

別表 評価基準

審査項目			評価基準	配点	
1	基本的要件	事業目的理解度	事業目的・実施方針を理解した上で、企画が提案されているか。	15	10
2		本業務の効果	事業の成果目標達成に向けて、各種実施項目が設計されているか。		5
3	実施施策	(1)ファクトブックの作成、配布	特徴（希少性、食味、生産背景等）を効果的に伝える提案となっているか。	40	5
		(2)ロゴマークの開発・PR資材の制作	効果的なロゴマークの開発・PR資材の制作が提案されているか。		5
		(3)広報・情報発信	【情報発信】 ターゲットである、首都圏及び佐賀県内で食に拘りのある消費者、料理人、バイヤーに訴求できる媒体・内容であるか。		10
			【県が調整する首都圏の店舗でのフェアの開催】 マスコミへの露出やSNSによる拡散が見込めるような話題性のある企画内容か。		10
			5年以内の類似事業の実績があるか（内容に応じて配点）。		5
			(4)PR動画の制作		5
4	体制	スケジュール	業務の全体スケジュールが的確に示され、現実的なスケジュールとなっているか。	40	10
5		実施体制とその考え方	類似業務の実績がある等業務遂行能力のある統括責任者を設置しているか。また、実施体制、業務能力、考え方等の説明があり、その体制等は適切か。		20
6		人材確保	要員を確保し、その役割と実績が記述されており、実施体制は十分と思われるか。		10
7	予算	適正な予算配分	本業務を実施するにあたり、望ましい予算配分がなされているか。	5	5
点合計					100

※提案内容の水準を確保するため、最低基準点を合計点の6割（100点×0.6＝60点）とし、それ以上の点数を得た参加者の中から最優秀提案者を選定するものとする。