|  |
| --- |
| 資 料 ２ |

水揚げが増大している魚種を用いたモデル的な

加工品試作業務委託

|  |
| --- |
| 業務仕様書 |

令和５年４月

岩手県

　この「業務仕様書」（以下「仕様書」という。）は、岩手県（以下「県」という。）が実施する「水揚げが増大している魚種を用いたモデル的な加工品試作業務委託」（以下「本業務」という。）に係る受託候補者の選定に関して、県が、契約する事業者（以下「受託者」という。）に要求する本業務の概要や仕様を明らかにし、企画コンペに参加しようとする者（以下「参加者」という。）の提案に具体的な指針を示すものである。

|  |
| --- |
| １　本業務の概要 |

1. 目　的

　　秋サケ、サンマ、スルメイカ等の主要魚種の水揚げが低迷するなか、マイワシ、ブリ、スケトウダラやサバは、水揚げ量が増大しており、水揚げ魚種の変化等に応じた加工品の開発を推進するために行うもの。

1. 業務概要

　　ア　業 務 名　　水揚げが増大している魚種を用いたモデル的な加工品試作業務委託

　　イ　委託期間　　委託契約締結日から令和６年１月31日（水）まで

　　ウ　委託先　　　受託者

　　エ　内　　容　　県内で水揚げが増大している魚種（マイワシ、ブリ、スケトウダラ、サバ）を使用した加工品の開発。

1. 業務内容、実施報告

企画コンペによる提案企画に沿った以下の一連の業務を各採択事業者がそれぞれ実施して報告すること。なお、報告書の納品については、書面及び電子データ（Microsoft Word 又は PowerPoint 形式）で提出すること。

ア 　加工品開発

報告書及び開発品サンプル20点を納品すること。

※ 報告書は①開発品の特徴、②原材料及び調味配合、③製造工程、④製造原価、⑤製品、⑥貯蔵方法、⑦賞味期限、⑧包材の選定、等の内容を記載するとともに、写真を加えて分かりやすい体裁とすること。

※ 開発品は常温、冷蔵あるいは冷凍等により、３か月間以上の品質保存性を有　すること。

※開発品は令和４年度の【水揚げが増大している魚種を用いたモデル的な加工品試作業務】による開発品（別紙）とは異なるものとすること。

|  |
| --- |
| ２　契約に関する条件 |

　⑴　再委託等の制限

　　ア　受託者は、本業務の全部を一括して第三者に委託し、又は請け負わせてはならない。

イ　受託者は、本業務の一部を第三者に委託する場合には、事前に、再委託の内容、再委託先（商号又は名称）、その他再委託先に対する管理方法等、必要事項を県に対して文書で提出し、承諾を得なければならない。

　⑵　業務履行に係る関係人に関する措置要求

　　ア　県は、本業務の履行につき著しく不適当と認められる場合は、受託者に対して、　　その理由を明示した文書により、必要な措置をとるべきことを請求することができる。

　　イ　県は、上記「(1) 再委託等の制限」イにより受託者から委託を受けた者が本業務の履行につき著しく不適当と認められる場合は、受託者に対して、その理由を明示した文書により、必要な措置をとるべきことを請求することができる。

　　ウ　受託者は、上記ア、イによる請求があったときは、当該請求に係る事項について必要な措置を講じ、その結果を、請求を受けた日から10日以内に、県に対して文書により通知しなければならない。

1. 知的財産権の帰属等

　　ア　本業務の実施により発生した知的財産権や作成された成果物については、委託料の支払いの完了をもって県に帰属する。

　　イ　本業務により開発された加工品の販売については、県と受託者間で協議のうえ、決定する。

1. 機密の保持

　　　受託者は、本業務を通じて知り得た情報を機密情報として扱い、目的外の利用並びに、第三者への開示及び漏えいをしてはならない。契約終了後も同様とする。

　⑸　個人情報の保護

　　　受託者は、本業務を履行するうえで個人情報を取り扱う場合は、個人情報保護条例（平成13年３月30日岩手県条例第７号）を遵守しなければならない。

　⑹　その他

岩手県等が主催するセミナー、各種報告会、岩手県が発行する刊行物等への寄稿や画像提供等に協力すること。

また、この仕様書に記載のない事項については、事前に県と協議すること。



