

公示番号：160669

国名：キルギス

担当部署：産業開発・公共政策部民間セクターグループ第一チーム

案件名：キルギス国キルギス日本人材開発センター・産業多角化に資するビジネス人材育成プロジェクト（2016年度）（食品衛生管理）

1. 担当業務、格付等

- (1) 担当業務：食品衛生管理
- (2) 格付：3号
- (3) 業務の種類：専門家業務

2. 契約予定期間等

- (1) 全体期間：2016年11月上旬から2017年2月上旬まで
- (2) 業務 M/M：国内 0.30M/M、現地 1.00M/M、合計 1.30M/M
- (3) 業務日数：
国内準備 3日、現地業務 30日、国内整理 3日

3. 簡易プロポーザル等提出部数、期限、方法

- (1) 簡易プロポーザル提出部数：1部
- (2) 見積書提出部数：1部
- (3) 提出期限：9月28日（12時まで）
- (4) 提出方法：専用アドレス (e-propo@jica.go.jp)への電子データの提出又は郵送
(〒102-8012 東京都千代田区二番町5番地25 二番町センタービル)
(いずれも提出期限時刻必着)
提出方法等詳細については JICA ホームページ(ホーム>JICA について>調達情報
>調達ガイドライン、様式>業務実施契約(単独型)(2014年4月以降契約)>
業務実施契約(単独型)簡易プロポーザルの電子提出について)
(http://www.jica.go.jp/announce/manual/form/consul_gt/20150618.html) をご覧ください。なお、JICA 本部 1 階調達部受付での受領は廃止しておりますので、ご持参いただいても受領致しかねます。ご留意ください。
- (5) 評価結果の通知：提出されたプロポーザルは JICA で評価・選考の上、各プロポーザル提出者の契約交渉順位を決定し、2016年10月12日（水）までに個別に通知します。

4. 簡易プロポーザル評価項目及び配点

- (1) 業務の実施方針等：
 - ①業務実施の基本方針 16点
 - ②業務実施上のバックアップ体制等 4点
- (2) 業務従事者の経験能力等：
 - ①類似業務の経験 40点
 - ②対象国又は同類似地域での業務経験 8点
 - ③語学力 16点
 - ④その他学位、資格等 16点

類似業務	食品衛生管理・人材育成管理指導に係る各種業務
対象国／類似地域	キルギス／全途上国
語学の種類	英語

5. 条件等

- (1) 参加資格のない社等：特になし
- (2) 必要予防接種：特になし

6. 業務の背景

キルギス共和国（以下「キルギス」）は、1991年に独立後、いち早く政治の民主化及び市場経済化を軸として改革を推進した。しかしながら、同国は天然資源が乏しいことや地勢的に不便な場所に位置することなどの不利な条件が障害となって、競争力のある輸出製品を産出できず、投資も停滞し、経済的に不安定な状況を脱することのできない状況が続いており、牽引力のある基幹産業の確立、外資の誘致、脆弱な産業基盤の強化、また、それらを支える人材育成及び組織・制度整備、経済インフラの整備が必要となっている。

こうした背景の下、キルギスの市場経済移行、経営人材の育成を支援するとともに、日本・キルギスの関係を強化するため、キルギス日本人材開発センター（以下、「KRJC」）が1995年に開設された。2003年以降、JICAは技術協力プロジェクト「キルギス共和国日本人材開発センタープロジェクト」（フェーズ1）（2003年4月～2008年3月）、「キルギス共和国日本人材開発センタープロジェクト」（フェーズ2）（2008年4月～2013年3月）、及び「キルギス共和国日本人材開発センター・ビジネス人材育成プロジェクト」（以下、「ポストフェーズ2」）（2013年4月～2016年3月）を継続して実施してきた。長年の協力により、市場経済移行支援については一定の役割を果たしてきたことから、「キルギス共和国日本人材開発センター・産業多角化に資するビジネス人材育成プロジェクト」（2016年4月～2021年3月）（以下、「本プロジェクト」）では、キルギスの現在の課題である、産業多角化に資する起業家や現地経営人材の育成を支援している。

キルギス政府は「持続的発展戦略」（2013～2017年）に基づき、貿易や投資等の対外的な経済取引の牽引による経済成長の実現を目指している。その実現のためには比較優位を有する産業の育成、及びそれを通じた輸出拡大が必要であり、有望産業である農業及びそれに関連した加工業を中心とした輸出競争力の強化が求められている。

