

国立大学法人東京藝術大学取手校地福利厚生施設業務委託仕様書

国立大学法人東京藝術大学（以下「本学」という。）が、本学取手校地福利厚生施設の集会室及び食堂等の業務委託を行う運営事業者（以下「事業者」という。）を、公募型プロポーザル方式により選定するにあたり、当該業務に係る委託の仕様書を以下のとおり定める。

I 委託業務名 東京藝術大学取手校地福利厚生施設運営事業

II 委託者 国立大学法人東京藝術大学

III 委託期間 平成29年8月1日～平成31年3月31日

IV 基本事項

1 施設名称 東京藝術大学取手校地福利厚生施設

2 施設所在地 茨城県取手市小文間5000番地
東京藝術大学取手校地福利厚生施設

3 施設構造 鉄筋コンクリート造 2階建

4 教職員数・学生数

教職員数：72名（事務系非常勤職員含む。平成28年5月1日現在）

学生数：300名（平成28年5月1日現在）

5 使用施設（範囲は別図のとおり）

区分	面積	収容数	備考
厨房	約95㎡		事務室、食品庫、トイレ含む
購買	約63㎡		
集会室	約77㎡	約40席	

6 食堂関係福利厚生施設（共有スペースとする）

区分	面積	収容数	備考
食堂	約211㎡	約110席	

V 仕様

1 基本方針

取手校地福利厚生施設は、本学の教育研究活動の発展を促進するとともに、学生及び教職員の福利厚生に寄与することを目的としている。このため、本事業の実施にあたっては、施設を構成する集会室、食堂、購買等の機能の充実が重要であり、加えて、取手校地においては、高い専門性、国際性を有する多彩な活動を広く学内外にアピールすることが求められている。これらを踏まえ、運営業務の実施にあたっては、事業者が本学と協力して、交流の場として学内関係者の施設利用を促すと同時に、地域に開かれた情報発信拠点とする取組を更に充実することで、取手校地の諸活動の活性化に資することを目的とする。

2 基本的責務

(1) 共通事項

①健全な経営により安定した運営を図り、利用者に対して良質で多様なサービスを継続的に提供すること。

- ②利用者のニーズを把握するとともに、本学と協議するなどして、サービスの質向上に向けた改善を図ること。
- ③「豊かな自然を生かし、環境に調和したキャンパス」を掲げる取手校地の基本方針を尊重し、ごみの削減、省エネルギー等、環境に配慮した運営を行うこと。
- ④障害を理由とする差別の解消の推進に関する法律（平成 25 年法律第 65 号）及び東京藝術大学における障害を理由とする差別の解消の推進に関する教職員等対応要領（平成 28 年 3 月制定）に準じて、不当な差別的取扱いの禁止、合理的配慮の提供その他障害者に対する適切な対応を行うこと。

(2) 集会室等を活用した展示・イベント事業の企画・運営

①事業内容

取手校地では、共通工房や各種スタジオを中心に専門的かつ先進的・領域横断的な創作活動を行っており、平成 28 年度からは大学院新専攻の設置に伴う国際的な共同制作を開始するなど、高度かつ多様な教育研究活動を展開している。これらの成果を発表するため、福利厚生施設の集会室等を活用して展示・イベントスペースを確保し、展示作品の募集、イベント企画の立案・運営、広報等を行うこと。

②人員の配置等

事業者は、事業を円滑に実施する上で必要かつ十分な従業員（うち 1 名はアート、デザイン等クリエイティブ関連の基礎知識を有し、展覧会、アートプロジェクト等、アートマネジメント業務経験を有することが望ましい）を配置すること。なお、本事業における他企画との兼務は、業務に支障がない範囲で認める。

