

国立大学法人東京芸術大学上野校地
「大学美術館食堂及び売店」・「国際交流拠点（仮称）食堂及び売店」
運営業務受託事業者 公募要領

国立大学法人東京芸術大学は、令和3年度より「大学美術館食堂及び売店」、令和4年度より「国際交流拠点（仮称）食堂及び売店」運営業務を委託する事業者を公募型プロポーザル方式により募集する。

応募者は以下いずれかの受託形態を選択できる。

- ・「大学美術館食堂及び売店」及び「国際交流拠点（仮称）食堂及び売店」両方の運営業務を受託する。
- ・「大学美術館食堂及び売店」の運営業務のみ受託する。
- ・「国際交流拠点（仮称）食堂及び売店」の運営業務のみ受託する。

【国際交流拠点（仮称）について】

「国際交流拠点（仮称）」は、令和2年7月20日現在建設工事中で、令和4年1月竣工予定である。建設場所は、既存建物「大学会館2階フロアー」のうち取り壊し対象部分であった「大食堂」部分の跡地である。「国際交流拠点（仮称）」竣工後の「食堂及び売店」は「国際交流拠点（仮称）2階」と「大学会館2階」両方のフロアーにまたがる形で設置される。

本公募要領では、「国際交流拠点（仮称）」竣工後設置される「食堂及び売店」を「国際交流拠点（仮称）食堂及び売店」と称する。

1. 食堂等の所在及び名称

- (1) 場所 東京都台東区上野公園12番8号
- (2) 建物 大学美術館食堂及び売店：
大学美術館1階【別紙1】
国際交流拠点（仮称）食堂及び売店：
国際交流拠点（仮称）2階及び大学会館2階【別紙1】

2. 業務委託内容及び条件等

- (1) 大学美術館食堂及び売店「業務委託仕様書」【別紙2】
- (2) 国際交流拠点（仮称）食堂及び売店「業務委託仕様書」【別紙3】

3. 応募資格

【別紙2】【別紙3】業務委託仕様書記載事項を実施できる能力と実績を有し安定した業務運営が可能な事業者であって、次の要件を全て満たしている者とする。

- (1) 国の競争参加資格（全省庁統一資格）において、令和2年度に関東・甲信越地域の「物品販売」及び「役務の提供等」のA、B、C又はDの等級に格付けされている者であること。
なお、当該競争参加資格については、平成30年11月26日付け号外政府調達第222号の官

報の競争参加者の資格に関する公示の別表に掲げる申請受付窓口において随時受け付けている。

- (2) 会社更生法（平成 14 年法律第 154 号）に基づき更生手続の申立てをしている者または民事再生法（平成 11 年法律第 225 号）に基づき再生手続開始の申立てをしている者でないこと。
- (3) 平成 27 年 4 月 1 日から応募日まで、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に違反したとして行政処分を受けていないこと。
- (4) 風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律（昭和 23 年法律第 122 号）第 2 条に規定する風俗営業、接待飲食等営業、性風俗関連特殊営業およびこれらに類する業を営む者でないこと。
- (5) 成年被後見人、被保佐人または破産者でないこと。
- (6) 次のアからキのいずれにも該当しないこと。
 - ア 暴力団（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成 3 年法律第 7 号以下「法」という。）第 2 条第 2 号に規定する暴力団をいう。以下同じ。）
 - イ 暴力団員（法第 2 条第 6 号に規定する暴力団員をいう。以下同じ。）
 - ウ 自己、自社もしくは第三者の不正の利益を図る目的または第三者に損害を与える目的をもって、暴力団または暴力団員を利用している者。
 - エ 暴力団または暴力団員に対して資金等を供給し、または便宜を供与するなど直接もしくは積極的に暴力団の維持、運営に協力し、または関与している者
 - オ 暴力団または暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有している者
 - カ 上記アからオまでのいずれかに該当する者であることを知りながら、これを不当に利用するなどしている者
 - キ 上記イからカに掲げる者が、その経営に実質的に関与している法人その他の団体
- (7) 無差別大量殺人行為を行った団体の規制に関する法律（平成 11 年法律第 147 号）第 5 条に規定する観察処分を受けてないこと。

4. 業務委託期間等

大学美術館食堂及び売店：令和 3 年 4 月 1 から令和 6 年 3 月 31 日まで（以後、更新可）

国際交流拠点（仮称）食堂及び売店：令和 4 年 4 月 1 から令和 7 年 3 月 31 日まで（以後、更新可）

5. 参加申請書の提出等

(1) 申請書類

- ① 国立大学法人東京芸術大学上野校地「大学美術館食堂及び売店」・「国際交流拠点（仮称）食堂及び売店」運営業務受託審査申請書【別紙 4】
- ② 企画提案書（様式は任意 A 4 用紙で 20 ページ以内）
 - 1) 食堂の運営（食事・メニュー、食事環境・衛生環境の計画、人員の配置）
 - 2) 売店の運営（商品・サービス、人員の配置）※上記 1) 及び 2) に関しては、通常営業外（各種イベント、外部ケイタリング料理によるパーティー等の実施）についても記載すること。
- 3) 維持管理（事業実施計画）

- 4) 危機管理（事業実施計画）
 - 5) 企業としてのワーク・ライフ・バランスへの取組み
 - ③ 会社等の概要（パンフレット等、設立年・本社・資本金・売上高・店舗数などが分かる資料）
 - ④ 会社の登記簿謄本（写し）
 - ⑤ ワーク・ライフ・バランス等推進企業である場合、それを証明する資料
 - 1) 以下の認定企業である場合は、「基準適合認定通知書等」の写し等、認定状況が確認できる資料
 - ・女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく「えるぼし認定企業」
 - ・次世代育成支援対策推進法に基づく「くるみん認定企業、プラチナくるみん認定企業」
 - ・青少年の雇用の促進等に関する法律に基づく「ユースエール認定企業」
 - 2) 常時雇用する労働者の数 300 人以下の一般事業主が、女性の職業生活における活躍の推進に関する法律第 8 条に基づき、計画期間の満了していない一般事業主行動計画を策定した場合は、受領印のある「一般事業主行動計画策定届」の写し
 - ⑥ その他、実績など参考となる資料
- (2) 申請方法
- ① 申請書類受付期間 令和 2 年 7 月 20 日（月）から令和 2 年 9 月 30 日（水）17:00 まで
 - ② 提出先
 - 〒110-8714 東京都台東区上野公園 12 番 8 号
 - 東京藝術大学 学生課 課外支援係
 - ③ 提出方法
 - 申請書類受付期間内に次の要領で提出すること。
 - 1) 郵送による場合 指定の期日必着すること。なお、郵便事情による未着、遅延の責は負わないので注意すること。
 - 2) 持参による提出 9:00～17:00（12:30～13:30 を除く）。
 - 3) 上記紙媒体申請書類の提出とは別に、申請書類の電子データ（PDF ファイル）も併せて、以下「9. 問い合わせ先」記載メールアドレス宛てに送信すること。
 - ④ 必要部数 10 部
 - ⑤ 提出書類の取り扱い
 - 提出された書類は、返却しない。また、今回の目的以外に利用することはない。

6. 選考方法等

- (1) 本学に提出された企画提案書について、令和 2 年 10 月 12 日（月）に上野校地においてプレゼンテーションを行い、事業者選定委員会が最適と判断する提案をした事業者を優先交渉権者として決定のうえ令和 2 年 10 月末までに選定結果を通知する。なお、電話などでの問い合わせには応じない。また、選定結果に対する異議を申し立てることはできない。本学が応募資格に適合しないと判断した事業者については、プレゼンテーションをお願いしないことがある。
- (2) 優先交渉権者との協議を行い、協議が整った場合には業務委託契約書を取り交わすものと

する。なお、優先交渉権者との協議が整わない場合には、次点の候補と協議を行う場合がある。

(3) 次の場合には優先交渉権を取り消す。

- ① 提出書類に虚偽の記載をしたとき。
- ② 正当な理由なくして、契約の手続きに応じなかったとき。
- ③ 資金事情の変化等により企画提案した事業の運営が履行できないと本学が判断したとき。
- ④ 著しく社会的信用を損なうこと等により、委託業者としてふさわしくないと本学が判断したとき。
- ⑤ 上記による優先交渉権の取り消し、辞退等があった場合には、次点者を繰り上げることとする。

7. 質問等の受付

質問等は、質問票（エクセルデータ）【別紙5】により令和2年9月11日（金）までに、以下の問い合わせ先まで e-mail で行うこと。なお、質問の回答については、本学ホームページにて公開回答する予定である。

