

(別紙)

審査基準について


下表の基準に従って審査員が、企画提案書等について評価の視点をもとに評価した内容点を合計したものを審査点（100点満点）とする。最終的に各審査員の審査点を合計して総合点を算出し、最高得点を得た者から順位を付けるものとする。ただし、順位決定を行う際に、同位の提案書が複数ある場合は、審査員の多数決により順位を決定する。

なお、審査員の1名以上が内容点の評価項目のうち1項目でも評価点2点未満とした場合または審査点が50点未満の場合は失格とする。

評価対象内容	項目	評価の観点	配点
企画能力	基本コンセプト	多言語メニューを制作する意図・狙いを理解しているか	5
デザイン能力	ビジュアル	デザインに内容のイメージが示されているか	35
	コンテンツ	写真のサイズ・文章量が適切であり、読みやすいか	
		フードアイコンに対する仕様は適切か	
		食の多様性にも配慮している仕様か	
業務履行能力	実施体制	実施体制・責任者が明確化されているか	30
	スケジュール	全体スケジュール及び業務の詳細スケジュールが適切に示されているか	
	翻訳業務	翻訳はどのように行うか 関連会社等と協力する場合、作業内容が具体的に示されているか	
	取組実現性	既存の飲食店情報の数は十分か	
価格点	見積価格	積算の根拠や委託費の総額は妥当か	10
事業者適格性	企画提案参加社の経営状況等	会社規模・財務状況が本業務の受託にあたって十分か	10
その他	特記すべき提案	その他、特記すべき提案があるか	10
		計	100

<参考> 評価の基準について

内容点の各評価項目における評価基準は、次のとおりとする。

- ・優れている／期待できる
 - ・やや優れている／やや期待できる
 - ・どちらともいえない
 - ・やや劣る／あまり期待できない
 - ・劣る／期待できない
 - ・要求水準を満たしていない
- 
- (高得点)
- (0点)