

評価基準及び配点

審査項目	配点
(1) 基本的な考え方	10点
業務に対する理解について (事業の目的や考え方を踏まえ、仕様書の内容が理解できているか)	10点
採点 (A ・ B ・ C ・ D)	
(2) イベント企画内容	50点
①会場の選定について (キャパシティ、レイアウト、キッチンスペース、設備等を総合的に評価)	10点
採点 (A ・ B ・ C ・ D)	
②招待者の選定について (招待者の情報発信力や人数を考慮し、評価)	10点
採点 (A ・ B ・ C ・ D)	
③開催にかかる食の魅力のプロモーションについて (効果的なプロモーションとなる企画内容となっているか)	20点
採点 (A ・ B ・ C ・ D)	
④設営・運営方法について (適切な会場設営、装飾、イベント運営となっているか)	10点
採点 (A ・ B ・ C ・ D)	
(3) スケジュール	10点
作業スケジュール設定が適正で効果的になされているか	10点
採点 (A ・ B ・ C ・ D)	
(4) 業務執行体制	10点
業務を遂行するための執行体制は妥当か	10点
採点 (A ・ B ・ C ・ D)	
(5) 独自提案の企画内容	10点
独自提案の内容が、本業務の目的に沿い、さらに効果を高める内容となっているか	10点
採点 (A ・ B ・ C ・ D)	
(6) 見積価格	10点
各事業者が提示する見積金額について比較し、より安価な金額を提示したものの順に評価する。 ※最低見積額の提案者に10点を付与し、それ以外の提案者については、次の算出方法により、 小数点第3位を四捨五入して採点する。 ○配点10点×(最低見積額/見積額) = 点数	10点
合計100点	

◆4段階(A・B・C・D)にて評価し、その点数は、配点×評価係数(A=1.0 B=0.75 C=0.5 D=0.25)とする。