③実施日、実施時間及び休業日

原則として、次のとおり対応すること。

なお、本事業の基本方針に沿う目的のための実施日の追加、実施時間の延長等は妨げないが、事前に本学に届け出、協議の上決定するものとする。

〈実施日・実施時間〉

授業期間中（4 月～7 月、10 月～1 月）の平日 午前 11 時から午後 4 時まで
年間 5 企画以上

〈休業日〉

土曜日、日曜日及び祝日（休日を含む）、年末年始（原則として 12 月 29 日から 1 月 3 日）、その他本学が特に定めた日

(3) 情報発信・情報交換事業の企画・運営

①事業内容

本学の教育研究成果を各種企画・媒体により発信するとともに、取手校地近隣で活動する卒業生をはじめ、地域の住民や企業・団体を含む様々なステークホルダーと連携して、取手校地の諸活動を活性化するための情報交換・交流を促す環境づくり、イベント企画の立案・運営を行うこと。

②人員の配置等

事業者は、事業を円滑に実施する上で必要かつ十分な従業員（うち 1 名はアート、デザイン等クリエイティブ関連の基礎知識を有することが望ましい）を配置すること。な

お、本事業における他企画との兼務は、業務に支障がない範囲で認める。

③実施日、実施時間及び休業日

原則として、次のとおり対応すること。

なお、本事業の基本方針に沿う目的のための実施日の追加、実施時間の延長等は妨げないが、事前に本学に届け出、協議の上決定するものとする。

〈実施日・実施時間〉

授業期間中（4月～7月、10月～1月）の平日 午前11時から午後4時まで
年間3企画以上

〈休業日〉

土曜日、日曜日及び祝日（休日を含む）、年末年始（原則として12月29日から1月3日）、その他本学が特に定めた日

（4）食堂の運営

①食事・メニュー

ア 安全・安心かつ栄養バランスのとれた食事を提供すること。

イ 季節や気候に応じ変化をつけたメニューを導入すること。

ウ 野菜だけのメニューを設定すること。

エ 価格を市価より安く設定すること。

オ 多様なニーズ（宗教上の理由・菜食主義等）に対応すること。

②食事環境・衛生環境

快適な食事及び談話等ができる良好な環境の維持保全に努めること。

適切な衛生管理体制の構築とその確実な適用を図ること。

③人員の配置等

事業者は、事業を円滑に実施する上で必要かつ十分な従業員を配置し、安心・安全な食材の調達・調理、利用者の健康増進に配慮したメニュー作成等を行うこと。なお、本事業における他企画との兼務は、業務に支障がない範囲で認める。

④営業日、営業時間及び休業日

原則として、次のとおり対応すること。

なお、サービス向上のための営業日の追加、営業時間の延長等は妨げないが、事前に本学に届け出、協議の上決定するものとする。

また、本学学事暦による春季休業・夏季休業・冬季休業期間中等においても、本学の都合（集中講義、本学のイベント等）により食堂の営業を指示された場合、又は本学もしくは本学関係団体からの食事提供の申し出があった場合等においては、可能な限り対応すること。

〈営業日・営業時間〉

授業期間中（4月～7月、10月～1月）の平日 午前11時から午後2時まで

〈休業日〉

土曜日、日曜日及び祝日（休日を含む）、年末年始（原則として12月29日から1月3日）、その他本学が特に定めた日

(5) 購買の運営

①商品・サービス

ア 食品、画材、造形用素材・道具等を取り扱う他、本学からの教材発注に対しても可能な限り対応すること。

イ たばこの販売、パーティー等のイベント時における酒類の提供は妨げないが、未成年者飲酒や急性アルコール中毒が発生しないよう万全な対策を講じること。

②人員の配置等

事業者は、事業を円滑に実施する上で必要かつ十分な従業員を配置すること。なお、本事業における他企画との兼務は、業務に支障がない範囲で認める。

③営業日、営業時間及び休業日

原則として、次のとおり対応すること。

なお、サービス向上のための営業日の追加、営業時間の延長等は妨げないが、事前に本学に届け出、協議の上決定するものとする。

〈営業日・営業時間〉

授業期間中（4月～7月、10月～1月）の平日 午前11時から午後4時まで

〈休業日〉

土曜日、日曜日及び祝日（休日を含む）、年末年始（原則として12月29日から1月3日）、その他本学が特に定めた日

(6) その他上記業務に付随する業務（本仕様書で本学が実施することとしたものを除く）

3 事業計画書及び事業報告書の提出

(1) 事業者は、本学が指定する日までに、次年度の事業計画書及び収支予算書を提出すること。作成にあたっては、本学と調整を図ること。なお、本学が事業者に事業計画の変更を指示するときは、事業者は、正当な理由がない限り、速やかにその指示に従わなくてはならない。

