

令和6年度おさかな料理教室運営業務  
委託仕様書（公募用）

本仕様書は、千葉県が委託する「令和6年度おさかな料理教室運営業務」の企画提案募集に当たり、業務の大要として、業務内容及び要求事項、確認事項等を示すものである。

なお、最終的な業務委託仕様書については、事業受託者決定後、協議の上、県が作成する。

1 業務の名称

令和6年度おさかな料理教室運営業務

2 業務の目的

水産物の消費量が長期的に減少している中、水産物の消費拡大を推進するため、水産庁は毎月3～7日を「さかなの日」とし、水産物の消費拡大に係る各種取組を実施することとしている。

本事業は、「さかなの日」に合わせて、県内及び都内の都市部（以下「都市部」という。）で県産の魚を調理する「おさかな料理教室」を開催し、県産水産物の普及や魅力発信、消費拡大を図るもの。

3 契約期間

契約締結日から令和7年3月14日（金）まで

4 業務の内容

都市部において、県産の魚を調理する料理教室を開催し、県産水産物の普及や魅力発信、消費拡大の効果が期待できる企画を実施すること。

当該企画が円滑に進行するよう、交渉、調整、手続、手配、会場設営及び撤収、支払等、本事業に係る一切の業務を行うこと。ただし、料理教室当日に使用する魚の手配及び支払については県が行う。

(1) おさかな料理教室の開催

ア 都市部4箇所の会場で各1回料理教室を開催すること。

イ 契約期間内の「さかなの日」期間で開催すること。

ウ 1教室当たりの参加者は20名程度とすること。

エ 参加者の募集及び取りまとめを行うこと。

オ 料理教室に係るメニュー開発は2品以上とし、すべて県産の魚をメインとしたメニューとすること。また、メニューについては、県と協議の上決定すること。

カ 魚以外の食材についても、積極的に県産食材を使用すること。

キ 参加者への説明等により、県産水産物の理解が深まる企画を実施すること。

ク 県から提供されるリーフレット等販促資材を設置・配布すること。

(2) 情報発信

ア ホームページやSNS、ポスター等を用いて情報発信を行うこと。

イ ホームページでの本事業特設ページを制作し、料理教室開催の告知をはじめ、「さかなの日」及び県産水産物に関する情報発信を行うこと。なお、特設ページには、料理教室で調理するメニューを写真付きで掲載すること。

ウ 独自のメディア媒体や広報手段を用いた情報発信の提案が可能な場合は、企画提案書に明記すること。

エ 本業務で撮影した写真等データの著作権等の権利は県に帰属すること。

(3) ダイジェスト版動画の制作

ア 料理教室で調理したメニューのダイジェスト版動画を制作し、県に納品すること。

なお、動画の時間については、県と協議の上決定すること。

イ 本業務で作成した動画データの著作権等の権利は県に帰属すること。

(4) アンケート調査の実施

ア 料理教室の参加者に対してアンケート調査を実施すること。アンケートの実施方法及び調査内容については、県と協議の上決定すること。

イ 実施したアンケートについて、集計・分析し県に報告すること。

ウ 県に報告したアンケート調査及び分析の結果は県に帰属すること。

(5) その他の独自提案事項

上記(1)～(4)の業務と合わせて実施することにより、本業務の目的をより効果的に推進する独自の提案があれば実施すること。なお、独自提案に係る経費は委託料に含むものとする。

(6) 傷害保険への加入

参加者の傷害保険への加入を行うこととし、その保険料は委託料に含むものとする。

(7) その他本業務に付随する業務

本業務に付随する業務が発生する場合は、必要に応じて県と協議の上で進めることとする。

5 報告書の作成

事業完了時に、下記ア～ウ及び各事業の実施内容等をまとめた報告書を作成し、県に提出すること。

ア 記録写真等

4(1)、(2)及び(5)により実施した内容が分かるよう、写真等により記録すること。

イ 掲載記事の収集

本事業を通じて、メディア等の掲載情報があるか確認の上、確認された場合は収集すること。

ウ 制作物

制作物がある場合は、電子データ等で県に納品すること。

6 運営及び管理

(1) 業務の実施

本業務の実施に当たっては、県と必要な協議及び打合せを行うとともに、県の指示に従い、誠実に業務を進めるものとし、業務の遂行状況について随時報告を行うこと。また、本業務の実施に当たっては、柔軟に対応するものとし、県が求める事項は最大限実現できるよう努めること。

