

## 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4年3月31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

初めて受講する方向けの「初級者コース」と、これまで本研修に参加したことがあり、かつ6次化に着手する予定あるいはすでに実践している方向けの「ステップアップコース」の2コースの研修を実施する。なお、本業務に関する委託内容は、以下の項目とする。（詳細内容は別添3および別添4の「研修プログラム」を参照。）

#### (1) 各コース共通

- ア 受講生募集（自社ホームページ、SNS等を利用）
- イ 研修講師の手配および講師の送迎（旅費・謝礼の手配を含む）
- ウ 研修資料の事前手配、印刷等
- エ 研修当日の会場設営、実施
- オ 講師および市が指定する加工実習用食材、必要調理器具、消耗品等の手配
- カ 受講感想アンケートの作成、配布、回収、取りまとめ
- キ 業務完了報告書の作成および提出

#### (2) ステップアップコース

- ア 製品発表会当日の会場設営、ブース装飾
- イ 製品発表会におけるテストマーケティングサポート

## 6 委託経費

5の(1)、(2)にかかる費用のほか、下記の経費を業務委託料に含める。

### (1) 加工実習用食材費

各回、食材にかかる経費は自己負担分を受講者から徴収するが、調味料や講師が指定する食材等、不足する分については、1回あたり5千円を上限とし、購入経費に充てることとする。

### (2) 新型コロナウイルス感染拡大予防対策費

各回における感染予防のための手洗い、アルコール消毒、アクリル板設置等の対策にかかる経費。

### (3) 参加者にかかわる傷害保険加入費

参加者が急激、偶然かつ外来の事故により怪我をした場合に対象となる保障内容の「レクリエーション参加者傷害保険」への加入。

## 7 研修の受講対象

### (1) 初級者コース

6次産業化を目指す農業者または加工事業者。

### (2) ステップアップコース

過去に本研修を受講したことがあり、かつ6次産業化に着手する予定あるいはすでに実践している者。

## 8 研修内容等

### (1) 初級者コース（全6回）

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し、講師は本市が指定する者、または同等レベルの者とする。

※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3年10月1日から令和4年2月28日の間とし、定員は8名とする。

#### ア 座学講座

(ア) 衛生管理の基礎知識（HACCPに準じた衛生管理等）

(イ) 加工所を立ち上げるための基礎知識

(ウ) 農産物生産から加工品製造にいたるまでの原価計算

(エ) 営業許可制度、食品表示について

#### イ 加工実習

(ア) 農産加工実習（地元産品を使用した加工品の作り方）

(イ) スチームコンベクションオーブン、真空包装機等を活用した加工法

(2) ステップアップコース（全5回）

自身で生産しているものあるいは、本市産の農産物等をメインとした食材を用いた商品開発を行うための実践研修とする。講師は本市が指定する者、または同等レベルの者とする。

※講座、実習の詳細については、別添4「研修プログラム（講座、実習）」を参照。

実施期間は、令和3年10月1日から令和4年2月28日の間とし、定員は5名とする。

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。