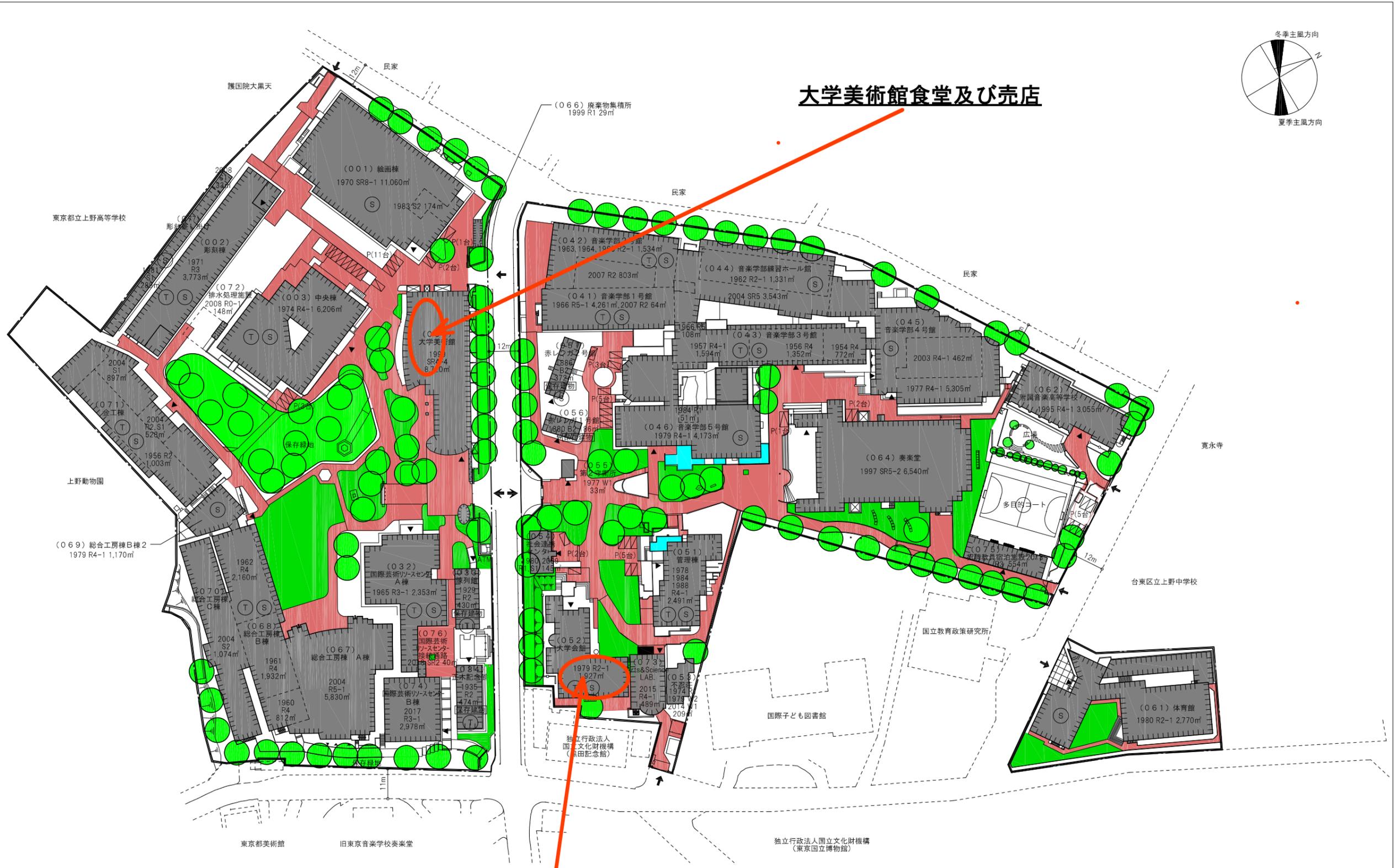
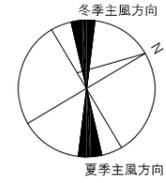
8. その他

本公募への応募に関する一切の費用（資料等の作成及び交通費等の経費）は、事業者側の負担とし、本学からは一切の経費負担は行わない。

女性の職業生活における活躍の推進に関する法律に基づく認定など本学に提出した事項について、認定の取り消しなどによって提出した内容と異なる状況となった場合には、速やかに本学に届け出ること。

9. 問い合わせ先

〒110-8714 東京都台東区上野公園 12 番 8 号
東京藝術大学 学生課 課外支援係
電話 050-5525-2068
e-mail kagai@ml.geidai.ac.jp



国際交流拠点（仮称）食堂及び売店

S=1/1,500



敷地面積	建築面積	延べ面積	建ぺい率	容積率	全学生数	学 部 等 名	団地番号	団地名	所 在 地	学校番号	学 校 名	作成年度
69,365㎡	30,458㎡	97,340㎡	43.9%	140.3%	3,067人	美術学部 音楽学部 大学図書館 大学美術館 附属音楽高等学校	001	上 野	東京都台東区上野公園12-8	0184	東 京 芸 術 大 学	2019

整理番号 2 - 0184 - 001

国立大学法人東京芸術大学上野校地「大学美術館食堂及び売店」業務委託仕様書

国立大学法人東京芸術大学（以下「本学」という。）が、本学上野校地「大学美術館食堂及び売店」を運営する事業者（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、委託業務にかかる仕様を以下のとおり定める。

1 委託業務の概要

(1) 委託業務名

国立大学法人東京芸術大学上野校地「大学美術館食堂及び売店」運營業務

(2) 委託期間

令和3年4月1日～令和6年3月31日

(3) 基本事項

ア 施設名称 東京芸術大学 大学美術館食堂

イ 施設所在地 東京都台東区上野公園12番8号 大学美術館1階

ウ 施設構造 鉄筋コンクリート造

エ 教職員数・学生数

教職員数：403名（令和元年5月1日現在）

学生数：3,425名（令和元年5月1日現在）

オ 使用を許可する施設（範囲は別紙2-1のとおり）

区分	面積	収容数	備考
厨房等	62.02 m ²	—	塵芥保管、従業員トイレ、食堂事務室、厨房、食品保管庫

カ 食堂関係福利厚生施設

区分	面積	収容数	備考
食堂ホール	185 m ²	約125席	これらのスペースは食堂利用者が優先されるが、本学が管理する共有スペースである。
屋外テラス	—	約40席	

2 仕様

(1) 基本方針

本学食堂及び売店は、学生及び教職員（以下「利用者」という。）への福利厚生の充実に寄与することを目的として設置するものであり、その事業の実施にあたっては、安全・安心で、栄養バランスのとれた食事の提供等、利用者への付加価値の高いサービスの提供を図ることを基本方針とする。

(2) 基本的責務

ア 運営

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。

イ 食事・メニュー

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 野菜だけのメニューを設定すること。
- ④ 価格を市価より安く設定すること。
- ⑤ 利用者へのメニューに関する情報提供を行うこと。
- ⑥ 多様なニーズ（宗教上の理由・菜食主義等）に対応すること。

ウ 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。

エ 対応・情報提供

本学からの要請・要望等に対し、誠実かつ適切に対応すること。

サービス提供に関する利用者への適切な情報提供を図ること。

オ その他

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) 人員の配置等

ア 人員の配置

受託者は、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とともに、従業員のうち1名を、本学との連絡調整を行う現場責任者として配置すること。

イ 現場責任者の届出

受託者は、上記現場責任者について、事前に本学に届け出ること（変更についても同様とする）。

(4) 営業日、営業時間及び休業日

ア 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、授業期間外の営業時間の短縮等は妨げないが、事前に本学に届け出、協議の上決定するものとする。

【食堂】

〈営業日・営業時間〉

平日 午前8時30分から午後5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）、本学が定めた夏季一斉休業日、その他本学が特に定めた日

【売店】

〈営業日・営業時間〉

食堂と同じ

〈休業日〉

食堂と同じ

イ 学事暦による休業における対応

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・売店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。

(5) 特記事項

ア 基本的事項

- ① 従業員への教育体制及び管理運営体制(苦情処理、防犯対策等を含む。)を整備すること。
- ② ピーク時における混雑への対応を考慮した従業員教育、混雑緩和のための対策(人員配置、商品陳列、提供速度及び動線の確保・誘導等)を図ること。
- ③ 車椅子利用者、松葉杖使用者、視覚障害者、聴覚障害者など身体に障害のある利用者についても、適切に対応できるように、従業員教育や環境の整備等を図ること。

イ 個別的事項

【食堂】

- ① 原則としてセルフサービスとすること。
- ② メニューについては、食材、調理方法、栄養バランス等を考慮した献立とし、和食、中華、洋食等をバランスよく選択肢を持たせた内容とすること。
- ③ 毎週の献立表を、事前に適切な方法・場所により告知・明示すること。また、外国人のニーズが多い献立表の告知・明示やメニューの表示には英語を併記すること。
- ④ 普通食のほか、来訪者用特別メニュー、イベント用弁当及びオードブルなどの特別な食事提供にも対応可能とすること。

【売店】

- ① 食品を中心とした売店施設とすること。たばこの販売は認めない。
- ② 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。

(6) 使用物品

ア 受託者は、事業実施にあたり、原則として本学から無償で貸与する厨房機器類等（別紙2-2「設備器具一覧」）を使用すること。

イ 受託者は、本学から貸与する設備器具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。

ウ 受託者は、本学から貸与する設備器具のほかに、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。

(7) 費用負担

ア 本学負担

- ① 本学の福利厚生上必要な設備器具（別紙2-2「設備器具一覧」）の設置費用（ただし、滅失の原因が受託者の過失によるものであるときは、受託者が賠償すること。）
- ② 施設及び設備器具のメンテナンス費、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受託者の過失によるものであるときは、受託者の負担とする。）