(2) 事業者は、事業成果、利用実績、特記事項及び連絡事項等を記載した月報を作成し、翌月10日までに本学に提出すること。

(3) 事業者は、毎事業年度終了後40日以内に、事業成果、利用実績及び収支決算書を記載した事業報告書を本学に提出すること。

(4) 本学は、必要に応じて報告を求め、実地に調査し、又は必要な指示を行うことができるものとする。

4 施設等の貸付

本学は、事業者による事業実施のために必要な施設、設備及び物品等を事業者に対して、無償により貸し付けることができる。

5 使用物品

(1) 事業者は、事業実施にあたり、原則として本学から無償で貸与する物品（別紙「貸与物品一覧」）を使用すること。

(2) 初年度に限り、本学は事業者と協議のうえ、4,000千円（消費税及び地方消費税額を含む）を上限に、本学の福利厚生上必要な貸与物品の設置等を行うことができるものとする。

(3) 事業者は、本学から貸与する物品の維持管理について、自らの責任と負担において行うこととし、当該物品に不具合が生じた場合は、速やか本学へ報告すること。

(4) 事業者は、本学から貸与する物品のほかに、事業実施に必要な設備及び物品等がある場合は、自らの負担により用意すること。

6 売上金

(1) 運営事業の売上金は、事業者に帰属するものとする。

(2) 事業者の毎事業年度末時点において剰余金が生じた場合は、その剰余金の処分に際し、本学への還元について、事業者及び本学で協議して決めるものとする。

7 費用の負担

(1) 本学の負担

①業務委託費

②本学の福利厚生上必要な貸与物品の設置費用（ただし、滅失の原因が事業者の過失によるものであるときは、事業者が賠償すること。）

③施設・設備及び貸与物品のメンテナンス費、修繕費（ただし、軽微な費用はこの限りではない。また、修繕費用発生の原因が事業者の過失によるものであるときは、事業者の負担とする。）

④食堂ホール、集会室のテーブル・イス等の備品

⑤定期清掃に関する費用

授業期間中：共用部分 週2回（トイレ 週2回）

授業期間外：共用部分 週1回（トイレ 週2回）

⑥業務委託に係る水道光熱費

⑦グリストラップ及び排気設備の清掃に係る費用

⑧害虫駆除実施に係る費用

⑨その他、本学が認めた費用

(2) 事業者の負担

①本学が貸与する物品以外で事業者が必要とする設備及び物品（食器類、厨房及び食堂ホールの消耗品）の購入費

②共用部分以外の厨房、集会室、調理器具、什器等の清掃に係る費用

③事業者が調達する設備及び物品等に係る修繕等維持費

④事業実施に係る食材料費、人件費、保健衛生費、営業に関する経費

⑤事業実施に伴い発生する廃棄物の処理に要する費用

⑥その他、事業者が負担すべき費用

(3) その他

上記以外について経費が発生し、負担区分について疑義が生じた場合は、本学及び事業者双方が協議の上、負担区分を決定することができる。

8 業務委託費

(1) 本学は、会計年度（4月1日から翌年3月31日）ごとに事業者の請求に基づき委託費を四半期ごとに支払う。支払時期や額は事業者及び本学で協議して決めるものとする。なお、初年度の委託費は月割りで計算し、四半期ごとに支払う。

