### 「高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト2025inやまがた」 業務委託仕様書

## 1 目的

次代の担い手となる高校生等を対象として、家庭内における食品ロスの削減やごみ減量に結びつく料理のアイデアを広く募集し、若年層が食品ロスについて考えるきっかけにするとともに、優れたレシピを広く普及することで家庭ごみの排出抑制を目的とする。

#### 2 適用

本仕様書は、山形県環境エネルギー部循環型社会推進課(以下「県」という。)が委託する「「高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト2025inやまがた」業務」(以下「委託業務」という。)について適用する。

## 3 委託期間

契約締結の日から令和7年12月26日までとする。

#### 4 委託内容

- (1) 料理レシピの募集
  - ① 受注者は、県が別途定める「「高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト2025in やまがた」業務実施要領」(以下「実施要領」という。)に基づき、募集用のチラシ(A4 両面カラー、2ページ)を2,000部作成し、県が指定する機関及び施設(市町村、高等学校、公共施設ほか)に送付する。(送付先は170箇所程度を想定。)

なお、チラシの作成に当たっては、事前に県の確認を受けるものとする。

- ② 受注者は、県が別に指定する募集期間について、レシピの応募受付及び問合せ対応を行い、応募作品の集約を図る。
- ③ 受注者は、県に対して県ホームページ掲載用として、各応募用紙の個人情報を消した状態でのPDFデータ及び応募レシピの写真のJPGデータについて、応募締切日から一週間以内に提出する。
- (2) 「高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト2025inやまがた」入賞レシピ集の作成
  - ① 受注者は、審査結果に基づき、入賞レシピ集(A5両面カラー、12ページ)を2,000 部作成し、レシピ応募者及び県が指定する機関及び施設(市町村、高等学校、公共施 設ほか)に送付する。(送付先は170箇所程度を想定。)

なお、入賞レシピ集の作成に当たっては、事前に県の確認を受けるものとし、県に対して、県ホームページ掲載用としてPDFデータを提出する。

- ② 受注者は、入賞レシピ集の編集に当たって、公益社団法人山形県栄養士会にレシピの作成(2点)を依頼するとともに、コンテスト応募レシピの監修を受けることとし、監修後は同会に対し、県が別に指定する金額の謝金を支払うものとする。
- (3) コンテスト表彰式の開催
  - ① 受注者は、審査結果をレシピ応募者に通知するとともに、県が決定したコンテスト 入賞者に対して、表彰式の案内を送付し、参加者を取りまとめる。
  - ② 受託者は、コンテスト表彰式を、令和7年10月開催予定の「やまがた環境展2025 (仮称)」(以下「環境展」という。)の中で開催するものとする。(開催日時の詳細については、県が別に指定する。)

③ 受注者は、コンテスト入賞者に贈呈するトロフィー等及び副賞を購入し、表彰式前までに納品する。(納品日時、場所等の詳細については、県が別に指定する。)

なお、トロフィー等及び副賞の構成は事前に県の確認を受けたうえで行うこととし、 それらの購入金額については、以下を参考とすること。

参考 トロフィー等 : 3,000円程度(8点以内)

副賞 グランプリ : 7,500円程度(2点以内)

準グランプリ:5,000円程度(2点以内)

特別賞 : 4,000円程度(4点以内)

- ④ 受注者は、入賞レシピを周知するため、表彰式会場掲示用のパネル(スチレンボードを使用すること)を作成し納品すること。(納品日時、場所等の詳細については、県が別に指定する。)なお、掲示に際してイーゼルやアルミフレームが必要な場合、県の備品を使用することができる。
- ⑤ コンテスト表彰式の出席に伴い発生する被表彰者の旅費については山形県旅費規程に準じるものとし、受注者は、事前に県の確認を受けたうえで支払うものとする。
- (4) リユース食器を使用した入賞作品の試食の提供
  - ① 受託者は、環境展において、入賞作品について事前に県の確認を受けた上で、各300 食(合計600食、1食当たり単価400円以内)の試食料理を提供するものとする。(提供日時、場所等の詳細については、県が別に指定する。)
  - ② 試食料理の調理に当たっては、以下の要件を満たすものが業務を行うものとする。 なお、試食料理の調理については、事前に県の承認を受けた場合に限り、再委託を 行うことができるものとする。
    - ア 食品衛生法第52条第1項に基づく許可を受けているものであって、業種が「飲食店営業(弁当)」であるもの。
    - イ 過去5年以内に食品衛生法第30条第2項に基づく監視指導を受けているものであって、直近の食品衛生監視票の合計点数が90点以上であるもの。
  - ③ 受託者は、試食料理の提供に当たっては、リユース食器を使用するものとする。
  - ④ 受託者は、環境展において、試食料理提供のための会場設営を行うものとする。また、実施に必要な物品等(リユース食器、その他必要物品等(環境展の開催業務委託者が準備するものは除く。))については受託者が調達するとともに、運搬・設置・撤去・管理を行うものとする。

なお、実施の際は、実施規模に応じた人数のスタッフを配置し、責任者を置くとと もに、スタッフの役割分担やスケジュール等を整備し、円滑な運営を図るものとする。

(5) 環境展におけるアンケートの配布、回収、集計等

受託者は、環境展において、県が提供するアンケートの環境展参加者への配布、回収、 集計等を行う。

#### 5 成果品

受注者は、上記4の内容について報告書として取りまとめ、県に納品する。 なお、報告書の内容、取りまとめ方法等については、事前に県の確認を受けるものとす る。

# 6 その他

- (1) 受注者は、従事者の雇用に当たっては、労働基準法、最低賃金法及び労働安全衛生法等の労働関係法令を遵守すること。
- (2) その他本仕様書及び実施要領に定めのない事項及び事務処理上疑義が生じた事項については県、受注者協議のうえ、定めるものとする。