- ③ 食堂ホールのテーブル・イス等の備品
- ④ 定期清掃（原則週3回、食堂ホール部分（厨房含まず））に関する費用
- ⑤ グリストラップ及び排気設備の清掃に係る費用
- ⑥ 害虫駆除実施に係る費用
- ⑦ 食券販売機購入及びメンテナンスに係る費用
- ⑧ その他、本学が認めた費用

イ 受託者の負担

- ① 本学が貸与する設備器具（別紙2-2「設備器具一覧」）以外で受託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 受託者の使用部分（厨房、売店及び関連諸室）に係る光熱水費（別途、本学からの通知により四半期毎に納付するものとする）
- ③ 受託者の使用部分、調理器具、什器等の清掃に係る費用
- ④ 受託者が調達する設備及び物品等に係る修繕等維持費
- ⑤ 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
- ⑥ 事業実施に伴い発生する廃棄物の処理に要する費用
- ⑦ その他、受託者が負担すべき費用

ウ 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、本学及び受託者双方が協議の上、負担区分を決定すること。

(8) 維持管理

- ア 受託者は、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。
- イ 受託者は、その使用部分を定期的に清掃し、衛生上、良好な環境に維持すること。
- ウ 受託者は、毎営業終了後、厨房、食堂ホール（テーブル、椅子、洗面台等を含む。）及び屋外テラスを清掃し、衛生上、良好な環境に維持すること。
- エ 受託者は、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。
- オ 受託者は、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。

(9) 使用上の制限

- ア 受託者は、店舗の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、又は営業を委託し、若しくは名義貸し等をしないこと。
- イ 受託者は、無断で使用許可面積を超えて食堂ホール及び屋外テラスを使用しないこと。特に、利用者の通行や往來を遮断・妨害する椅子、テーブル及び可動式パーティション等の物品を、使用許可面積以外の場所に設置しないこと。

(10) 危機管理

- ア 受託者は、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。
- イ 受託者は、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。

ウ 受託者は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）その他関係法令等を遵守し、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。

エ 受託者は、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。

オ 受託者は、インフルエンザ、コロナウイルス等の感染者が社会的に増大し、食堂において拡大防止施策が必要となる事態に備え、事業継続計画（BCP）を策定すること。

カ 受託者は、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。

キ 受託者は、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）。

ク 受託者は、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。

(11) 健康管理

ア 受託者は、保健所の指導により、従業員の健康管理に万全を期すこと。

イ 受託者は、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。

ウ 検査等の健康管理に係る費用については、全て受託者が負担すること。

(12) 委託契約に関する事項

ア 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すること。その評価が著しく不評と判断されたときは、本学は、受託者に対し、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。

イ 受託者は、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。

(13) 本学による食堂ホール・屋外テラスでの作品等の展示、演奏、映像作品の映写

本学が、食堂・売店の営業に支障のない範囲で、食堂ホール・屋外テラスにおける作品等の展示、演奏、映像作品の映写を申し入れた場合、受託者はそれらを認めるものとする。ただし、受託者は、作品等の盗難、自らに起因しない破損等の管理責任を負わないものとする。

(14) 本学による食堂・売店休業日及び営業時間外の食堂ホール・屋外テラスの使用

ア 本学が食堂・売店休業日及び営業時間外に、食堂ホール・屋外テラスにおいて、各種イベント、外部ケータリング料理によるパーティー等の実施を申し入れた場合、受託者は実施を認めるものとする。

イ 本学が食堂・売店休業日及び営業時間外に、食堂ホール・屋外テラスにおいて、各種イベントを実施する際、本学は受託者に特別料理の企画と提供を依頼する場合がある。その際、受託者は、可能な限り依頼に応じるものとする。

ウ 本学が上記（14）ア、イを実施する際の会場設営と復旧、実施後の清掃、良好な衛生環境

に復する作業の実施に関しては、受託者及び本学が協議して決めるものとする。

(15) その他

ア 受託者は、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。

イ 受託者は、事業実施にあたり、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）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。

3 その他

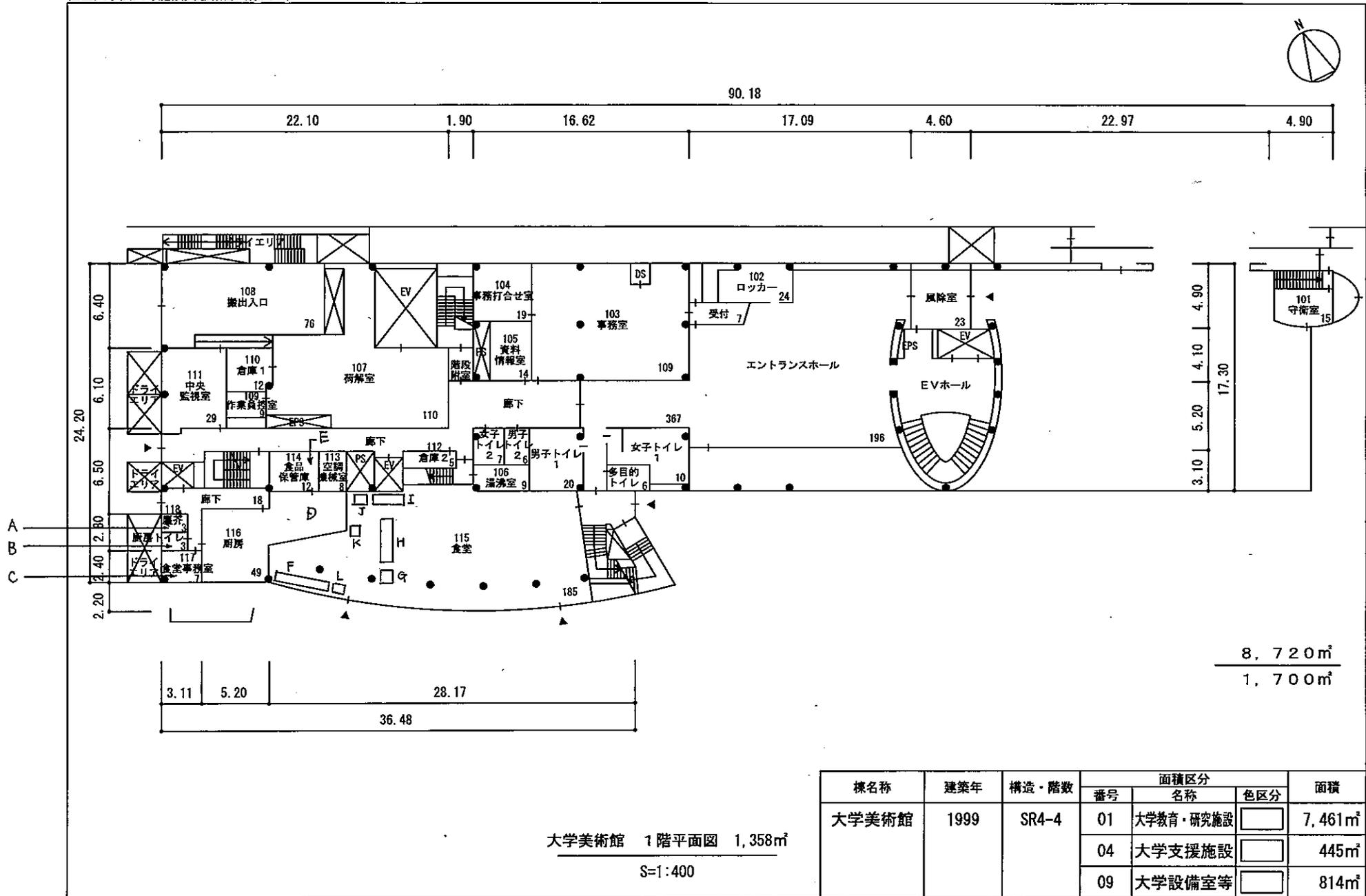
本仕様書に拠りがたい特別な事情が生じた場合は、受託者及び本学で対応について協議して定めることができること。

大学美術館食堂及び売店				
大学美術館	別紙図面上の記号	場所	面積(m ²)	面積合計(m ²)
1F	A	塵芥保管	2.04	62.02
	B	従業員トイレ	2.04	
	C	食堂事務室	5.35	
	D	厨房	43.86	
	E	食品保管庫	8.73	
	F	商品サンプル	—	—
	G	商品棚	—	—
	H	陳列ケース	—	—
	I	アイスケース	—	—
	J	ストッカー	—	—
	K	菓子陳列棚	—	—
	L	陳列棚(入口)	—	—

棟別平面図

学校番号	学校名	団地番号	団地名	棟番号
0184	東京芸術大学	001	上野	065

国立大学法人等施設実態報告 (様式3)



棟名称	建築年	構造・階数	面積区分			面積
			番号	名称	色区分	
大学美術館	1999	SR4-4	01	大学教育・研究施設	<input type="checkbox"/>	7,461 ^m ₂
			04	大学支援施設	<input type="checkbox"/>	445 ^m ₂
			09	大学設備室等	<input type="checkbox"/>	814 ^m ₂

整理番号 3-0184-001-065[01]

