

**「多様な食文化に対応した飲食店の受入環境整備事業」業務
受託事業者選定に係る審査基準書**

標記審査における審査項目及び各項目の配点は下表のとおりとする。

評価対象項目	配点
1 業務実施体制・スケジュール <ul style="list-style-type: none"> ・必要な実施体制がとれており、全体フローが示されているか。 (グループの場合、構成員毎の役割や実施内容等が示されているか。) ・業務推進スケジュールが適切かつ具体的に設定・示されているか。 ・県からの依頼に臨機応変に対応できるか。 	20点
2 実施内容 (1) 食の多様性を普及・啓発するためのセミナー <ul style="list-style-type: none"> ○実施内容 <ul style="list-style-type: none"> ・食の多様性の普及・啓発に効果的、かつ、福岡県内の事業者（飲食店や宿泊施設等）が求めるテーマ・内容になっているか。 ○講師等の選定 <ul style="list-style-type: none"> ・福岡県内の事業者（飲食店や宿泊施設等）が求めるテーマ・内容に関する知見があり、セミナー講師や試食会シェフの経験が豊富であるか。 ○試食メニュー <ul style="list-style-type: none"> ・福岡ならではの魅力的な試食メニューであるか。 ○周知方法 <ul style="list-style-type: none"> ・多くの事業者にセミナーへの参加を促す周知方法であるか。 ○キャッチコピーやロゴマーク <ul style="list-style-type: none"> ・食の多様性対応の意義や可能性が事業者に伝わるような、福岡ならではの魅力的なキャッチコピーやロゴマークであるか。 	20点
(2) メニュー開発に向けた個別支援 <ul style="list-style-type: none"> ○支援内容 <ul style="list-style-type: none"> ・支援対象事業者の個々の状況に応じて、きめ細かに対応するとともに、メニュー開発に向けた具体的かつ実践的な支援を行うことができるか。 ○アドバイザーの選定 <ul style="list-style-type: none"> ・食の多様性に対応したメニューの開発や事業者へのアドバイスに関する知見及び実績を有するアドバイザーであるか。 ○周知方法 <ul style="list-style-type: none"> ・セミナー参加者にメニュー開発支援の活用を効果的に促すことのできる周知方法であるか。 	20点
(3) 新メニューの試食等の機会の提供 <ul style="list-style-type: none"> ○実施内容 <ul style="list-style-type: none"> ・事業者の実店舗でのメニュー提供に生かすことができる実施内容であるか。試食会等の対象者は、メニューに対する客観的な感想やニーズのフィードバックが得られるという観点で適切か。 ○周知方法 <ul style="list-style-type: none"> ・多くの試食等の対象者に参加を促す周知方法であるか。 	15点
(4) 横展開の実施 <ul style="list-style-type: none"> ○事例集 <ul style="list-style-type: none"> ・福岡県内の事業者（飲食店や宿泊施設等）の参考となる内容であるか。 ○店舗リーフレット等 <ul style="list-style-type: none"> ・県内ホテルコンシェルジュデスクや全国の旅行会社が活用できる内容であるか。 	10点
3 独自提案事項 <ul style="list-style-type: none"> ・業務目的を達成するにあたり、独自性があり、効果的な提案であるか。 	5点
4 業務実績 <ul style="list-style-type: none"> ・過去に類似の業務実績があり、経験豊富であるか。 	5点
5 見積価格の効率性 <ul style="list-style-type: none"> ・適切かつ費用対効果に優れた委託経費を算定しているか。 	5点
合計	100点