

提案(性能)審査項目(案)

大項目	中項目	小項目
事業計画	事業実施にあたっての基本的な考え方	
	事業の安定性	資金調達計画
		事業収支計画
		事業継続
	リスク管理の考え方	
	地域社会、地域経済への貢献	
施設整備	安全性・防災性	構造計画
		火災等の事故防止
		災害時機能維持
		防犯性
	機能性	給食エリアのゾーニング及び配置計画
		全体動線計画
		各室の環境衛生・快適性
		食育機能関連整備
		ユニバーサルデザインへの配慮
	経済性	LCCの低減
		フレキシビリティ・更新性・耐久性
		事業終了時の経済性
	環境性	環境負荷の低減
		周辺環境保全・外観
	調理設備機器の性能	
	その他	施工計画
		施設整備に関する体制及びモニタリング
維持管理	維持管理	維持管理業務体制
		維持管理業務内容
	修繕計画	
運 営		調理体制
		給食調理業務
		衛生管理業務
		配送・配膳室業務
		アレルギー対応食の提供
		特別支援学校二次加工食の提供
		運営支援
		障がい者の雇用
		地元雇用への配慮
営業停止	営業停止状況	
提案全般	提案全般に関する評価	