

審査基準

評価対象項目	比重	配点
1 業務体制 <ul style="list-style-type: none"> ・業務分担・担当配置等がスムーズかつ明確化されており、業務を適切に遂行する職員体制を確保しているか。 ・県及びレストランとの連携、連絡調整は十分に図れる体制か。 ・個人情報の管理、苦情対応等の安全管理体制は適切なものとなっているか。 	×2	10点
2 業務スケジュール <ul style="list-style-type: none"> ・業務の実施に当たって、計画的で適切なスケジュール構成となっているか。 	×1	5点
3 企画内容 <p>(1) 英字冊子での情報発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本業務の目的(英語圏富裕層のアンテナレストランおよび本県への誘客)を踏まえ、福岡の魅力を伝えられ、ターゲット層のニーズにあった企画内容となっているか。 ・テーマ・回数・掲載時期は適切なものとなっているか。 ・無料雑誌の配布先は、目的を達するのにふさわしいものとなっているか。 <p>(2) Web等での情報発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ・Web等での情報発信の方法・内容は、ターゲット層に対して訴求力のある効果的なものとなっているか。 ・SNSのフォロワー数はターゲット層へリーチするのに十分か。 	×2	10点
4 独自提案事項 <ul style="list-style-type: none"> ・業務目的を達成するにあたり、独自性のある、有効な提案となっているか。 	×2	10点
5 実績 <ul style="list-style-type: none"> ・業務を的確に遂行するノウハウ、実績等を有しているか。 	×2	10点
6 見積価格の効率性 <ul style="list-style-type: none"> ・経費の内訳が明確で、業務内容に見合った適切な経費であるか。 	×1	5点
合 計		50点

基準	極めて優れている	優れている	普通である	不十分	極めて不十分
評価点	5	4	3	2	1