

(別紙) 評価基準

評価項目	評価基準	配点 (点)		
1. 業務の実施方針等				50
企画内容の妥当性、独創性	・仕様書記載の業務内容についてすべて提案されているか。	0点又は5点	5	40
	・事業目的や業務内容を理解した提案となっているか。	0点～5点	5	
	・仕様書に示した内容以外の独自の提案がされているか。	0点～5点	5	
	・設定したターゲット層が効果的に情報を入手でき、かつ魅力的と感じるような視点での企画となっているか。	0点～5点	5	
	・企画期間中だけでなく企画終了後も継続的な佐賀酒の訴求につながるような飲食店選定となっているか。	0点～10点	10	
	・佐賀酒をはじめとした県産品の良好なイメージを発信できるか。	0点～5点	5	
	・企画期間中だけでなく企画終了後も継続して佐賀酒の消費拡大につながるような工夫がなされているか。	0点～5点	5	
事業計画の妥当性	・手法、日程、佐賀酒の仕入れ等に無理がなく、目的に沿った実現性はあるか。	0点～5点	5	10
	・事業の成果目標を達成するために、日程、作業手順など事業計画が効率的に設計されているか。	0点～5点	5	
2. 事業者の経験・能力				30
類似業務の経験	・過去5年以内に同種の業務（飲食店連携や各種プロモーション等）を豊富に実施しているか。	0点～5点	5	5
組織としての業務実施能力	・事業が遂行可能な人員の確保がなされているか。	0点～5点	5	20
	・事業を行う上で適切な財政基盤、経理処理能力を有しているか。	0点～5点	5	
	・豊富な飲食店のデータベースや知識・ノウハウを有しているか。 ・優れた情報収集能力を持っているか。	0点～10点	10	
業務にあたっての管理、バックアップ体制	・円滑な事業遂行のための人員補助体制が組まれているか。 ・業務責任者の経験や知見はあるか。	0点～5点	5	5
3. 業務従事者（担当者）の経験、能力				15
類似業務の経験	・過去に同様の業務（飲食店連携や各種プロモーション等）を豊富に実施しているか。	0点～5点	5	5
業務に関する知識・適格性	・業務に関する知識・知見を持っているか。	0点～5点	5	10
	・業務に関する人的ネットワーク（飲食店とのネットワーク等）を持っているか。	0点～5点	5	
4. 経費の妥当性				5
経費の妥当性	・見積の算出や経費の配分は適切か。	0点～5点	5	5
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。