

審査基準

	評価項目	評価基準	配点
1	業務の理解	事業の目的及び趣旨との整合性が取れているか。	10
2	類似業務の実績	過去に飲食店でのフェア等類似業務の実績があるか。	5
3	業務内容	県にゆかりのある企業とのネットワークを活かした参加飲食店に実現性があり、事業の目的に即した業態の店舗を適切に選定されていることが見込まれるか。	20
		県産食材の味力発信（ペアリング、メニュー開発等）を効果的に行うことが見込まれるか。	5
		フェア開催に伴う事前告知（SNS広告等）を効果的かつ適切に行うことが見込まれるか	10
		フェア後の継続取引に活かせるよう効果的なフォローアップ内容が含まれているか。	25
4	実施体制	業務実施に必要な経験・知見を有する人材が確保されているか。	10
5	スケジュール	本業務を行うために必要な作業・プロセスと時期を明らかにしているか。 また、当該スケジュールに実現性があるか。	10
6	事業費の積算・業務内容との整合	業務内容に対する内訳、積算は適切か	5

計100点