

大阪ヘルスケアパビリオン「ミライの大阪の食・文化ゾーン」 デモエリアにおけるイベント企画・実施計画業務仕様書

1. 業務名称

大阪ヘルスケアパビリオン「ミライの大阪の食・文化ゾーン」デモエリアにおけるイベント企画・実施計画業務

2. 業務目的

本業務は、2025年日本国際博覧会(以下「万博」という。)に地元パビリオンとして出展する大阪ヘルスケアパビリオン(以下「パビリオン」という。)内の1階「ミライの大阪の食・文化ゾーン」デモエリアにおいて、大阪の食・文化の継承、発展に向けた情報発信を行うにあたり、その企画の検討および実施計画の取りまとめを行うものである。

パビリオンとしてこうした取組みを進めることにより、おいしく健康的に食べる喜びを次の世代に手渡し、大阪・関西における食の可能性を国際社会に向けて発信することをめざす。

3. 契約期間

契約締結日から2024年3月29日(金)まで

4. イベント内容(イメージ) ※発注者が現段階で想定するイベント内容

「ミライの大阪の食・文化ゾーン」のコンセプト(別紙①)に基づき、大阪の食・文化に関わる関係者等が登壇して調理実演や伝統技能・最先端技術の披露などのパフォーマンスを行うイベントとする。具体的な内容として以下の3タイプのイベントを検討している。

① 大阪の食・文化発信テーマ

例)大阪の食・文化に関わる生産者や自治体等によるイベント

② サステナブルテーマ

例)大阪の食を世界に発信する食基準やサステナブルでグローバルなシェフ・料理人によるイベント

③ 次世代育成テーマ

例)将来の大阪の食・文化を支える若者や学生の参加によるイベント

※ 上記②、③のテーマにおいては各々を専門とする2025年日本国際博覧会大阪パビリオン推進委員会(以下「推進委員会」という。)アドバイザー及び関係機関(以下「アドバイザー等」という。)と共に企画(以下「アドバイザー等企画案」という。)を検討している。

ただし、②、③のテーマについての企画提案を妨げるものではありません。

※ 上記①、②、③以外に協賛企業枠(協賛特典として企業の持ち込みによる企画)の設定を検討している。

なお、パビリオン内でのデモエリアの場所・面積は、以下のとおりとする。

【デモエリアの場所・面積】

▶ 場所:パビリオン1階 ミライの大阪の食・文化ゾーン内(別紙②③参照)。

▶ 面積:約50㎡の空間内に、調理実演やパフォーマンス等が行えるキッチンを配置予定(別紙④参照)。また、調理ロボットの設置を検討中。

※ 場所・面積については、動線計画や他の展示物の配置計画等の具体化に伴い変更となる可能性がある。

5. 業務内容

本業務は、次の(A)～(D)の各項目に基づき進めるものとする。

なお、業務の実施にあたっては、一般社団法人2025年日本国際博覧会大阪パビリオン(以下「発注者」という。)と十分に協議・調整するとともに、適宜、アドバイザー等から助言を得ること。また、アドバイザー等企画案ともパビリオン

として一体の発信ができるように関係者と適時調整しながら進めること。なお、推進委員会が委託発注する「2025年日本国際博覧会大阪ヘルスケアパビリオン総合調整業務」及び発注者が委託発注する「2025年日本国際博覧会大阪ヘルスケアパビリオン展示業務」、「2025年日本国際博覧会大阪ヘルスケアパビリオン運営・行催事調整等業務」の受託者(以下「受託者」という。)と、パビリオン全体のスケジュールや動線計画、展示物の配置計画等に関し必要な調整を行うこと。

(A) イベント企画書の作成業務

発注者が「4. イベント内容(イメージ)」を実施するにあたり、その骨子や目的を十分に理解・把握してイベントプログラムのテーマや演出方法等について、以下の点を考慮して企画立案・提案を行い、イベント企画書を取りまとめること。

