

**令和 7 年度おかやま旬の魚消費拡大促進事業
お魚料理教室運営業務委託仕様書**

1 目的

県民等を対象に「おかやま旬の魚」等の県産水産物を調理する料理教室を開催し、県産水産物の認知度向上や消費拡大を図る。

2 業務概要

(1) 料理教室の開催・運営

- ①実施回数 2 回（県内の会場で実施するが、どちらも異なる会場で実施すること。）
- ②参加者 1 回あたりの参加者は 20 名程度を想定している。
- ③実施場所 岡山県内の会場で実施すること。なお、会場は料理ができるコンロや水道等の設備が完備されている場所とする。
- ④料理内容 県産水産物をメインに使った料理を 2 品以上調理することとし、料理に使う水産物やメニューについては、県と協議の上決定すること。

⑤その他

- ・料理教室では魚を調理し、試食まで行う。
- ・料理に使用する水産物や調味料、包丁等の調理器具など料理を行うのに必要な物品は受託者が準備する。
- ・参加者の募集及び取りまとめは県が行うが、必要に応じて協力すること。なお、応募者は先着順で決定するものとし、参加上限に達した場合には受付を締め切るものとする。
- ・県産水産物の紹介など県産水産物への理解が深まる企画を実施すること。
- ・県が提供するパンフレット等の資材を配布すること。
- ・料理教室で使用する県産水産物等の食材の費用は委託料に含むものとする。
- ・ただし、受託者は料理教室参加者から参加費を徴収することができる。なお、参加費を徴収する場合は見積りからは参加費相当額を除くこと。

(2) 情報発信

ホームページや SNS 等で本料理教室についての開催案内の周知や実施状況等の情報発信を行うこと。

(3) 傷害保険への加入

参加者の傷害保険への加入を行い、保険料は委託料に含むものとする。

3 業務期間

契約日から令和 8 年 3 月 31 日まで

4 報告書の作成

料理教室の実施状況や料理のレシピ、作成した WEB ページ等のデザイン画像など業務の実施概要等を記した業務報告書を 1 部作成し、契約期間満了日までに県へ提出する。

5 安全管理

- (1) 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。

- (2) 受託者の指示によって行う作業者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活動すること。また、第三者について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。

6 著作権等の扱い

- (1) 各種デザイン写真等、当業務による製作物に関する一切の著作権、著作隣接権、商標権、商品化権、意匠権及び所有権（以下「著作権等」という。）は、岡山県が保有するものとする。
- (2) 当業務により得られる著作物の著作者人格権について、本委託業務を受託する者（以下、「事業者」という。）は将来にわたり行使しないこと。また、事業者は当業務の作製に関与した者について、著作権を主張させず、著作者人格権についても行使させないこと。
- (3) 当業務に使用する映像、イラスト、写真、その他資料等について、第三者が権利を有するものを使用する場合には、使用の際、あらかじめ岡山県に通知すること。なお、第三者との間で発生した著作権その他知的財産権に関する手続や使用権料等の負担と責任は、全て事業者が負うこと。
- (4) 著作権・肖像権等に関して、権利者の許諾が必要な場合は、事業者は必要な権利処理を行うこと。
- (5) その他、著作権等で疑義が生じた場合は、別途協議の上、その取扱いを決定する。

7 秘密保持

- (1) 事業者から県に提出された提案書等は、本業務の実績以外の目的で使用しないものとする。
- (2) 本業務に関して、事業者が県から受領又は閲覧した資料等は、県の了解無く公表又は使用してはならないものとする。
- (3) 事業者は、本業務で知り得た県及び事業者等の業務上の秘密を保持しなければならないものとし、本業務の委託期間終了後も同様とする。

8 その他

- (1) 事業者は、本仕様書に疑義が生じたとき、若しくは本仕様書により難い事由が生じたとき、又は本仕様書に記載のない細部については、岡山県担当課と速やかに協議し、その指示に従うこと。
- (2) 本業務の内容について、随時、進捗や経費の状況を岡山県に報告するとともに、協議を行い、効果的な実施に向けた調整を行うこと。