

## 仕様書

### 1. 業務名 宮古島市地産地消コーディネート機能構築業務

#### 2. 目的

宮古島市においては、多くの食材を生産しているものの、市民や観光客等が消費する食材の多くは域外から調達されている現状にある（令和3年度「宮古島市農林水産物流通・加工に関する基礎調査業務」報告書参照）。また、可能であれば生産した食材を市内に提供したいという意向を持っている生産者もあり、小売や飲食の事業者からは、地産食材へのニーズが高いことが分かっている。

さらには、昨今の国際情勢や為替変動、原油高等の影響もあり、今後、地産地消の意義はさらに高まっていくものと考えられる。

需要側と供給側双方に地産地消のニーズがあるにも関わらず、地産地消が十分に進んでいない背景としては、個別の生産者や事業者にとっては、域外への出荷や域外からの調達の方に経済合理性があるためであると考えられる。生産者や事業者による個別の経済合理性に基づいた行動（個別最適化）の結果として、食料の域外調達に伴う地域経済の流出が生じている（地域全体としては最適化できていない結果となっている）。

本事業においては、生産と消費をつなぐ新たな地産地消の仕組みづくりを行うことにより、地域内経済循環づくりを目指すこととする。これまでの調査等の結果として、地域内における生産と消費をつなぐコーディネート機能が必要であることが明らかになっていることから、地産地消の試行を行う中で、必要となる具体的なコーディネート機能とはどういったものかを明らかにするとともに、具体的な地域社会への実装に向けた取組を行うことを目的とする。

### 3. 委託期間 委託契約締結日の翌日～令和5年2月28日（委託契約は7月下旬を想定）

#### 4. 業務内容

「2. 目的」を達成するため、本市においては、数年をかけて新たな地産地消の仕組みづくりに取り組むものとする。

本委託業務は公募型プロポーザル方式にて事業者を選定し、業務を実施することとなることから、以下の項目を基本としつつ、事業者の企画提案に基づき、実際の業務内容は確定するものとする。

##### （1）業務を行う上での前提

令和3年度に実施した「宮古島市流通・加工に関する基礎調査業務」の報告書や学校給食共同調理場の食材の利用状況調査によると、野菜では、ジャガイモ、タマネギ、ニンジンの消費量が多い。本業務においては、これらの主要品目を主な対象として、学校給食や小売店、飲食店等における地産食材利用率の向上を目指すものとする。

##### （2）業務の内容

①主要品目を対象とした生産の現状調査（生産者・生産量・作付け面積）

- ②コーディネート機能があった場合の生産に対する意欲とその可能性（生産量など）の調査
- ③主要品目の市内流通を担う事業者の現状調査
- ④提供先のニーズを踏まえた流通システムの素案の作成
- ⑤③④を踏まえた流通システムのトライアル実施
- ⑥調査結果を踏まえた次年度以降の方向性整理と報告書作成

## 5. 成果物

成果物としては、印刷物の報告書2部及び電子媒体の報告書1部を提出すること。

## 6. 知的財産の取扱い

委託業務により生じた著作権等の知的財産権は、原則として委託元である宮古島市に帰属する。

納品物の情報については、調査業務後に様々な形で活用する可能性があるため、第三者の情報を活用する場合には、全ての情報の出典元または著作者及び使用許諾の有無について明記すること。

## 7. その他留意事項

(1) 委託業務の対象経費は、次のとおりとする。

### ①人件費

②直接経費（報償費、旅費、消耗品費、印刷製本費、通信運搬費、広告料、使用料及び賃借料、再委託費、その他必要と認められる費目）

※学校給食調理場等への食材の納品については、生産者や納品事業者が直接行う（委託業務では調整のみを行う）ことから、食材費は経費に計上しない。

③一般管理費（原則として（人件費＋直接経費－再委託費）の10%以内とし、合理的・客観的に必要性を示すことができる場合に限り、10%を超えた比率について、協議に応じる。

### ④消費税

(2) 本業務は、概算契約にて実施する。

(3) 受託者は、業務の遂行にあたって、委託者と緊密な連携をもって行わなければならない。

(4) 本業務の契約にあたっては、企画提案の採択後、契約に向けた協議を行い、本仕様書と企画提案内容を踏まえて、実際の業務内容を確定する。

以上