

令和4年度 食品ロス削減料理教室事業委託仕様書

山梨県が実施する食品ロス削減料理教室事業の委託事業者の選定に関し、契約の相手方に求める業務の仕様は次の通りとする。

1 事業の概要

県民が食品ロス削減について意識を高め、自らが主体的に行動出来るよう、家庭での食品を無駄にしない調理方法や保存方法を学ぶ機会とするため、食品ロスを削減できる料理教室を実施する。また、さらにオンライン配信等により情報発信をすることで、料理教室の参加者だけでなく、広く県民に対して食品ロス削減推進の意識を醸成する一助とする。

2 委託事業実施期間

契約締結日から令和4年12月15日まで

3 委託事業の内容

(1) 料理教室の開催

①内容

- ・家庭で食品ロスを減らすことができるような、調理方法についての調理実習
- ・参加者が関心をもてるような、食品ロス削減につながる調理方法や保存方法等についての講義

②実施回数 4回（県内4地域（中北・峡東・峡南・富士東部）各1回）

③対 象 原則県内に居住する者

④参加人数 会場の上限の範囲内（各回10名以上）

⑤実施場所 本事業の実施が可能な県内施設

⑥食 材 参加人数分の食材を準備すること

⑦実施体制 感染症対策や食中毒予防とともに、包丁や火気を扱うため、主たる実演者の他、補助スタッフによる安全確保体制を整えること

(2) 料理教室のオンライン配信等

- ・同時オンライン配信を実施するか、料理教室の内容をまとめた動画を作成すること
- ・オンライン配信する場合は、配信内容の録画データを提出すること
- ・動画作成する場合は、料理教室の内容を以下の2種類に編集した動画データを提出すること

1) 長編（10分以内）：食品ロス削減に関する講義及び材料、調理の工程、コツが分かるもの

- 2) 短編 (3分以内) : メニューの材料、調理の行程、コツが分かるもの
- ・提出するデータは、今後、県の取組の中で一般に公開されることを前提としたものとする
- (3) その他
- ・提出した事業実施計画書及び本仕様書に従い実施するものとし、講師の手配、連絡調整、会場の確保、料理教室の企画運営、参加者の申込受付、実施に必要な食材や調理器具等の準備、その他実施に必要な調整を行うこと
 - ・参加者から参加費の徴収は行わないこと
 - ・広く県民に周知し参加者を募集することとし、多くの県民へ情報発信すること
 - ・事業完了報告書(様式第7号)に配信又は動画データ(CD等へ記録)を添付し令和4年12月15日までに提出すること。ただし、2回実施後に任意様式による実施状況報告とデータを提出すること。

4 業務実施にあたっての留意事項

- (1) 個人情報の保護
業務上知り得た個人情報を紛失し、または業務に必要な範囲を超えて他に漏らすことがないよう万全の注意を払うものとする。
- (2) 委託料対象経費
講師謝金・旅費、賃金(運営補助)、会場借料、機器借料、食材費(調理体験の教材)、資料印刷費、啓発資材作成・レンタル費、普及宣伝費、役務費、保険料、通信運搬費、消耗品費等
- (3) 本事業の遂行に当たっては、常に公正かつ中立的な姿勢を保つことを心がけるものとする。
- (4) 本事業の実施で得られた成果、情報(個人情報も含む)等については山梨県に帰属する。
- (5) 本事業の再委託は原則禁止とし、必要が生じた場合は県との協議の上、決定する。