク管理	
構成企業の納入実績		5	納入実績先の確認	
業務実施体制		5	- 基本姿勢 - 業務遂行能力	
事業費見積書		30	- 施設整備 - 調理、配送 - 維持管理	
		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