設備器具一覧

番号	名称	数量	備考
1	給茶機 BHY-760SY	1	11-T30-1687
2	ステンレス台	1	
3	冷凍ショーケース RS-TG3Z	1	
4	トレーディスペンサー	1	
5	シンク	1	
6	ガス台	1	
7	ステンレス台	1	
8	コンビオープン FCCMP101	1	16-T30-45537
9	コンビオープン専用架台 BC-1DWEP	1	16-L10-45536
10	事務机	1	
11	冷凍庫	1	
12	冷凍庫	1	
13	冷蔵庫 FR1580J	1	
14	ローレンジ	2	
15	フライヤー	1	
16	立体炊飯器 FRC14D	1	16-T30-45543
17	洗米機 RM-401A	1	
18	ステンレス台	1	
19	ステンレス台	1	
20	ステンレス台	1	
21	ステンレス台	1	
22	食器洗浄機 FDW60FL75	1	
23	シンク	1	
24	調理台	1	
25	シンク	1	
26	電子レンジ	1	
27	ステンレス台	1	
28	ステンレス台	1	
29	ステンレス台	1	
30	冷蔵庫 RT-120SDE	1	11-L10-1848
31	ステンレス台	1	
32	ステンレス台	1	
33	米保温用ジャー THS-C60A	4	
34	ステンレス台	1	
35	ステンレス台	1	
36	返却台	1	
37	スープウォーマー	1	
38	冷蔵庫 RT-180SNE	1	11-L10-1847
39	ステンレス台	1	
40	茹で麺器	1	
41	シンク	1	
42	調理台	1	
43	調理台	1	
44	調理台	1	

【別紙3】

国立大学法人東京芸術大学上野校地「国際交流拠点（仮称）食堂及び売店」業務委託仕様書

国立大学法人東京芸術大学（以下「本学」という。）が、本学上野校地「国際交流拠点（仮称）食堂及び売店」を運営する事業者（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、委託業務にかかる仕様を以下のとおり定める。

1 委託業務の概要

(1) 委託業務名

国立大学法人東京芸術大学上野校地「国際交流拠点（仮称）食堂及び売店」運営業務

(2) 委託期間

令和4年4月1日～令和7年3月31日

(3) 基本事項

ア 施設名称 東京芸術大学 国際交流拠点（仮称）食堂

イ 施設所在地 東京都台東区上野公園12番8号

国際交流拠点（仮称）1、2階、大学会館2階

ウ 施設構造 鉄筋コンクリート造

エ 教職員数・学生数

教職員数：403名（令和元年5月1日現在）

学生数：3,425名（令和元年5月1日現在）

オ 使用を許可する施設

①令和4年4月1日以降（国際交流拠点（仮称）竣工後）（範囲は別紙3-1のとおり）

区分	面積	収容数	備考
厨房等	101 m ²	—	厨房、バックヤード、トイレ、前室、休憩室

②【参考】令和2年7月20日現在（範囲は別紙3-3のとおり）

区分	面積	収容数	備考
厨房等	117 m ²	—	休憩室、厨房トイレ、厨房事務室、食品庫、厨房2 厨房1

カ 食堂関係福利厚生施設

①令和4年4月1日以降（国際交流拠点（仮称）竣工後）

区分	面積	収容数	備考
学生食堂	107 m ²	約85席	これらのスペースは食堂利用者が優先されるが、本学が管理する共有スペースである。
中食堂	133 m ²	約120席	
小食堂	68 m ²	約60席	
喫茶室	75 m ²	約40席	

②【参考】令和2年7月20日現在

区分	面積	収容数	備考
大食堂	241 m ²	約 200 席	これらのスペースは食堂利用者が優先されるが、本学が管理する共有スペースである。
小食堂	68 m ²	約 70 席	
喫茶室	75 m ²	約 50 席	

2 仕様

(1) 基本方針

本学食堂及び売店は、学生及び教職員（以下「利用者」という。）への福利厚生の実現に寄与することを目的として設置するものであり、その事業の実施にあたっては、安全・安心で、栄養バランスのとれた食事の提供等、利用者への付加価値の高いサービスの提供を図ることを基本方針とする。

(2) 基本的責務

ア 運営

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。

イ 食事・メニュー

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 野菜だけのメニューを設定すること。
- ④ 価格を市価より安く設定すること。
- ⑤ 利用者へのメニューに関する情報提供を行うこと。
- ⑥ 多様なニーズ（宗教上の理由・菜食主義等）に対応すること。

ウ 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。

エ 対応・情報提供

本学からの要請・要望等に対し、誠実かつ適切に対応すること。
サービス提供に関する利用者への適切な情報提供を図ること。

オ その他

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) 人員の配置等

ア 人員の配置

受託者は、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とともに、従業員のうち1名を、本学との連絡調整を行う現場責任者として配置すること。

イ 現場責任者の届出

受託者は、上記現場責任者について、事前に本学に届け出ること（変更についても同様とする）。

(4) 営業日、営業時間及び休業日

ア 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、授業期間外の営業時間の短縮等は妨げないが、事前に本学に届け出、協議の上決定するものとする。

【食堂】

〈営業日・営業時間〉

平日 午前 11 時から午後 5 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）、本学が定めた夏季一斉休業日、その他本学が特に定めた日

【売店】

〈営業日・営業時間〉

食堂と同じ

〈休業日〉

食堂と同じ

イ 学事暦による休業における対応

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・売店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。

(5) 特記事項

ア 基本的事項

- ① 従業員への教育体制及び管理運営体制（苦情処理、防犯対策等を含む。）を整備すること。
- ② ピーク時における混雑への対応を考慮した従業員教育、混雑緩和のための対策（人員配置、商品陳列、提供速度及び動線の確保・誘導等）を図ること。
- ③ 車椅子利用者、松葉杖使用者、視覚障害者、聴覚障害者など身体に障害のある利用者についても、適切に対応できるよう、従業員教育や環境の整備等を図ること。

イ 個別的事項

【食堂】

- ① 原則としてセルフサービスとすること。
- ② メニューについては、食材、調理方法、栄養バランス等を考慮した献立とし、和食、中華、洋食等をバランスよく選択肢を持たせた内容とすること。
- ③ 毎週の献立表を、事前に適切な方法・場所により告知・明示すること。また、外国人のニーズが多い献立表の告知・明示やメニューの表示には英語を併記すること。
- ④ 普通食のほか、来訪者用特別メニュー、イベント用弁当及びオードブルなどの特別な食事提供にも対応可能とすること。

【売店】

- ① 食品を中心とした売店施設とすること。たばこの販売は認めない。
- ② 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。

(6) 使用物品

ア 受託者は、事業実施にあたり、原則として本学から無償で貸与する厨房機器類等（別紙3-2「設備器具リスト（令和4年1月国際交流拠点（仮称）竣工後設置予定の設備器具リスト）」）を使用すること。

イ 受託者は、本学から貸与する設備器具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。

ウ 受託者は、本学から貸与する設備器具のほかに、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。

(7) 費用負担

ア 本学負担

① 本学の福利厚生上必要な設備器具（別紙3-2「設備器具リスト（令和4年1月国際交流拠点（仮称）竣工後設置予定の設備器具リスト）」）の設置費用（ただし、滅失の原因が受託者の過失によるものであるときは、受託者が賠償すること。）

② 施設及び設備器具のメンテナンス費、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受託者の過失によるものであるときは、受託者の負担とする。）

③ 食堂ホールのテーブル・イス等の備品

④ 定期清掃（原則週5回、食堂ホール部分（厨房含まず））に関する費用

⑤ グリストラップ及び排気設備の清掃に係る費用

⑥ 害虫駆除実施に係る費用

⑦ 食券販売機購入及びメンテナンスに係る費用

⑧ その他、本学が認めた費用

イ 受託者の負担

① 本学が貸与する設備器具（別紙3-2「設備器具リスト（令和4年1月国際交流拠点（仮称）竣工後設置予定の設備器具リスト）」）以外で受託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 受託者の使用部分（厨房、売店及び関連諸室）に係る光熱水費（別途、本学からの通知により四半期毎に納付するものとする）

③ 受託者の使用部分、調理器具、什器等の清掃に係る費用

④ 受託者が調達する設備及び物品等に係る修繕等維持費

⑤ 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

⑥ 事業実施に伴い発生する廃棄物の処理に要する費用

⑦ その他、受託者が負担すべき費用

ウ 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、本学及び受託者双方が協議の上、負担区分を決定すること。

(8) 維持管理

ア 受託者は、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。

- イ 受託者は、その使用部分を定期的に清掃し、衛生上、良好な環境に維持すること。
- ウ 受託者は、毎営業終了後、厨房及び食堂ホール（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。
- エ 受託者は、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。
- オ 受託者は、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。

(9) 使用上の制限

- ア 受託者は、店舗の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、又は営業を委託し、若しくは名義貸し等をしないこと。
- イ 受託者は、無断で使用許可面積を超えて食堂スペースを使用しないこと。特に、利用者の通行や往来を遮断・妨害する椅子、テーブル及び可動式パーティション等の物品を、使用許可面積以外の場所に設置しないこと。

