

評価基準

法人基本事項点と企画点と価格点を合わせて100点満点とする。

1 法人基本事項点（15点）

大項目	評価項目	評価事項	評価点
(1)	基本事項について	市内中小企業であるか	5
(2)	業務実績について	本業務を遂行するための実績を十分に有するか	10

2 企画点（75点）

大項目	評価項目	評価事項	評価点
(1)	事業のねらい・基本的な考え方について	趣旨・目的を十分に理解した企画提案であるか	15
(2)	本事業の実施体制及び実施計画について	ア 安全な事業実施に必要な専門職員等の人員が確保されているか	5
		イ 施設や食材等の安全・衛生管理体制は十分か	5
		ウ 本業務を迅速に遂行できる体制となっているか	5
	実施計画について	実施計画（スケジュール）は実行可能か	10
	調理実習施設について	調理実習施設が事業実施に十分な設備状況であるか	5
	事故対応	過去に参加者の重大な負傷や食中毒等の事故がなく、不慮の事故等を想定した対策が十分であるか	5
(3)	実施内容について	ア 趣旨を理解した実現性のある提案がされているか	10
		イ 献立等の指導用資料は優れているか	10
	新型コロナウイルス感染症対策	新型コロナウイルス感染症防止対策は十分か	5

3 価格点（10点）

大項目	評価項目	評価事項	評価点
(1)	見積額	(最低提示価格/貴社提示価格) × 10点	10

【評価点の計算と順位の決定】

各事業者の総合評価点は、選定委員会の各委員の合計とする。

各事業者の順位は、次の表に従って決定し、第1順位の事業者を受託候補者として選定する。

順位の決定方法	
1	総合評価点の多い者
2	同点の場合、見積金額の少ない者