

令和7年度広島県における料理人集積業務にかかる企画提案評価基準及び審査表

審査基準		点数	係数	評価点	配点
1 企画・内容					
全体	○広島県の料理人による食の魅力向上に対する取組内容や考えを理解しているか ○全体の実施内容が具体的かつ実現可能な内容となっているか		4		20
食及び料理人に関する専門性	○料理人という仕事への理解が十分か ○料理人とのネットワークを有しているか ○食を通じた誘客に関する戦略や、それがもたらす効果についての知見があるか ○料理人にとっての広島魅力を熟知し、広島への誘致・開業に向けて料理人に対して効果的に発信できるか		3		15
効果的な周知戦略	○各取組のターゲットに対して、適切な周知戦略となっているか ○各取組のターゲットに適した企画内容となっているか		3		15
食体験の創造・体験価値の向上	○小中高生が料理人という仕事の魅力を十分に理解できる企画を提案しているか ○県内の料理人の技術力及び知識面の向上に繋がるとともに、料理人が積極的に参加したいと思えるコンテンツとなっているか ○首都圏等の料理人が、広島で開業したいと思える企画を提案しているか		3		15
独自提案	○本事業の目的達成につながるような独自提案がなされているか		1		5
2 成果					
成果指標	○成果指標の設定及び検証方法は適切か ○野心的かつ実現性のある指標設定となっているか		2		10
3 業務遂行能力					
実施体制	○責任者、役割分担等が具体的に示され、企画変更等の要請に即時に対応できる体制となっているか		1		5
業務工程	○作業の開始・終了時期が明確にされ、計画的で無理のないスケジュールとなっているか		1		5
実績	○過去に類似又は同様の業務に取り組んだ実績があるか ○当該実績は本業務を適切に完遂できると推測するに十分な		1		5
4 見積額					
見積額	○業務実施に必要な経費の詳細が示されており、業務内容に照らし適切な内容となっているか		1		5
			合計	0	100