(10) 危機管理

- ア 受託者は、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。
- イ 受託者は、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。
- ウ 受託者は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他関係法令等を遵守し、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。
- エ 受託者は、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。
- オ 受託者は、インフルエンザ、コロナウイルス等の感染者が社会的に増大し、食堂において拡大防止施策が必要となる事態に備え、事業継続計画（BCP）を策定すること。
- カ 受託者は、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。
- キ 受託者は、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）。
- ク 受託者は、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。

(11) 健康管理

- ア 受託者は、保健所の指導により、従業員の健康管理に万全を期すこと。
- イ 受託者は、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。
- ウ 検査等の健康管理に係る費用については、全て受託者が負担すること。

(12) 委託契約に関する事項

ア 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、受託者に対し、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。

イ 受託者は、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。

(13) 本学による食堂ホールでの作品等の展示、演奏、映像作品の映写

本学が、食堂・売店の営業に支障のない範囲で、食堂ホールにおける作品等の展示、演奏、映像作品の映写を申し入れた場合、受託者はそれらを認めるものとする。ただし、受託者は、作品等の盗難、自らに起因しない破損等の管理責任を負わないものとする。

(14) 本学による食堂・売店休業日及び営業時間外の食堂ホールの使用

ア 本学が食堂・売店休業日及び営業時間外に、食堂ホール・屋外テラスにおいて、各種イベント、外部ケータリング料理によるパーティー等の実施を申し入れた場合、受託者は実施を認めるものとする。

イ 本学が食堂・売店休業日及び営業時間外に、食堂ホールにおいて、各種イベントを実施する際、本学は受託者に特別料理の企画と提供を依頼する場合がある。その際、受託者は、可能な限り依頼に応じるものとする。

ウ 本学が上記(14)ア、イを実施する際の会場設営と復旧、実施後の清掃、良好な衛生環境に復する作業の実施に関しては、受託者及び本学が協議して決めるものとする。

(15) その他

ア 受託者は、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。

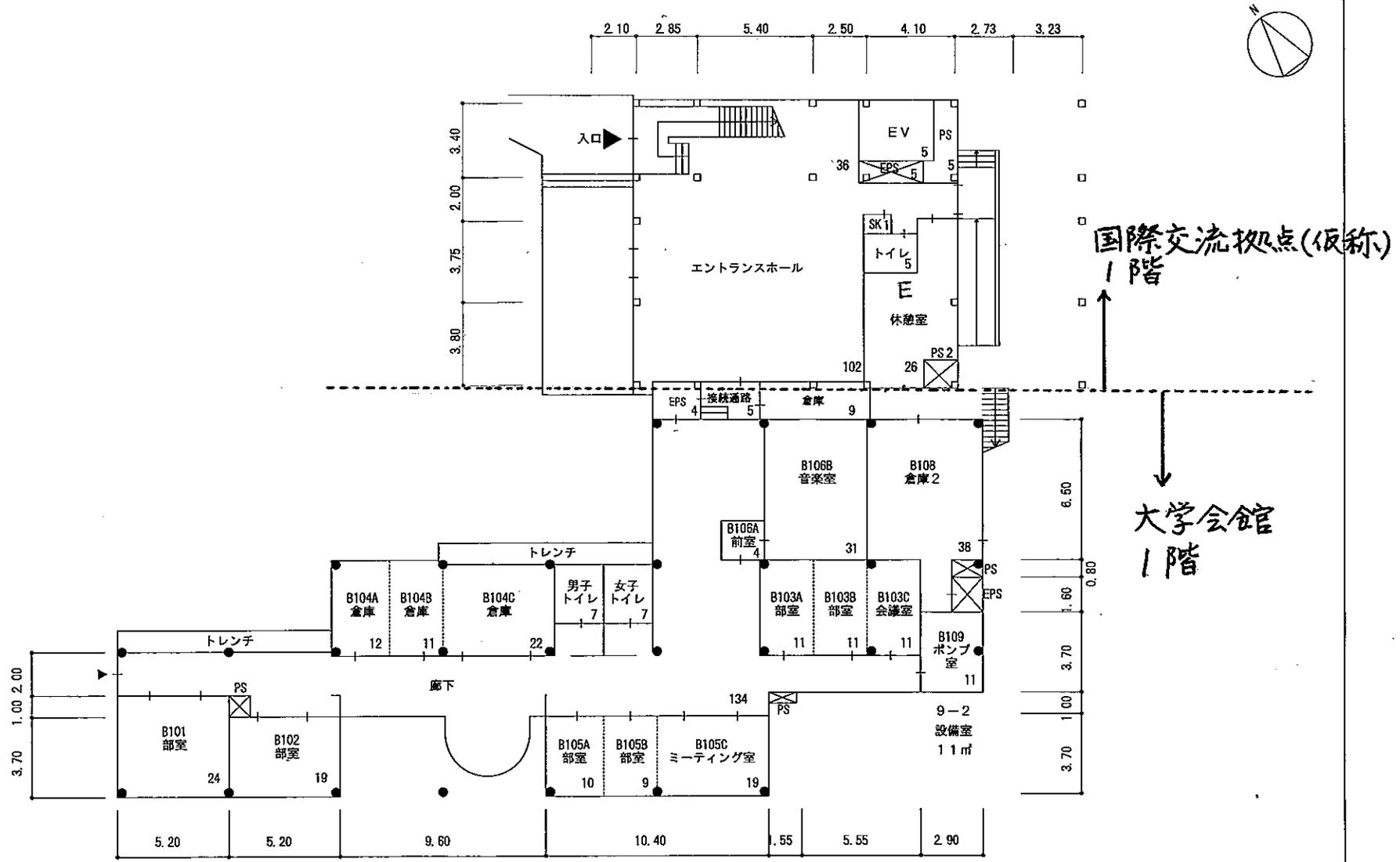
イ 受託者は、事業実施にあたり、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他関係法令のほか、本学の関係規定等に定める事項を遵守すること。

3 その他

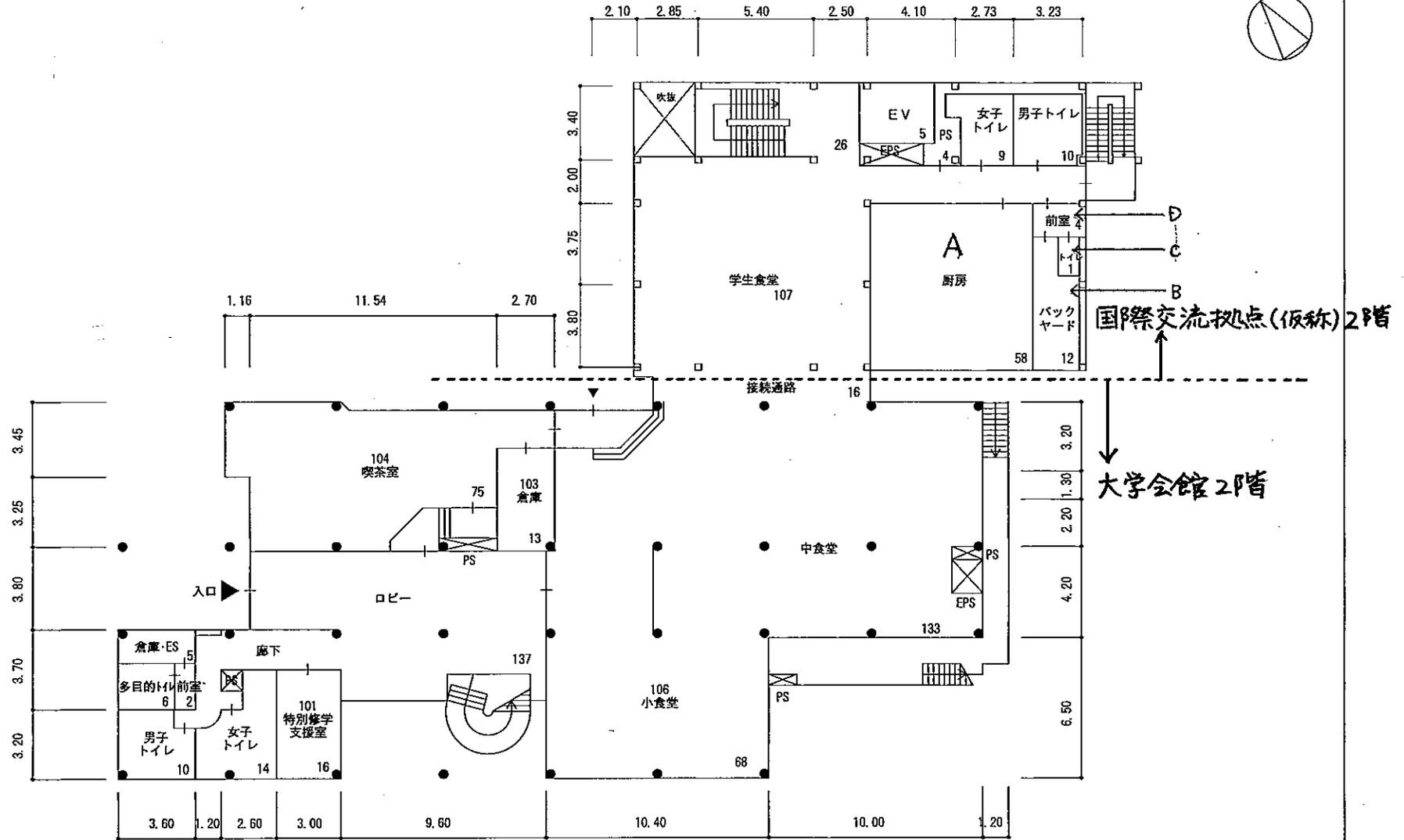
本仕様書に拠りがたい特別な事情が生じた場合は、本学及び受託者で対応について協議して定めることができることとする。

