

「完全招待者向け 堺食産品プロモーション事業」 審査基準

1. 審査方法

- (1) 各委員は、企画提案書の内容について、下記の基準に基づき事業者ごとに採点を行う。
- (2) 評価点（非常に優れている 5 点、優れている 4 点、普通 3 点、やや劣っている 2 点、劣っている 1 点）にウェイトを乗じたものを項目点とする。項目点の合計を得点とし、得点の満点は 100 点である。
- (3) 各委員の得点を合計し、その合計得点が最も高い 1 者を最優秀提案者として選定する。
 - ・ただし、全委員の得点の平均が 60 点未満である場合は、最優秀提案者として選定しない。
 - ・合計得点が同じ業者が 2 者以上ある場合は、全委員による択一投票を行い、事業者を選定する。
 - ・審査対象者が 1 者の場合は、審査評価表の採点結果を基に委員の合議により選定する。

2. 評価基準

評価項目	配点	評価点 (※)	ウェイト	項目点
①適切に本業務を遂行できる体制を有しているか	10 点	点	2	点
②堺打刃物や堺の食品の魅力発信、認知拡大といった業務目的を正確に捉えているか	10 点	点	2	点
③招待者の属性（業界関係者、メディア、インフルエンサーなど）に合致した内容か	10 点	点	2	点
④他地域や他事例にない独自の視点があるか。食産品の魅力を創造的に伝える方法が含まれているか	15 点	点	3	点
⑤商品単体ではなく「産地性」なども含めて訴求できているか。堺全体のブランド価値向上に寄与する視点があるか	15 点	点	3	点
⑥同種の業務実績は十分か	10 点	点	2	点
⑦最低見積金額を 5 点とし、（最低見積金額＝X 見積金額＝Y） 5 点×X/Y＝得点（小数点以下第 1 位を切り捨てる）	30 点	点	6	点
得点	100 点			点

(※) 評価点

非常に優れている	5 点
優れている	4 点
普通	3 点
やや劣っている	2 点
劣っている	1 点