

評価基準

審査項目・審査の視点		配点
総合的な企画力		40
①	・業務目的を踏まえた企画になっているか。	
	・「函館の食の魅力」を広く市民に発信できる企画になっているか。	
	・独自性，創造性をもった企画になっているか。	
	・広報宣伝に工夫があり，多くの利用者が見込める企画になっているか。	
提案内容の実現性		30
②	・イベント運営体制は，適切にスタッフが配置されるなど十分なものとなっているか。	
	・業務処理体制等は，実施にあたっての組織体制や外部機関との連携など，十分なものとなっているか。	
	・無理のない業務スケジュールになっているか。	
	・安全面や衛生面に関する対策は十分なものとなっているか。	
過去の実績等		20
③	・当該業務の円滑な実施が期待できる過去の実績等があるか。 (総括責任者および業務担当者の実績を含む)	
見積価格		10
④	・積算に妥当性があり，かつ経費の抑制など収支面での工夫があるか。	

審査委員会の各委員が評価した点数を合計した総合得点で審査する。(900点満点)

審査項目ごとに，各委員(10名以内)の評価点を加算した点数を，その審査項目の評価点とする。評価点の合計が最も高く，最低基準点(全体の7割)に達した者1者を最適提案者として選定する。なお，該当者が2者以上あったときは，審査項目①の評価点が高い者を最適提案者として選定する。

委員の各審査項目評価方法は次のとおり。

- ・ 極めて良好 配点×1.0
- ・ 良好 配点×0.8
- ・ 普通 配点×0.6
- ・ やや不十分 配点×0.4
- ・ 不十分 配点×0.2
- ・ 提案無，評価不能 配点×0