

審査基準

評価対象項目	比重	配点
1 業務体制 ・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 ・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 イベントの企画・運営 ・本業務の目的(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。 ・イベントのテーマ・回数・実施時期は適切なものとなっているか。 ・参加者を確実に確保するための工夫や手段は適切か。	×3	15 点
4 実績 ・業務を的確に遂行するノウハウ、実績等を有しているか。	×1	5 点
4 独自提案事項 ・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。	×1	5 点
5 見積価格の効率性 ・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
6 その他 ・上記項目以外に評価できる点はあるか。	×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