「やまなしテロワールダイニング開催業務委託」
提案書評価基準

1　評価基準
（1）出席した審査委員（以下、「審査委員」という。）は、下記の評価項目について１点～５点の５段階で評価する。

（2）各審査委員の審査点を合計して総合点を算出し、得点の多い順に委託候補者として選定する。

（3）総合点が同じ場合は、審査委員の多数決により順位を決定する。

（4）審査委員の２名以上が審査点を５０点未満とした場合は委託候補者としない。

2　評価項目

評価項目及び着目点		配点	加重倍率	評価点
1　業務遂行能力				(小計)20
(1)類似事業の実績	トップシェフ招聘、高付加価値ガストロノミーイベント、食をテーマとした観光誘客事業等の実績を有するか。	5	2	10
(2)業務実施体制	十分な人員配置、責任者配置、関係者との調整体制が構築されているか。	5	1	5
(3)業務実施スケジュール	事業期間内で確実な実施が可能な計画となっているか。	5	1	5
2　提案内容				(小計)100
(1)業務目的の理解度	本県の取り組みや本事業の目的・必要性を十分に理解した上での提案になっているか。 【３ 業務の趣旨】	5	2	10
(2)手法の妥当性	提案するトップシェフは、本事業の目的に合致し、評価実績、話題性、情報発信力を有するか。（実現可能性は高いか） 【４ 業務内容（１）】	5	4	20
	県産食材・県産酒の魅力を引き出す内容となっているか。 【４ 業務内容（２）】	5	1	5
	会場選定、内容構成、演出等が魅力的かつ実現可能か。 【４ 業務内容（３）】	5	2	10
	将来的な開業を検討している有望な若手料理人を効果的に発掘・選定できる方法となっているか。 【４ 業務内容（４）】	5	3	15
	トップシェフの知見や技術を飲食店へ広く還元できるよう、レシピ等の成果物の作成方針及び普及・活用方法が具体的かつ実現可能な提案となっているか。 【４ 業務内容（５）、（６）】	5	1	5
	雑誌メディア等を活用した情報発信については、３ 業務の趣旨に合致する料理人等に対して広く発信できるものとなっているか。 【４ 業務内容（７）】	5	2	10
	アンケートの実施、集計、分析の一連の業務についての提案は妥当か。 【４ 業務内容（８）】	5	1	5
	事業全体の管理についての提案は妥当か。 【４ 業務内容（９）】	5	1	5
	KPIの達成が見込める内容となっているか。 【４ 業務内容（１０）】	5	1	5
(3)価格点	見積額（消費税及び地方消費税を含む）は安価であるか。 算出方法：１０点×応募者中の最低価格／提案者の価格 ※小数点以下第１位で四捨五入	5	2	10
合計				120