国際交流拠点(仮称)食堂及び売店				
国際交流拠点(仮称)	別紙図面上の記号	場所	面積(m ²)	面積合計(m ²)
2F	A	厨房	58	101
	B	バックヤード	12	
	C	トイレ	1	
	D	前室	4	
1F	E	休憩室	26	

※上記面積は国際交流拠点(仮称)竣工後(令和4年4月1日以降)の数値



大学会館 1階平面図

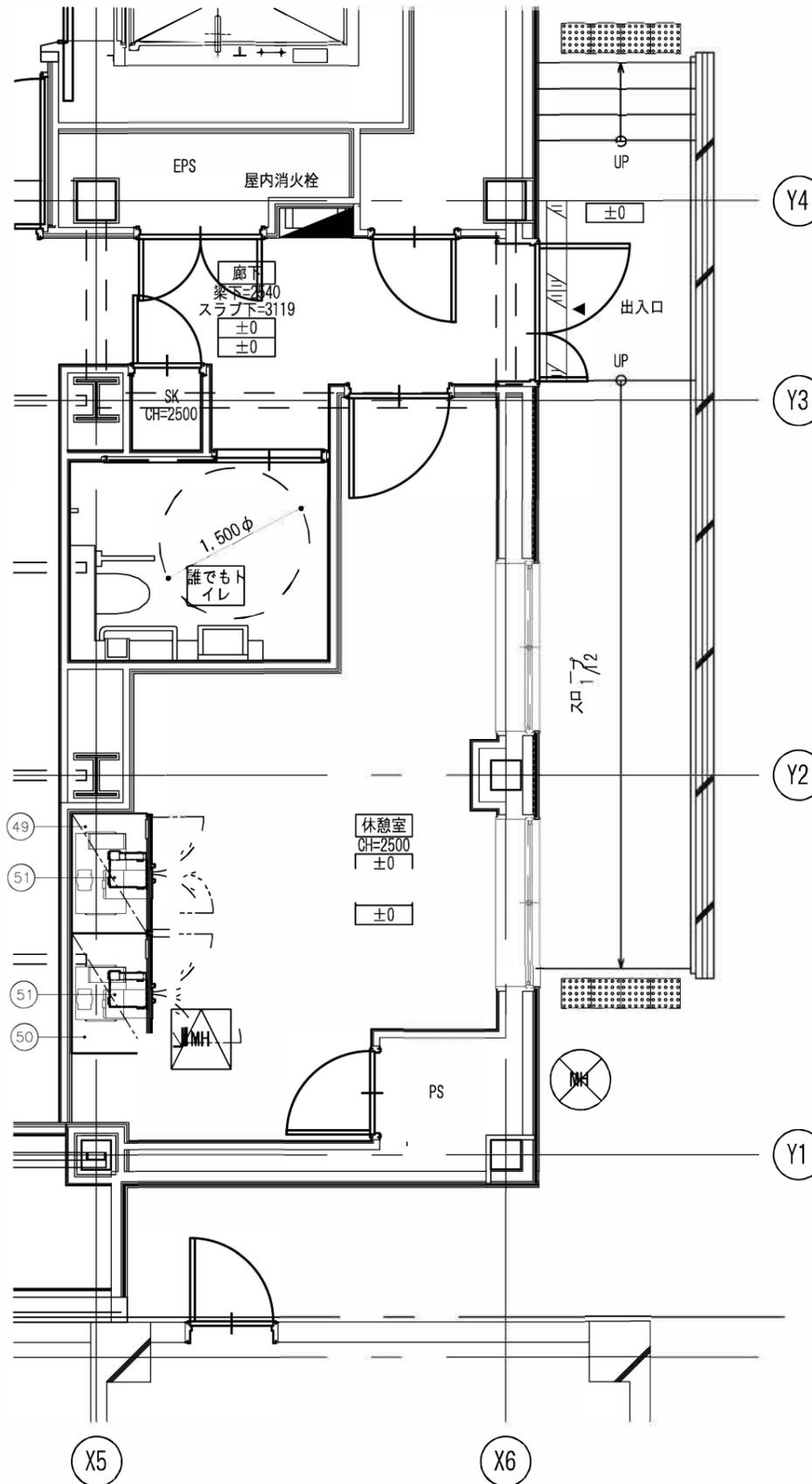


大学会館 2階平面図

別紙3-2

No.	品名	形式	台数	寸法(mm)			配管口径(A)				都市ガス		電気(50Hz,kW)			フイド	備考
				W	D	H	給水	給湯	排水 機器側	設備側	口径 A	kW	単相100V	単相200V	三相200V		
1	検食用冷凍庫	HF-63CAT-(L)-KS	1	625	650	1910			φ26	50			0.365				
2	シェルフ(4段)	ESU244872V	2	1220	610	1830											
3	シェルフ(4段)	ESU247272V	1	1530	610	1830											
4	自動消毒機能付き電解水手洗いユニット	WOX-40WA-H-HS+HS-3000	1	642	485	1414	15GV		φ32	40			0.009 0.17				
5	冷蔵庫	HR-120A	1	1200	800	1910			φ30	50			0.28				
6	冷凍庫	HF-120A3	1	1200	800	1910			φ26	50					0.65		
7	ガス立体炊飯器(3釜)	RMG-154R	2	790	720	1645					25×2	30.6×2	0.043×2			要	
8	スチームコンベクションオープン(2段積)	MIC-6SC3/6SA3-1	1	900	770	1610	15GV×2		φ38×2	副熱管65×2					10.1×2	要	1台既存品利用
9	スチコン架台		1	900	720	200											
10	軟水機	SSH-03C	1	220	456	427	15GV		15,16	50			0.003				
11	パンラック(4段)		1	1200	600	1800											
12	一槽シンク		1	1200	750	850	15×2	15	40	50							浄水器付き(AS-10L)
13	キューブアイスメーカー	IM-35M-1	1	500	450	800	15GV		20	50			0.19				
14	ワークテーブル		1	650	600	850											三方枠仕様
15	ガステーブル(内管式)	FGTNS156032	1	1500	600	850					25	44.8				要	
16	ワークテーブル		1	650	600	850											
17	ガスフライヤー	FGF18NB	2	450	600	850					15×2	10.0×2				要	
18	ワークテーブル		1	600	600	850											
19	テーブル形冷蔵庫	RT-150SNG	1	1500	600	850			φ30	50			0.329				
20	電気温蔵庫	HC-156YSG	1	1500	600	850	15GV		25	副熱管50					3.55		軟水器付き(HK-55RS)
21	吊戸棚+平棚(両面式)		1	1350	600	(1100)											
22	二槽シンク		1	1200	750	850	15×2	15×2	40×2	50×2							
23	電解水生成装置	VOX-40TA	1	280	400	310	20GV						0.18				
24	テーブル形冷凍庫	既存品:FT-150SNF-E	1	1500	600	850			φ25	50			0.349				
25	キャビネットテーブル		1	1500	600	850											
26	吊戸棚+平棚(両面式)		1	1500	600	(1100)											
27	電子レンジ	ERN-18YM-2	1	520	438	307									2.8		
28	電気コールドテーブル	特注品	1	1200	750	850				50			(1.0)				
29	電気ウォーマータブル	特注品	1	1200	750	850	15GV			副熱管50					(3.0)		
30	スニーズガード		2	1200	350	300											
31	ウォーマースタンド		1	(1260)	750	(600)											
32	スーブジャー	JHI-N120	1	426	368	355							0.24				
33	テーブル形冷蔵庫	RT-90SNG	1	900	600	850			φ30	50			0.315				
34	ワークテーブル		1	800	600	850											
35	卓上ウォーマー	KTW-1/2T	2	350	560	261							0.7×2				
36	ウォーマースタンド		1	700	600	600											
37	電気ゆで器	FENB456004R	2	450	600	850	15GV×2		25×2	副熱管50×2					8.4×2	要	
38	冷凍ストッカー	PF-057XF	2	485	327	860							0.051×2				
39	シャワーシンク		1	1800	1000	850	15GV	15	40,50	50 排水溝			0.1				光電センサー付き
40	オーバーシェルフ(1段)		1	1800	500	(500)											
41	ソイルドテーブル		1	1200	750	850	15	15	40	50							
42	プレリンスシャワー	2210	1				15GV	15GV									
43	食器洗浄機	既存品:JWE-680UB	1	640	655	1432		15GV	φ38.5×2	副熱管50×2					7.3	要	
44	クリーンテーブル		1	1200	750	850											
45	バックシェルフ		1	(1040)	350	300											
46	食器消毒保管庫(30カゴ)	HSB-30DB3-S	1	1300	950	1900			25	50					9.4		食器かご1回転分付き
47	ティーディスペンサー	PTE-250HWA1-C-BK	2	450	527	1465	15GV×2		φ36×2	副熱管50×2			1.21×2				
48	サービステ이블		2	450	600	850											ラックレール付
49	冷凍庫	HF-120A3	1	1200	800	1910			φ26	蒸発皿					0.65		
50	冷蔵庫	HR-120A	1	1200	800	1910			φ30	蒸発皿			0.28				
51	エバドレン蒸発装置	HJY-270A	2	374	383	87							0.16×2				

