

令和 8 年度「奈良の食」に触れる機会の増加事業委託業務
企画提案書評価基準

評価項目	評価基準	配点	合計
企画力	<業務の実施方針> ① 本業務の目的や内容を十分に理解し、「奈良の食」の魅力を十分に分析・把握している。	5	80
	② 適切な奈良の食材を選択している。	5	
	③ シェフ、料理人に奈良の食材への理解を深めてもらう取組の内容となっている。	20	
	④ 飲食店等でのフェアイベントの企画内容が「奈良の食」の魅力を伝えるのに効果的である。	25	
	⑤ 情報発信の手法が、フェアイベントの周知や「奈良の食」の魅力発信に効果的なものである。	15	
	⑥ 食材理解を深める取組やフェアイベントに、独自のアイデアや工夫が見られる。	10	
実施能力	<業務の実施体制およびスケジュール> ⑦ 本業務を円滑に遂行するための実施体制が整備されている。かつ、本業務を円滑かつ確実に遂行するためのスケジュールが示されている。	10	10
業務コスト	<積算書> ⑧ 提案内容を網羅しており、積算根拠が明確で、コスト削減が考慮されている。	10	10

- 全評価項目を合計した評価点の最高点者が複数者いる場合は、以下の優先順位で評価項目の評価点の合計が高い者に決定する。「企画力」→「実施能力」→「業務コスト」
- 一定基準（各評価項目において各委員の評価の合計点が5割かつ各委員の総得点の合計点が6割）に満たない場合は受託者として特定しない。
- 提案者が1者であった場合についても、一定基準以上の評価がある場合は受託者として特定する。