また、キルギスは、2015年8月にロシア、ベラルーシ、カザフスタン及びアルメニアからなるユーラシア経済連合（以下、「EEU」）に加盟しており、域内で国境を越えて製品を流通させるためには、EEUで適用される技術規則に適合した製品を製造することが必要となっている。食品の安全性に関する技術規則では、HACCP 或いはISO22000（以下「HACCP等」）に基づいた衛生管理による製造が求められているが、食品加工を行うキルギスの多くの企業では、このような国際的な衛生基準を満たす生産工程の管理が行われておらず、HACCP等に基づく食品の安全性確保が喫緊の課題となっている。

食品の安全性基準は2017年までに共通化される予定であり、各企業はそれまでにHACCP等を取得する必要があるため、各ドナー機関（欧州復興開発銀行（EBRD）、

ドイツ国際協力公社（GIZ）、国連開発計画（UNDP）等）や研究機関（国立キルギス工科大学、等）は、HACCP等のトレーニングプログラムを積極的に提供している。しかし、既存のトレーニングプログラムは、マニュアルに沿った衛生管理講座が中心であり、企業が「衛生管理の重要性や概念」に関する理解を深め、食品製造の現場で実践し、定着させることに重点を置いたプログラムは提供されていない。企業の衛生管理の基盤強化を図るためには、衛生管理の考え方を企業文化として定着させ、維持・発展させていくことが肝要であり、衛生管理・人的資源管理の両面から HACCP等を指導することが求められている。

本専門家は、キルギス国内における食品衛生管理の実態調査を行い、その調査結果をもとに実態に即した食品衛生管理の講義等を実施することにより、キルギスの経営人材が当該分野に対する理解を深めることを支援する。

なお、KRJCは、これまでのキルギス側と日本側による共同所長体制から、キルギス側による単独所長体制へ変更されており、同所長のもと、チーフアドバイザー、業務調整/組織運営体制向上の長期専門家が派遣されている。また、ビジネスコースに関しては、「食品衛生管理」の他、「ビジネスコース運営管理/マーケティング」、「生産・品質管理」及び「財務管理」の短期専門家が派遣されている。

現在、KRJCでは以下の3つのコース（実践経営コース、経営者向けコース、企業内研修/コンサルテーションコース）、セミナー及び個別相談が行われている。本専門家はセミナー及び個別相談を担当する予定であるが、具体的な業務内容については、業務開始後にプロジェクト関係者（センター所長、チーフアドバイザー、業務調整/組織運営体制向上専門家及びビジネスコーススタッフ）と協議の上調整することとする。

【KRJC ビジネスコース実施方針及びコース体系】

<A コース（実践経営コース）>

3ヶ月のミニMBAコース。年に2回開催され、昼・夜の2部制で、受講生数はともに各25名～30名程度。コースカリキュラムは以下のとおり。

- (1) ビジネスプラン概要
- (2) ビジネスプラン作成指導
- (3) マーケティング
- (4) 生産・品質管理
- (5) 人的資源管理
- (6) 会計
- (7) 財務管理
- (8) 企業関連法規
- (9) 税務管理
- (10) コミュニケーションスキル

<E コース（経営者向けコース）>（Executive コース）

日本の経験に基づく企業の競争力アップと成長のための戦略手法を企業の経営者が習得することを目的としたコース。年に2回、夜間に開講され、「戦略的マーケティング」、「生産・品質管理」、「人的資源管理」、「財務戦略」の4モジュールで構成される。受講生数は各10名程度。

<C コース（企業内研修/コンサルテーション）>（Company コース）

企業のニーズに合わせ、テーマを決めて行う企業内研修及びコンサルテーション(年2回程度、各回2~3社に対して5時間~12時間程度/1社)。

<セミナー>

ニーズに応じて、広く一般向けに開催するビジネスセミナー（2~3日間程度）。現地起業家向けの「アントレプレナー・スタートアップ・セミナー」を実施する（年2回。3日間で9時間程度を基準）。

今回実施予定の「食品衛生管理 HACCP 入門セミナー」は、本専門家が担当する。

<個別相談>

A コースの受講生のうちの希望者を対象とした、個別の経営診断を実施する（一人につき2時間のパッケージを、年に4回~6回程度実施）。

今回実施予定の「食品衛生管理 HACCP 入門セミナー」終了後の翌週、一週間をかけて本専門家の担当による、「オンサイト・アドヴァイザリー・プログラム」を実施する予定である。