		作成日	図面番号	物件名称 東京藝術大学
				図面名称 厨房機器リスト(1/2)
				縮尺



特記事項

- ・当厨房の壁面は不燃構造を前提としてレイアウトしております。
- ・() 内の数値は現調・打合せの上決定致します。
- ・下記工事は厨房工事に含まれておりません。

給水・給湯・排水・ガス・電気の一次側・二次側接続工事
 フード・給湯器・手洗器・ガス漏れ警報器・コンセント
 カウン・バルブ・電気コンセント・開閉器

作成日	図面番号	物件名称	東京藝術大学
		図面名称	厨房機器配置図
		縮尺	1/60

大学会館食堂及び売店				
大学会館	別紙図面上の記号	場所	面積(m ²)	面積合計(m ²)
2F	A	休憩室	7	117
	B	厨房トイレ	2	
	C	厨房事務室	4	
	D	食品庫	6	
	E	厨房2	85	
	F	厨房1	13	
	G	飲料冷蔵庫1	—	—
	H	飲料冷蔵庫2	—	—
	I	カウンター1	—	—
	J	カウンター2	—	—
	K	飲料棚	—	—
	L	冷蔵庫(アイス)	—	—
	M	陳列棚	—	—
1F	N	倉庫2	38	38

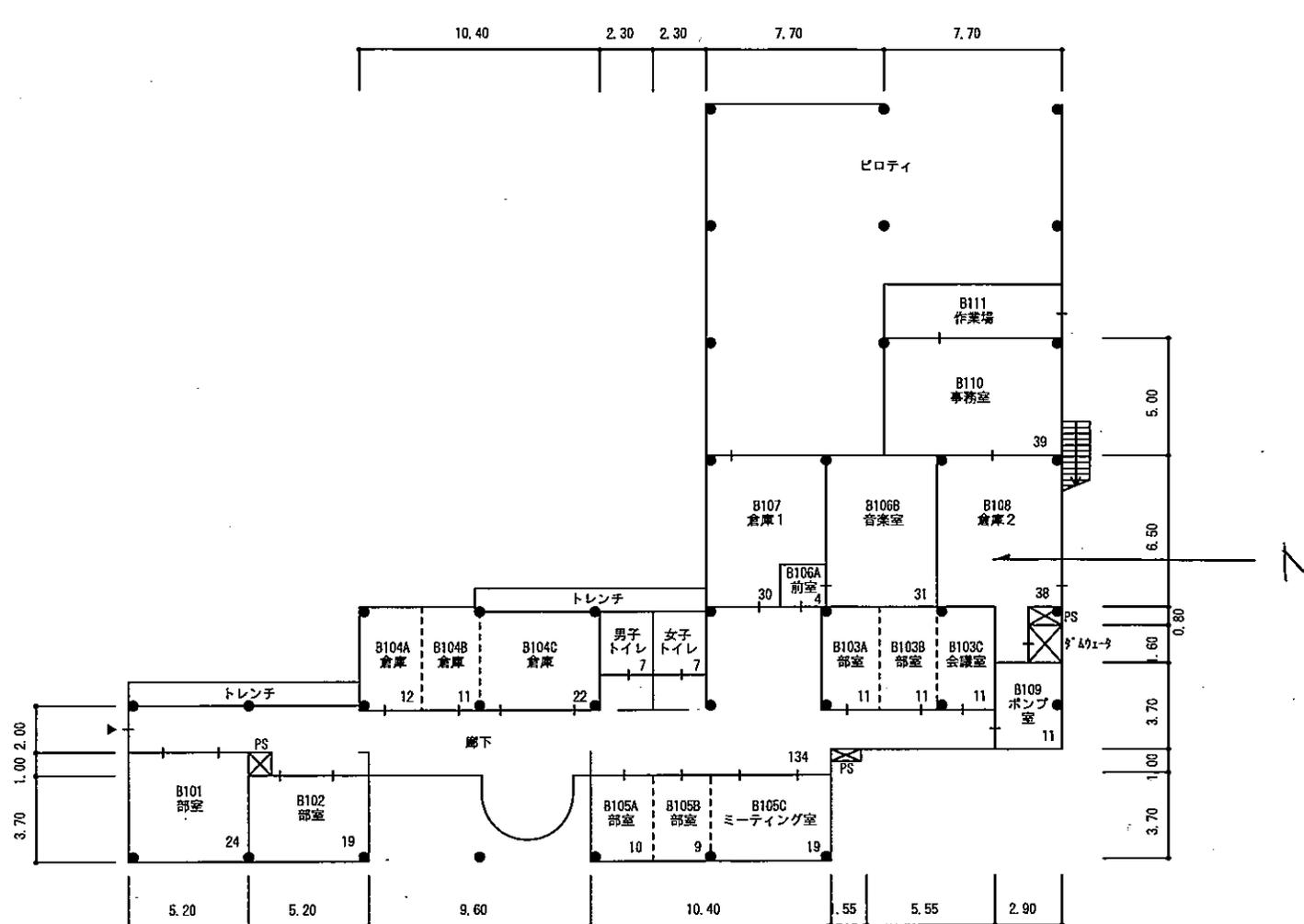
※上記面積は令和2年7月20日現在の数値

※上記面積は国際交流拠点(仮称)竣工後(令和4年4月1日以降)の数値ではない。

棟別平面図

学校番号	学校名	団地番号	団地名	棟番号
0184	東京芸術大学	001	上野	052

国立大学法人等施設実態報告(様式3)

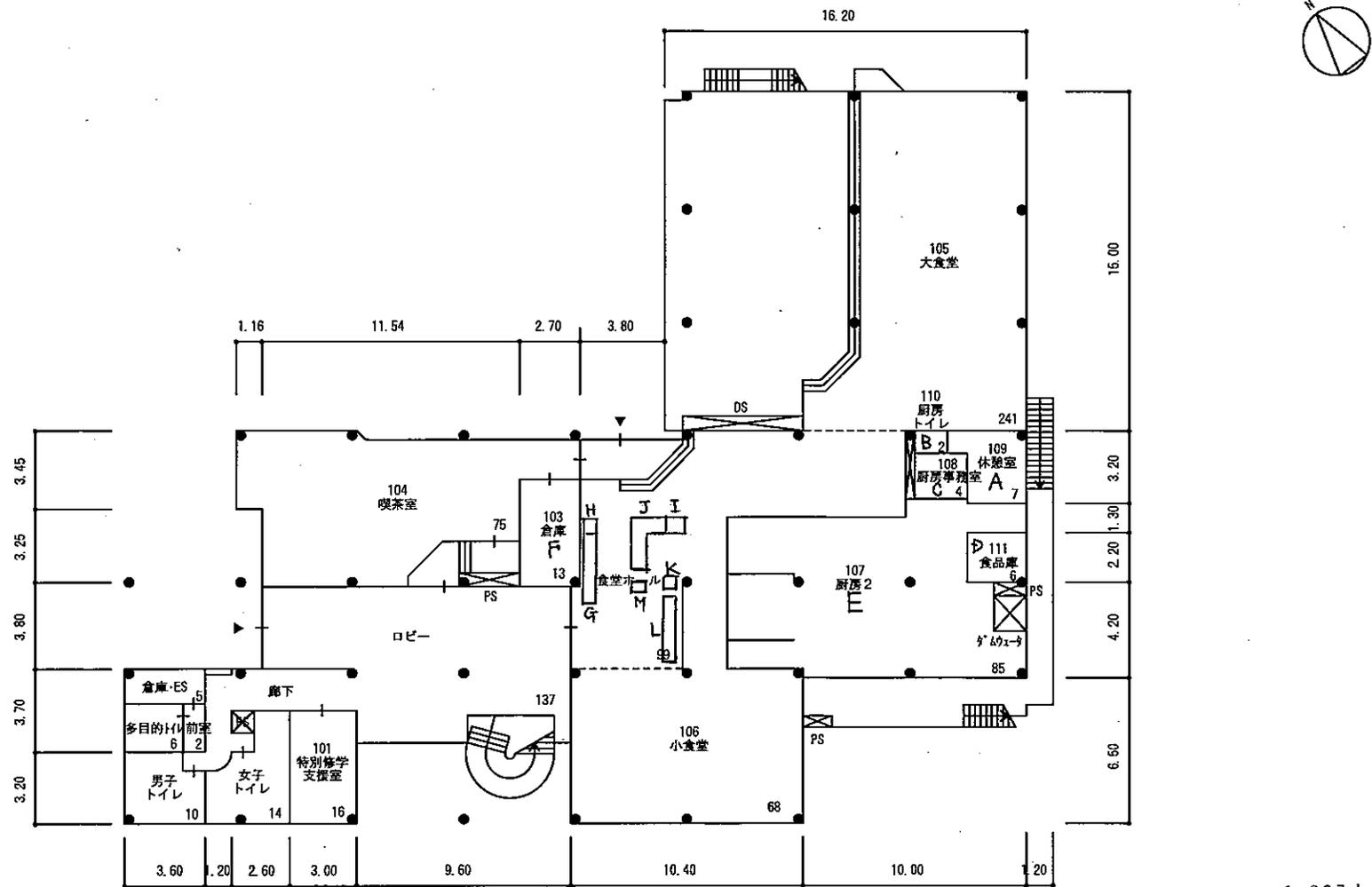


1
 大学会館 地階平面図 460㎡
 S=1:300

棟別平面図

学校番号	学校名	団地番号	団地名	棟番号
0184	東京芸術大学	001	上野	052

国立大学法人等施設実態報告(様式3)



