

別紙 審査基準

項目	評価の着眼点	配点
1 業務内容の理解度	県の考える業務目的・業務内容を十分に理解しているか。	10
	【食のコンシェルジュ養成セミナー業務】 県外からの観光客が、本業務によるセミナーを受講した宿泊施設スタッフによるおもてなしを受けて本県の継続的なファンとなるような効果的な提案であるか。	10
2 提案内容の的確性	【県産農産物宿泊プランの造成業務】 県産農産物を提供する宿泊施設の増加や本県への「食」を目的とした誘客につながるような効果的な提案であるか。	10
	【情報発信業務】 首都圏消費者に本県の「食」の魅力を効果的に伝え、造成した宿泊プランの利用促進につながるような内容であるか。	15
	【独自提案】 仕様書に記載されていない独自の提案があるか	10
3 運営手法の確実性	【事業体制、スケジュール】 実施体制、実施スケジュールが業務を安定的に遂行できるものであるか。	15
	【過去の実績】 類似業務の実績に鑑み、業務遂行能力が認められるか。	15
	【事業に関する専門的知識】 業務実施に係る専門知識を有しているか。	10
4 費用積算の妥当性	事業内容に対し、適切な経費が計上されているか。	5
合 計		100

【評価基準】

10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
優	優	良	良	可	可	やや不良	やや不良	不良	不良
(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)

・評価項目ごとに、整数で絶対評価を行う。

・配点が15点及び5点の項目は、10～1の評価基準の数にそれぞれ1.5又は0.5を乗じた数を得点とする。