7. 業務の内容

本専門家は、キルギス国内における食品衛生管理のフィールド調査を行い、その調査結果をもとに実態に即した食品衛生管理の指導をビジネスコース（上記セミナー及び個別相談）にて行う。キルギス国内における食品衛生管理は端緒を就いたばかりであり、そのノウハウが十分でないことから、「食品衛生管理 HACCP 入門セミナー」等では、受講者が食品衛生管理全体の構図を理解できるよう十分留意する。

技術協力プロジェクトの仕組み及び手続を十分に把握した上で、別途派遣予定のビジネスコース運営管理/マーケティング専門家、及びビジネスコーススタッフと密に連携すること。また、ビジネスコースの実施に当たっては、KRJC のビジネス研修の実施方針及びコース体系に基づくこと。

具体的な業務内容は以下のとおり。

（1）国内準備期間（2016年11月上旬のうち3日間）

- ① JICA 産業開発・公共政策部より提供される KRJC のビジネスコースに関する情報を分析し、現状を把握する。
- ② 現地派遣期間中のワークプラン（業務計画書）（和文・英文）を作成し、JICA 産業開発・公共政策部に説明・提出する。
- ③ 講義概要（シラバス）（案）（英文）を作成し、JICA 産業開発・公共政策部に提出・説明する。
- ④ JICA 産業開発・公共政策部との事前打合せに出席し、講義内容等について説明する。
- ⑤ 既存の専門家報告書等を参考にしつつ、現地で使用するテキスト等の講義資料（英文）を作成し、JICA 産業開発・公共政策部に提出する。

（2）現地派遣期間（2016年11月上旬~12月上旬）

- ① JICA キルギス事務所及び KRJC 関係者（所長及びチーフアドバイザー、業務

調整/組織運営体制向上専門家、ビジネスコーススタッフ) に対して、ワークプランを説明し、業務計画の確認を行う。

- ②KRJC 関係者、現地講師及び通訳との間で事前打合せを行う。ビジネスコーススタッフとの協力のもと、現地の最新状況について情報収集を行い、必要に応じて講義資料の加筆修正を行う。
- ③講義に先立って2週間弱のフィールド調査を行い、フィールド調査報告書(和文・英文)を作成する。フィールド調査報告書は、ビジネスコース運営管理/マーケティング専門家、KRJC 関係者、JICA 産業開発・公共政策部に説明・提出する。
- ④「食品衛生管理 HACCP 入門セミナー」の講義を実施する。講義は、全5日間(1日あたり90分x2コマ)とする。想定している大まかな講義内容は以下のとおり。なお、最終的な内容は、現地調査等の結果によって適宜修正するものとする。

<食品衛生管理 HACCP 入門セミナー>

- ア) なぜ、HACCP による衛生管理システムが要求されるのか
 - ・ キルギス国が進める HACCP 導入型基準と今後の動向
 - ・ HACCP 導入の意義、求められる基準等
 - ・ 輸出促進の為の必要性
- イ) コーデックスが求める HACCP プラン
 - ・ 米国で誕生し、国際基準となった衛生管理システム
- ウ) HACCP の7原則 12手順
- エ) 危害要因(主に生物学的危害)と製造における危害分析から CCP (=劇的に危害を防止できる工程)まで
- オ) HACCP 導入時に於ける人的資源管理(HRM: Human Resource Management)(以下、「HRM」)の役割
 - ・ HRM による食品衛生管理意識の定着手法
 - ・ HRM による食品衛生管理意識の維持発展(Plan-Do-Check-Act (PDCA) サイクル等)
- カ) 演習およびまとめ
- キ) 危害分析、CCP 設定その他

⑤「食品衛生管理 HACCP 入門セミナー」参加企業の要望があった場合には、「オンサイト・アドバイザー・プログラム」による企業の個別診断を行う。

ア) 企業の現場に赴き、実態調査を行う。1日3時間程度の現場での質疑応答による診断を行う。

イ) 診断結果を企業に示し、今後の食品衛生管理の向上に資する提案を行う。

⑥現地派遣の活動実績及び成果等を専門家業務完了報告書(案)(英文)にまとめ、KRJC 及び JICA キルギス事務所に提出・報告する。

(2) 帰国後整理期間(2016年12月上旬のうち3日間)

①必要に応じて加筆修正した専門家業務完了報告書(英文・和文)を JICA 産業開発・公共政策部に提出・報告する。

8. 成果品等

業務の実施過程で作成、提出する報告書等は以下のとおり。なお、本契約における成果品は、(3) 専門家業務完了報告書とする。

(1) ワークプラン

(和文・英文各3部：JICA 産業開発・公共政策部、JICA キルギス事務所、KRJC)

