

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)佐賀海苔を主役とした「佐賀海苔しゃぶしゃぶ」等の鍋メニューを提供する店舗の創出	佐賀県内の飲食店・ホテル・旅館等で「佐賀海苔しゃぶしゃぶ」等の鍋メニューを提供してもらうことが具体的に提案されているか。	20	10
			「佐賀海苔®」の魅力を伝えることができる店舗であるか。		5
			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	実施施策	(2)新ご当地メニューの情報発信	様々な媒体を活用した情報発信により、ご当地メニューとしての定着を図り、県民・観光客への認知拡大を図る内容となっているか。	25	10
			「佐賀海苔しゃぶしゃぶ」等の鍋メニューの魅力を伝えられる内容となっているか。		5
			「佐賀海苔®」のブランド認知拡大・消費拡大につながるように工夫されているか。		5
			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
5	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。	35	10
6		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。		15
7		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
8	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。