(2) 上限額は年間2,400千円(消費税及び地方消費税額を含む)とする。

9 維持管理

(1) 事業者は、使用する施設・設備・物品等に関して、善良なる管理者の注意をもって管理すること。

(2) 事業者は、その共用部分以外の厨房、集会室等を定期的に清掃し、衛生上、良好な環境に維持すること。

(3) 事業者は、毎事業終了後、使用場所(食堂ホールのテーブル、椅子、洗面台等を含む。)を清掃し、衛生上、良好な環境に維持すること。

(4) 事業者は、事業実施に伴い発生する廃棄物について、関係法令等を遵守し、適切に処理すること。

(5) 事業者は、空気環境及び水質について、関係法令等を遵守し、厳正な維持管理に努めること。

10 使用上の制限

(1) 事業者は、本事業に係る権利の全部又は一部を他のものに譲渡し、転貸し、担保に供し、又は事業を委託し、若しくは名義貸し等をしないこと。

11 危機管理

(1) 事業者は、事業実施に際して、防火・防災面に十分留意するとともに、本学の防火・防災活動等に協力すること。

(2) 事業者は、事業実施に際して、自らの責任と負担で施錠等を確実に行うなど防犯面に十分留意すること。

(3) 事業者は、食中毒事故が発生しないように万全な対策を講じること。万一、事故が発生した場合、又は発生する恐れがある場合は、直ちに必要な措置を講じるとともに、本学及び関係機関へ速やかに報告すること。

(4) 事業者は、上記事故等に適切に対応するため、自らの責任と負担により保険等に加入するなど万全な対策を講じること。

(5) 事業者は、利用者から寄せられた苦情・要望等に対し、迅速かつ適切に対応するとともに、その対応結果を速やかに本学に報告すること。

(6) 事業者は、緊急時における適切な連絡体制を確立し、本学に報告すること(変更があった場合も同様とする)。

(7) 事業者は、天災その他やむを得ない理由により、委託業務の遂行が困難なときは、本学に速やかにその旨を申し出ること。

12 健康管理

(1) 事業者は、保健所の指導により、食堂運営に係る従業員の健康管理に万全を期すこと。

(2) 事業者は、学内感染防止の観点から、従業員が利用者に二次感染を起こすことのないように、感染の状況を把握するとともに、必要に応じて抗体検査又は予防接種を行うほか、流行性、季節性感染症等に関しても、予防対策を徹底すること。

(3) 検査等の健康管理に係る費用については、全て事業者が負担すること。

13 委託契約に関する事項

(1) 本学は、本事業に対する評価を把握するため、必要に応じ、アンケート調査等を実施で

きること。その評価が著しく不評と判断されたときは、本学は、事業者に対し、必要な改善に関する要求、協議の実施等を行うことができること。

(2) 事業者は、事業実施にあたり、本学又は第三者に損害を与えた場合は、自らの責任においてその損害を賠償すること。

14 その他

(1) 事業者は、事業の開始時、終了時又は事業期間中に必要となる関係諸機関等への諸手続きを行うこと。

(2) 事業者は、事業実施にあたり、食品衛生法その他関係法令のほか、本学の関係規定等に定める事項を遵守すること。

VI その他

本仕様書に拠りがたい特別な事情が生じた場合は、事業者及び本学で対応について協議して定めることができる。

別紙

貸与物品一覧

品番	名称	形式		数量	備考
1	食器洗浄機	フジマック	FDW40CL	1	
2	ソイルドテーブル	フジマック	1000*750*850	1	
3	ウォーマーユニット	フジマック	1050*600*800	1	
4	冷凍庫	フジマック	FRF1280H3	1	
5	冷蔵庫	フジマック	FRF1280H	1	
6	冷凍コールドテーブル	フジマック	FRFT1560CAF	1	
7	ガスレンジ	フジマック	FGRS126022	1	
8	ガスローレンジ	フジマック	900*600*450	1	
9	食器棚	フジマック	FCCS1560	1	
10	食券自動券売機	芝浦	KB155NN	1	
11	ガス茹で麺機	理研機器開発	CM-1	1	
12	製氷機	サンヨー	S1M-S38	1	
13	スチームオーブン	フジマック	FSCC6G	1	
14	エアコン	パナソニック	CS-409 VB2-W	1	
15	ガスフライヤー	フジマック	FGF18NB	1	
16	ガスフライヤー	フジマック	FGF18NB	1	