現地派遣期間中に実施する業務内容を関係者と共有するために作成。業務の具体的内容(案)などを記載。

(2) フィールド調査報告書

(和文・英文3部：JICA 産業開発・公共政策部、JICA キルギス事務所、KRJC)

記載項目は以下のとおり。

- ①調査の背景
- ②調査の目的
- ③調査方法
- ④キルギスにおける食品衛生管理の導入・実施状況に係る調査結果
- ⑤食品衛生管理の導入・実施に係る問題点
- ⑥提言
- ⑦その他

(3) 専門家業務完了報告書

(和文・英文3部：JICA 産業開発・公共政策部、JICA キルギス事務所、KRJC)

記載項目は以下のとおり。

- ①業務の具体的内容
- ②業務の達成状況
- ③業務実施上遭遇した課題とその対処
- ④プロジェクト実施上での残された課題
- ⑤その他

(専門家が担当した講義等にて使用したシラバス、講義テキスト一式を含む)

上記3種類いずれも、体裁は簡易製本とし、電子データを併せて提出することとする。

9. 見積書作成に係る留意点

本公示の積算を行うにあたっては、「コンサルタント等契約における見積書作成ガイドライン」(<http://www.jica.go.jp/announce/manual/guideline/consultant/quotation.html>)を参照願います。留意点は以下のとおり。

(1) 航空賃及び日当・宿泊料等

航空賃及び日当・宿泊料等は契約に含みませ(見積書に計上して下さい)。

航空経路は、日本⇒モスクワ⇒ビシュケク⇒モスクワ⇒日本を標準とします。

10. 特記事項

(1) 業務日程／執務環境

① 現地業務日程

現地派遣期間は2016年11月5日～12月4日を予定しています。

② 現地での業務体制

本業務に係る現地プロジェクトチームの構成は、以下のとおりです（本業務の現地派遣期間に派遣されている専門家のみ記載しています）。

- ・ チーフアドバイザー（長期専門家）
- ・ 業務調整／組織運営体制向上（長期専門家）
- ・ ビジネスコース運営管理/マーケティング（短期専門家）
- ・ ビジネスコース講師（財務管理）（短期専門家）
- ・ ビジネスコース講師（生産・品質管理）（短期専門家）

③ 便宜供与内容

ア) 空港送迎

あり

イ) 宿舎手配

あり

ウ) 車両借上げ

必要な移動に係る車両の提供（市外地域への移動を含む。）

エ) 通訳備上

あり（英語⇄ロシア語）

オ) 現地日程のアレンジ

プロジェクトチームが必要に応じアレンジします。

カ) 執務スペースの提供

KRJIC 内における執務スペース提供（ネット環境完備）

(2) 参考資料

- ① 本業務に関する以下の資料を JICA 産業開発・公共政策部民間セクターグループ第一チーム (japancenter@jica.go.jp / 03-5226-6698) にて電子データを提供します。
 - ・ キルギス共和国日本人材開発センター・産業多角化に資するビジネス人材育成プロジェクト詳細計画策定調査結果（案）
- ② 本業務に関する以下の資料が JICA のウェブサイトで公開されています。
 - ・ キルギス共和国日本人材開発センター・ビジネス人材育成プロジェクト終了時評価調査報告書 (<http://libopac.jica.go.jp/images/report/12261145.pdf>)

(3) その他

- ① 業務実施契約（単独型）については、単独（1 名）の業務従事者の提案を求めている制度ですので、複数の業務従事者によるプロポーザルは無効とさせていただきます。
- ② 本業務の実施にあたっては、「JICA 不正腐敗防止ガイダンス(2014 年 10 月)」(<http://www2.jica.go.jp/ja/odainfo/pdf/guidance.pdf>) の趣旨を念頭に業務を行うこととします。なお、疑義事項が生じた場合は、不正腐敗情報相談窓口または JICA 担当者に速やかに相談してください。
- ③ 現地業務に先立ち「たびレジ」に登録する。現地作業期間中は安全管理に十分留意する。当地の治安状況については、JICA キルギス事務所、在キルギス

日本大使館において十分な情報収集を行うとともに、現地作業時の安全確保のための関係諸機関に対する協力依頼及び調整作業を十分に行う。また、同事務所と常時連絡がとれる体制とし、特に地方にて活動を行う場合は、当地の治安状況、移動手段等について同事務所と緊密に連絡をとるよう留意する。また、現地作業中における安全管理体制をプロポーザルに記載すること。

以上