

企画提案書の評価基準

区分	評価のポイント	配点
企画内容	・ 本業務の目的を十分に達成できる内容となっているか。 ・ 食分野に関わる伝統工芸品のニーズを効果的に把握できる内容となっているか。 ・ 飲食事業者や伝統工芸事業者の参画を得られやすい内容となっているか。	50点
業務実施体制	・ 事業実施に必要な組織、人員体制が整っており、各役割が明確か。 ・ 事業を円滑に企画、運営する能力はあるか。企画運営に係る近年の実績は十分か。 ・ 業務関係者（事業者、県等）と連絡を密に取ることができる体制となっているか。 ・ 事業実施に向けた全体スケジュールは適切か。	30点
概算見積書	・ 必要とされる経費・費目がバランスよく過不足なく、適正に積算されているか（高すぎたり低すぎたりしないか）。	15点
その他	・ その他評価すべき特徴的な提案があるか	5点
	合計	100点