

公立大学法人金沢美術工芸大学「弁当・パン等」販売業務 仕様書

公立大学法人金沢美術工芸大学（以下「本学」という。）が、「弁当・パン等」の販売事業者（以下「事業者」という。）を書類選考するにあたり、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

公立大学法人金沢美術工芸大学「弁当・パン等」販売業務

(2) 委託期間

令和8年10月1日から令和9年9月30日まで

ただし、期間満了日の1ヶ月前までに、いずれかの当事者から相手方に対して、書面で契約を終了する旨の通知がない限り、本契約は同一条件で1年間自動的に更新されるものとする。その翌年も同様とし、最大で令和10年9月30日までを委託期間とする。

(3) 基本事項

ア 施設所在地 石川県金沢市小立野2丁目40番1号

金沢美術工芸大学3号館（講義棟）1階

イ 施設構造 鉄筋コンクリート造

ウ 教職員数・学生数

教職員数：73名（令和8年5月1日現在）※非常勤講師・非常勤職員を除く

学生数：729名（令和8年5月1日現在）

エ 使用を許可する施設

本学の指定する机2台分程度の販売スペース

2 仕様

(1) 基本方針

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たものであり、その事業の実施にあたっては、安価・安全・安心な弁当・パン等を提供す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。本学の電源の使用は不可とする。また、事業者が火器及び発電機等を持ち込んで使用することも不可とする。

イ メニュー

安価・安全・安心な弁当・パン等を提供すること。

ウ 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。

エ 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) 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、次のとおりとする。

〈営業日・営業時間〉

毎週火曜日（ただし、授業日に限る。）午前 11 時 45 分から午後 1 時 15 分まで

（販売開始時刻前及び終了後 30 分間を搬入・撤収時間とします。）

※ただし、出店曜日は調整の上で変更する可能性があるもの。

〈休業日〉

日曜日、土曜日及び国民の祝日

夏季休業・冬季休業・春季休業の期間

その他、本学が定める催事や入試等の実施日

※学事日程については、契約時及び年度当初にそれぞれ発注者から受託者に提供する。

※令和 8 年度学事日程【別紙 6】を参考とすること。

イ 本学の休業期間における対応

学事日程による春季休業・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）により弁当・パン等の販売を指示された場合、又は本学もしくは本学関係団体等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。

(4) 特記事項

- 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。

(5) 費用負担

ア 本学負担

- ① 販売スペースのテーブル等の貸与備品
- ② 定期清掃に関する費用
- ③ その他、本学が認めた費用

イ 受託者の負担

- ① 販売スペースの利用料（ただし、免除とする）
- ② 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
- ③ 毎日清掃（販売に使用する机等）に関する費用
- ④ 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。

(6) 維持管理

- ア 受託者は、使用する施設・備品に関して、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、その使用部分を毎営業終了後に清掃し、衛生上、良好な環境に維持すること。

#### (7) 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、無断で販売スペースを超えて学生ラウンジや共用部分を使用しないこと。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、本学の許可なく上記の場所に設置しないこと。

#### (8) 危機管理

- ア 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。
- イ 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。
- ウ 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。
- エ 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。

#### (9) 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。

#### (10) 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。

#### (11) 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。
- ウ 本学からの事業要請には可能な限り対応すること

### 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とする。