

黒石市食文化を活用したインバウンド観光誘客整備事業業務 評価項目及び評価基準

評価項目		評価基準	配点
業務遂行能力	執行体制	<ul style="list-style-type: none"> ・業務を実施するにあたり、専門的な知見と経験を備え、円滑に進められる体制か。 ・本市及び市内観光関連事業者等とも密な連携体制をとりながら業務を進めることができる組織体制となっているか。 ・人員配置、役割分担、スケジュール等は適切か。 ・業務を遂行する上で十分な業務実績を有しているか。 	10
企画提案内容	インバウンド向け旅行商品の企画開発	<ul style="list-style-type: none"> ・令和4年度に造成した黒石市の食文化の特徴を理解した提案内容になっているか。 ・黒石市が統一したイメージで観光客に訴求でき、付加価値の高い滞在型コンテンツとなっているか。 ・観光マーケティングに対する理解が十分であり、明確な方向性が示された説得力のある提案内容となっているか。 ・実現可能性が高い提案であるか。 	20
	食の多様性環境整備	<ul style="list-style-type: none"> ・食の多様性について、地域全体でインバウンド向けに受入体制ができるような提案内容となっているか。 ・受け入れ体制強化のための事業者へのフォローアップについて、事業者が継続して実施できるフォロー内容になっているか。 	20
	地域事業者の受け入れ体制の構築	<ul style="list-style-type: none"> ・地域事業者がWeb上で発信できる手法を学び、実践できる支援内容となっているか。 	10
	Webプロモーションの強化	<ul style="list-style-type: none"> ・既存のWebサイトをインバウンド向けに強化できる提案内容となっているか。 	10
	地域観光サイトとの連動	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の観光サイトと連携し、販売へ繋がる体制を構築できる提案内容となっているか。 	20
全般	事業の理解度、分析力、費用の妥当性等	<ul style="list-style-type: none"> ・本事業の目的及び市の現状、課題への理解度が高く、提案内容の着眼点、分析力が優れているか。 ・積算根拠が妥当であり、予算配分が適切か。 	10
合 計			100

*各項目の採点は秀（90～100%）、優（80～90%）、良（70～80%）、可（60～70%）を目安に行い、審査員全員の合計点数が全体の60%に満たない提案は採用しない。