

審査基準

審査基準は下表のとおりとする。

評価項目	審査基準	配分
1 事業内容及び実施方法		(80/100)
①事業の目的・趣旨との整合性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・委託事業の趣旨・目的に沿った企画提案になっているか</li> <li>・会場候補は、委託事業の趣旨、目的に合致した会場か</li> <li>・事業実施日は、委託事業の趣旨、目的に合致した日程となっているか</li> <li>・事業実施スケジュールは適切か</li> </ul>	5 ※重み 6
②事業内容・実施方法の妥当性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理人の候補は、委託事業の趣旨、目的に合致した人選となっているか</li> <li>・参加者の募集方法および周知対象について、仕様書の内容に沿ったものになっているか、具体的かつ実現可能なものとなっているか</li> <li>・手配する通訳は、類似の業務実績がある者である等、適切な選定をしているか</li> <li>・動画撮影者について、類似の業務実績がある者である等、適切な選定をしているか</li> <li>・イベント当日のスタッフ配置体制は適切か</li> </ul>	5 ※重み 5
③独創性・創意工夫の有無、フォローアップの内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理教室が円滑に実施できるよう工夫された内容となっているか</li> <li>・優れた独自提案はあるか</li> <li>・参加事業者が今後の取組に活かせるよう効果的なフォローアップ内容となっているか</li> </ul>	5 ※重み 5
2 事業実施主体の適格性		(20/100)
①実績の有無	<ul style="list-style-type: none"> <li>・類似の業務実績があるか</li> </ul>	5 ※重み2
②経理処理能力の適格性	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業を行う上で適切な財政基盤、一般的な経理処理能力を有しているか</li> <li>・スケジュール管理、スタッフ、人員・体制、経費の見積もり等が適切か</li> </ul>	5 ※重み2
合計		100