

**令和6年度水揚げが増大している魚種を用いた
モデル的な加工品試作業務委託**

企画提案審査要領

**令 和 6 年 4 月
岩 手 県**

この「企画提案審査要領」（以下「審査要領」という。）は、岩手県（以下「県」という。）が実施する「令和6年度水揚げが増大している魚種を用いたモデル的な加工品試作業務委託」（以下「本業務」という。）に係る受託候補者を選定するために行う企画提案の審査について、必要な事項を定めるものである。

1 審査機関

- (1) 本業務に係る企画提案の審査は、企画提案選考委員（以下「委員」という。）において実施するものとする。
- (2) 委員は、企画コンペ参加者（以下「参加者」という。）から提出された様式第4号事業計画書・事業費積算書について、別途定める審査基準に基づき、審査を行うものとする。

2 審査項目

審査項目及び配点は次のとおりとする。

| 審査項目、主な審査基準【配点】 | |
|----------------------------|--|
| (1) 実施方針【10点】 | 本事業の背景及び目的並びに業務内容に合致した内容となっているか。（10点） |
| (2) 企画【60点】 | <ul style="list-style-type: none">・品質：味、形状、色沢、触感、香気等の嗜好性や流通時の貯蔵性において品質向上が期待できるもの（10点）・アイデア：商品開発の着想が優れているもの（10点）・製法・技術：こだわりや新機軸性が見られるもの（10点）・市場性：消費者ニーズに適合し、広く受け入れが期待できるもの（10点） （例）簡便性、健康機能性など生活様式に適合した商品等・地域性：地域の水産加工事業者が開発した手法を導入し、外食・中食・給食等に幅広い展開が期待できるか（10点）・汎用性：地域に浸透する加工品となる可能性が見込まれるもの（10点） |
| (3) 事業完了後の販売展開【10点】 | ・試作加工品の販売先などの事業完了後の販売展開を見据えているか。（10点） |
| (4) 業務実績・実施体制【10点】 | <ul style="list-style-type: none">・本業務と類似の業務の受注実績、若しくは特筆すべき業務成果はあるか。（5点）・業務を実施する上で十分な体制であるか。（5点） |
| (5) 見積【10点】 | 業務経費は適正であるか。 |

3 審査方法

- (1) 審査は、参加者から提出された【様式1—4】事業計画書・事業費積算書に基づいて行う。
- (2) 委員は、審査基準・採点基準に基づき、個別の審査項目ごとに審査・採点を行う。

(3) (2)の評点の合計に基づき、順位点（1位＝5点、2位＝4点、3位＝3点、4位＝2点、5位＝1点）を付け、委員ごとの順位点の合計により第1順位から第3順位を決定し、県に報告する。

なお、順位点の合計が同点の場合には、高い順位点の評価数が多い者を上位者とし、高い順位点の評価が同数の場合には、委員において合議のうえ、総合順位を決定するものとする。

(4) 参加者が3者に満たない場合にも、委員において(1)のとおり審査を実施し、本業務を実施するにふさわしいか否かを評価し、その旨を県に報告するものとする。

【採点基準】

| 区 分 | 5点の項目 | 10点の項目 |
|------------------|-------|--------|
| 非常に優れている | 5 | 10 |
| 優れている | 4 | 8 |
| 問題はない（中位点） | 3 | 6 |
| やや問題がある（一部修正が必要） | 2 | 4 |
| 問題がある（大幅な修正が必要） | 1 | 2 |
| 採用できない | 0 | 0 |

水揚げが増大している魚種を用いたモデル的な加工品試作業務委託

事業者名 _____

委員名 _____

| 審査項目 | | 配点 | 採点 | コメント |
|----------------|--|-----|--------------|------|
| (1) 実施方針 | ・本事業の背景及び目的並びに事業内容を理解しているか。 | 10 | 10・8・6・4・2・0 | |
| (2) 企画 | ・品質：味、形状、色沢、触感、香気等の嗜好性や流通時の貯蔵性において品質向上が期待できるか。 | 10 | 10・8・6・4・2・0 | |
| | ・アイデア：商品開発の着想が優れているか。 | 10 | 10・8・6・4・2・0 | |
| | ・製法・技術：こだわりや新機軸が見られるか。 | 10 | 10・8・6・4・2・0 | |
| | ・市場性：消費者ニーズに適合し、広く受け入れが期待できるか。 | 10 | 10・8・6・4・2・0 | |
| | ・地域制：地域の水産加工事業者が開発した手法を導入し、外食・中食・給食等に幅広い展開が期待できるか。 | 10 | 10・8・6・4・2・0 | |
| | 汎用性：地域に浸透する加工品となる可能性が見込まれるか。 | 10 | 10・8・6・4・2・0 | |
| (3) 事業完了後の販売展開 | ・試作加工品の販売先などの事業完了後の販売展開を見据えているか。 | 10 | 10・8・6・4・2・0 | |
| (4) 業務実績・実施体制 | ・本業務と類似の業務の受注実績、若しくは特筆すべき業務成果はあるか。 | 5 | 5・4・3・2・1・0 | |
| | ・業務を実施する上で十分な体制であるか。 | 5 | 5・4・3・2・1・0 | |
| (5) 見積 | ・業務経費は適正であるか。 | 10 | 10・8・6・4・2・0 | |
| 合計 | | 100 | | |

※ 採点の基準は、数字の大きい左から、「非常に優れている」、「優れている」、「問題はない（中位点）」、「やや問題がある（一部修正が必要）」、「問題がある（大幅な修正が必要）」、「採用できない」の6段階になっていること。