

6次産業化農産加工技術講座研修業務委託 仕様書

1 目的

新たな農業ビジネスの創出と所得向上を目的に、農業者等を対象に6次産業化に必要な農産加工品等の知識および技術を習得するため、秋田市園芸振興センター施設内の加工研修室等を使用して、6次産業化に関する加工技術講座研修を業務委託する。

2 業務名

6次産業化農産加工技術講座研修業務委託

3 委託期間

契約締結日の翌日から令和3年3月19日まで

4 研修実施場所

秋田市園芸振興センター（秋田市仁井田字小中島111番地1）内研修棟および加工研修室

※同センターの平面図および設置する調理機器等備品一覧は別添1、2を参照。

5 業務委託内容

本業務に関する委託内容は、以下の項目とする。

- (1) 受講生募集（自社ホームページ、SNS等を利用）
- (2) 研修講師の手配（旅費・謝礼の手配を含む）
- (3) 研修資料の手配
- (4) 研修の実施
- (5) 加工実習用食材、必要調理器具、消耗品等の手配
- (6) 受講感想アンケートの作成、配布、回収、取りまとめ
- (7) 業務完了報告書の作成および提出

6 委託経費

5の(1)から(7)にかかる費用のうち、以下を除いた経費を業務委託料に含める。

- (1) 加工実習用食材費（受講者の自己負担とする）
- (2) 研修実施場所である秋田市園芸振興センター研修棟および加工研修室の使用に係る費用（本市が負担するため、業務委託料には含まない）

7 研修の受講対象

6次産業化を目指す農業者または加工事業者

8 研修内容等

研修は、6次産業化に必要な農産加工品等の知識や技術を習得するための座学講座と加工実習を組み合わせた内容とする。※講座、実習の詳細については、別添3「研修プログラム（講座、実習）」を参照。

実施期間は、令和2年10月1日から令和3年2月28日の間とし、定員は16名とする。

そのうち、座学講座5回（HACCPについては、選択式のため受講は4回）と加工実習4回（菓子または漬物については、選択式のため受講者は3回）を実施する。

(1) 座学講座

6次産業化に取り組む事業者の多くが習得を希望する内容を研修テーマとする。

- ア 加工所を立ち上げるための基礎知識
- イ 農産物生産から加工品製造にいたるまでの原価計算
- ウ 食品添加物の基礎知識
- エ HACCPについて（業種によって2種に分け、受講者はどちらか一方を選択）

(2) 加工実習

- ア スチームコンベクション、ブラストチラー、真空パック機を活用した加工法
- イ 菓子加工および漬物加工の実習（受講者はどちらか一方を選択）

9 遵守事項

- (1) 受託者は、業務の遂行にあたり関連する法令等を遵守すること。
- (2) 受託者は、業務上知り得た秘密を第三者に漏らしてはならない。

10 その他、特記事項

- (1) 受託者は、契約締結後、速やかに研修実施計画書を提出すること。
- (2) 本仕様書に定めのない事項および疑義を生じた場合は、本市と受託者が協議のうえ、別途定めるものとする。