

審査基準及び採点表

項目	評価基準	着眼点	配点
企画内容の評価			
事業目的との整合性	目的を的確、適切にとらえた提案となっているか	<ul style="list-style-type: none"> ・ 事業目的等を理解した上で、実施内容の項目とスケジュールなどが総合的、かつ具体的に計画化されているか。 ・ 適切な人材が配置されているか 	20
企画内容の妥当性	企画内容は適切かつ実現可能なものとなっているか	<ul style="list-style-type: none"> ・ 当連盟の要請する実施方針の内容をみたしているか ・ 提案・アイデアに具体性があるか 	20
企画内容の効果性	企画内容に特筆すべき工夫がもりこまれているなど効果性があるか	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食の多様性について、効果的な取り組みとなっているか。 ・ メニューが見やすく、デザイン性の高いものとなっているか。 	20
実施体制等の評価			
実施主体の適格性	仕様書で定める体制と認められるか	<ul style="list-style-type: none"> ・ 人員の確保や体制は十分と思われるか ・ スケジュールは妥当なものか 	20
同種業務の実績	同種の業務を実施した実績があるか	<ul style="list-style-type: none"> ・ 過去に、国、佐賀県関係機関、公的団体、民間企業が発注する同種の業務を実施した実績があるか 	10
経費の妥当性	見積額は妥当で、企画提案内容に沿った経費の内訳が、詳細に記載されているか	<ul style="list-style-type: none"> ・ 内訳の額が不自然ではないか、適切な見積額となっているか（高すぎる、または安すぎる額となっていないか） 	10
合計			100