(2) 業務実施体制

委託業務を円滑に実施するため、本業務の全体責任者及び各業務の責任者、担当者を配置すること。責任者及び担当者は、やむを得ない場合を除いて変更しないこととし、変更する場合は、県に事前に相談の上、報告すること。

(3) 事故及びクレーム等の対応

委託業務の実施中、事故やクレームが発生した場合は、速やかに県担当者へ報告すると

ともに、解決に向けて誠意ある対応をすること。また、その対応や経過については、速やかに県に報告すること。

#### (4) 経費

ア 本業務の実施に要する一切の費用は、委託料に含むこと。ただし、備品購入費は含めないものとする。

なお、料理教室当日に使用する魚の購入費は県が別途負担する。

イ 参加者には一定程度の負担を求めること。

なお、金額については県と協議の上、決定すること。

### 7 著作権等の取扱い

この契約により作成される成果物の著作権等の取扱いは、次の各号に定めるところによる。

(1) 本業務の受託者は、著作権法（昭和45年法律第48号）第21条（複製権）、第23条（公衆送信権等）、第26条の2（譲渡権）、第26条の3（貸与権）、第27条（翻訳権・翻案権等）及び第28条（二次的著作物の利用に関する原作者の権利）に規定する権利及びその他の知的財産権は、全て県に無償で譲渡するものとする。

(2) 成果品について、受託者その他第三者が著作者人格権、実演者人格権、その他の人格的権利を有する場合には、県及び県の指定する第三者に対して当該権利を行使せず、また第三者が行使しないよう措置するものとする。

(3) 成果品に含まれる第三者の著作権、肖像権その他すべての権利についての交渉、処理は受託者が行うこととし、その経費は委託料に含むものとする。

(4) 県は、成果品を自由に使用し、又はこれを使用するに当たり、その内容等を変更することができる。

(5) 受託者は、県の了解のもとに成果品を使用することができる。

(6) 本業務の遂行にあたり受託者が独自に作成した著作物についても成果品として県に無償で引き渡すこととし、著作権の扱いは、(1)～(5)の規定を準用する。

### 8 法令遵守及び安全管理

#### (1) 関係法令の遵守

本業務に関連するすべての関係法令及び規則を遵守すること。

#### (2) 安全管理体制の整備

安全管理に関する内規を定め、災害事故の未然防止に努めるとともに、現場作業における緊急時の連絡体制を整備すること。

#### (3) 作業員及び第三者の安全管理

受託者の指示によって行う作業員の事故防止に努めるとともに、過度の負担がかからないよう、健康面に配慮して活動すること。また、第三者についても危害を及ぼさないように万全の措置を講じ、第三者に損害を与えた場合は、受託者の責任において措置すること。

### 9 秘密の保持

本業務の処理上知りえた秘密を他人に漏らしてはならないこと。本業務の委託期間終了後も同様とすること。

## 10 その他事項

### (1) 個人情報の取扱・管理

業務の実施に当たっては、契約時に示す「個人情報取扱特記事項」及び「データ保護及び管理に関する特記仕様書」を遵守の上、契約期間及び契約後においても、本業務によって知り得た個人情報等は、これを漏らしてはならない。

### (2) 談合等及び暴力団等排除に係る契約解除と損害賠償

業務の実施及び契約の履行に当たっては、契約時に示す「談合等及び暴力団等排除に関する契約解除と損害賠償に関する特約事項」を遵守の上、遺憾のないよう遂行するとともに、特約事項に抵触する事案が発生した場合は、それに従うものとする。

### (3) 業務の再委託

本件受託業務の全部を第三者に再委託してはならない。ただし、受託業務の一部の再委託について、書面により県の承諾を得たときは、この限りではない。

### (4) 仕様変更

自然災害等のやむを得ない事情により、本仕様書の変更が必要となる場合は、あらかじめ県と受託者で協議の上、決定する。

### (5) 事業内容の変更又は中止

委託契約締結後、自然災害等の影響で事業内容の変更又は中止が生じる可能性がある。この場合の委託費用の取り扱いに関しては、事業の進捗状況に合わせて県と受託事業者において協議の上決定する。

### (6) 記載外変更、その他

本件に関し、本仕様書に記載のない事項及び疑義が生じた場合については、県と協議すること。