Z
 大学会館 2階平面図 790㎡
 S=1:300

棟名称	建築年	構造・階数	面積区分		面積
			番号	名称 色区分	
大学会館	1979	R2-1	04	大学支援施設	1,916㎡
			09	大学設備室等	11㎡

国立大学法人東京芸術大学上野校地
「大学美術館食堂及び売店」・「国際交流拠点（仮称）食堂及び売店」
運営業務受託審査申請書

国立大学法人東京芸術大学長 殿

貴学上野校地「大学美術館食堂及び売店」・「国際交流拠点（仮称）食堂及び売店」運営業務受託審査を受けたいので下記のとおり届け出します。

記

(1) 受託したい食堂及び売店（以下いずれかに○をつけてください。）

1) 「大学美術館食堂及び売店」、「国際交流拠点（仮称）食堂及び売店」の両方

2) 「国際交流拠点（仮称）食堂及び売店」のみ

3) 「大学美術館食堂及び売店」のみ

(2) 企業・団体名及び支店等名

(3) 所属部署・役職名 氏名（ふりがな）

(4) 所在地 〒

(5) 電話番号

(6) F A X 番号

(7) E-mail

国立大学法人東京芸術大学上野校地「大学美術館食堂及び売店」・「国際交流拠点（仮称）食堂及び売店」運營業務受託事業者 公募要項 質問票

No	項目	質問 日付	質問・要確認事項	回答 日付	回答
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

■2018(平成30)年1月～12月営業日数実績一覧

	大浦食堂【大学美術館食堂】 営業時間 8:30-17:00					キャッスル【大学会館食堂】 営業時間 11:00-17:00						
	営業日数				利用者数(人) 【事業者から受領した 「業務報告書」の数 値】		営業日数				利用者数(人) 【事業者から受領した 「業務報告書」の数値】	
	食堂	売店	土日祝実施 パーティー等	備考	食堂	売店	食堂	売店	土日祝実施 パーティー等	備考	食堂 (パーティー含まず)	売店
2018年1月	18	18	2		5,830	2,640	18	18	4		6,158	統計なし
2018年2月	15	15	0	・6:30-15:00のみの営業日(8日間)は営業日数に入れない ・うち16:00終了→13日間	4,470	1,160	19	19	1	うち15:00終了→5日間	3,478	統計なし
2018年3月	12	12	1	・6:30-15:00のみの営業日(8日間)は営業日数に入れない ・うち16:00終了→12日間	2,310	960	20	20	4	うち15:00終了→8日間	2,762	統計なし
2018年4月	20	20	1		7,416	3,018	20	20	1		7,637	統計なし
2018年5月	21	21	3		7,526	3,180	21	21	3		7,695	統計なし
2018年6月	21	21	0		7,610	3,800	21	21	3		7,429	統計なし
2018年7月	21	21	3	うち16:00終了→3日間	6,000	5,200	21	21	2	うち15:00終了→3日間	7,124	統計なし
2018年8月	18	18	1	うち16:00終了→18日間	5,090	1,750	17	17	1	うち15:00終了→17日間	4,135	統計なし
2018年9月	18	18	2	うち16:00終了→18日間	4,505	2,365	20	20	0	うち15:00終了→18日間	4,792	統計なし
2018年10月	21	21	2		7,360	3,030	21	21	1		7,482	統計なし
2018年11月	21	21	3		8,000	4,215	21	21	1		7,562	統計なし
2018年12月	18	18	2		6,900	2,050	18	18	1		5,781	統計なし
合計	224	224	20		73,017	33,368	237	237	22		72,035	統計なし

業務委託契約書（案）

件 名 国立大学法人東京芸術大学上野キャンパス食堂・売店の運営事業

国立大学法人東京芸術大学（以下、「甲」という。）と●●●●（以下、「乙」という。）は、国立大学法人東京芸術大学上野キャンパスにおける食堂及び売店（以下、「食堂等」という。）の運営事業について次の条項により委託契約を締結する。

（目的）

第1条 甲は、福利厚生の一環として、教職員、学生及び学外からの来訪者に対し良質な飲食物及び優良なサービスを安定的かつ継続的に提供するために、食堂等の運営事業を乙に委託し、乙は、これを誠実に責任をもって行うことを受託するものとする。

（委託業務の内容）

第2条 委託業務の内容は、「業務委託仕様書」のとおりとする。

（委託業務の実施場所）

第3条 乙は、委託業務を国立大学法人東京芸術大学上野キャンパス内において実施するものとし、使用する施設等は「業務委託仕様書」のとおりとする。

（委託期間）

第4条 **【大学美術館食堂等の場合】**

委託期間は2021年4月1日から2024年3月31日までとする。

【国際交流拠点（仮称）食堂等の場合】

委託期間は2022年4月1日から2025年3月31日までとする。

（契約保証金）

第5条 契約保証金は、免除する。

（委託料）

第6条 委託業務の実施に要する費用は、委託業務に伴う乙の収益をもって充てるものとし、甲は負担しない。

（業務に係わる経費分担等）

第7条 甲及び乙が負担する経費等については、「業務委託仕様書」に定めるとおりとする。

(損害賠償)

第8条 乙は、その責に帰する事由により施設等に損害を与えたときは、その損害額に相当する金額を損害賠償額として甲に支払わなければならないものとする。ただし、損害を与えた施設等を原状に回復したときは、この限りではない。

2 前項に掲げる場合のほか、乙が本契約書において規定する義務を履行しないため、甲に損害を与えたときは、その損害額に相当する金額を損害賠償額として甲に支払わなければならないものとする。

(運営事業の業務状況等の報告等)

第9条 乙は、各月の委託業務の実績について、翌月の20日までに「業務報告書」により甲へ提出するものとする。

(秘密の保持)

第10条 乙は、委託業務の実施に際して知り得た情報を第三者に漏らしてはならない。

(反社会的勢力との関係遮断)

第11条 甲及び乙は、自らが、「暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律」第2条第2項の定める暴力団を始めとする反社会的勢力(犯罪対策閣僚会議が取りまとめた「企業が反社会的勢力による被害を防止するための指針」の定める反社会的勢力)との関係を一切遮断することを保証するものとする。

2 甲及び乙は、相手方が次の各号に該当する場合には、相手方に対して催告することなく本契約を直ちに解除することができる。

(1) 反社会的勢力である場合、又は反社会的勢力であった場合。

(2) 反社会的勢力を利用するなど前項に違背した場合。

(3) 自らの属性に関わりなく、「暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律」第9条各号の定める行為を自ら行い、又は第三者を利用して行わせた場合。

(4) 相手方に対し、詐術・暴力的行為・脅迫的発言を自らが行い、又は第三者を利用して行わせた場合。

(5) 相手方に対し、業務妨害を自らが行い、又は第三者を利用して行わせた場合。

3 甲又は乙が前項により本契約を解除した場合、本契約を解除した者は相手方に対し、一切の損害賠償義務を負担しないものとする。

(実地調査など)

第12条 甲は、必要があると認められるときはいつでも乙に対し委託業務の実施状況などの報告を求め、又は実地に調査できるものとする。

(契約の解除)

- 第13条 甲は、本業務委託契約書又は業務委託仕様書の記載事項に乙が違反する事実があったと認めた場合、又は甲若しくは乙が事業の継続が不可能と認めた場合は、契約を解除できるものとする。
- 2 契約の解除を行う場合、又は甲若しくは乙が事業の終了を希望する場合は、終了の6ヶ月前までに相手方に通知し、契約の解除についての協議を実施する。
- 3 契約期間が満了したとき、又は契約が解除になったとき、乙は、原則として施設等を原状に回復して返還するものとする。
- 4 乙には借家権、貸借権、営業権等の私法上の権益は一切認めない。
- 5 契約期間満了後又は契約解除後、乙は甲に対し、営業補償その他賠償責任等の請求は、一切できない。

(準拠法、裁判管轄)

- 第14条 本契約は日本国の法令に準拠するものとする。また、本契約に関する訴訟については、東京地方裁判所をもって第一審の専属的合意管轄裁判所とする。

(疑義の解決)

- 第15条 この契約に定める事項に疑義が生じた場合又はこの契約の定めのない事項で必要がある場合は、甲及び乙が協議して定めるものとする。

この契約の締結を証するため、契約書2通を作成し、甲と乙が記名・押印して、各自その1通を所持する。

2021年●月●日

甲 東京都台東区上野公園12番8号
国立大学法人東京芸術大学
学 長 澤 和 樹

乙 ●●●●