【企画立案にあたり考慮する点】

- ▶ 大阪・関西の食・文化の未来像を発信して、万博以降のレガシーとして継承・発展できるイベントとする
 - ▶ 万博会期中のみならず、会期前より機運醸成につながるための工夫・仕掛け
 - ▶ パビリオン来館者がワクワクして、興味を引き立てるイベント内容・演出方法等
 - ▶ 子どもにも楽しんで体験してもらい、記憶に残るイベントとするための工夫・仕掛け
- なお、企画立案及び企画書の取りまとめにあたっては、アドバイザー等の助言をもとに発注者と協議・調整のうえ、具体化を図ること

(B) 実施計画書の作成業務

上記(A)業務において取りまとめたイベント企画内容を基に、会期前及び会期中の運営を円滑に行うための実施計画について検討・調整、作成を行う。特にイベント登壇者の選定や実演内容についてはアドバイザー等との協議・調整を密に行い、ステージの設え、演出手法については発注者ならびに受託者と十分打合せを行うこと。

また、アドバイザー等企画案や協賛企業枠の実施を前提とした実施計画書とすること。

なお、会期中(184日間)のイベント実施スケジュール、人員配置計画、管理体制計画等を計画した上で、2024年度及び2025年度の概算費用算出について、複数パターンの検証を行う。

(C) アドバイザー等との企画検討会議の開催等

上記(A)、(B)の業務の進行にあたり、アドバイザー等との企画検討会議を開催(日程調整を含む。)して、議事録を都度作成すること。

※ アドバイザー等は5名程度を想定。

※ アドバイザー等への報酬は議事録の提出を受け、推進委員会において支払う。

(D) 本業務にかかる報告

発注者は必要に応じて、本事業の実施状況について、随時報告を求められることがあるため、協力すること。

6. 業務スケジュールと成果物の納入

(1) 業務スケジュール

本業務は次のスケジュールに基づき、進めること。

詳細のスケジュールについては、発注者と協議・調整を行うこと。

業務項目	業務スケジュール
(A) イベント企画書の作成業務	契約締結日から2023年12月28日(木)まで
(B) 実施計画書の作成業務	イベント企画書取りまとめ後から2024年3月29日(金)まで
(C) アドバイザー等との企画検討会議の開催等	契約締結日から2024年3月29日(金)まで ※随時
(D) 本業務にかかる報告	契約締結日から2024年3月29日(金)まで ※随時

(2)成果物の納入とその時期

本業務の成果物及び納入時期は、次のとおりとする。

成果物の内容等については、事前に発注者・受注者間で十分協議・調整を行い確定させることとする。

なお、納入にあたっては、紙媒体4部及び電子データを納入すること。

成果物	内 容	納入時期
(A)イベント企画書 ※アドバイザー等 企画案は除く	イベント計画の前提となる以下の事項について取りまとめる ① イベントプログラムの精査 ② イベント名称、メインビジュアル等の考案、提案 ③ イベント実施回数・時間の検討、スケジュール作成 ④ 見せ方、演出方法の検討 ⑤ ステージのプラン作成支援 ⑥ イベント登壇者のリストアップ、選定手法の検討、必要な関係者へのヒアリング・調整等 ⑦ 媒体社、自治体等コラボ先との連携 ⑧ 概算事業費算出の前提となる工数や工程等の計画 ⑨ その他、発注者が求める事項	2023年12月28日(木)まで
(B)実施計画書 ※アドバイザー等 企画案を含む	会期前のイベント登壇者の選定及び会期中のイベント運営を行うにあたり必要となる以下の実施計画を取りまとめる。 ① イベント登壇者およびプログラムの方針整理 ※登壇者公募にあたっての支援 ② ステージ、装置等の基本計画・実施計画の作成支援 ③ 協賛社コラボ等による事前イベントの実施計画作成 ④ 会期中の運営スケジュール計画 ⑤ イベント体験者数の想定 ⑥ 媒体社コラボ等による広報・宣伝計画 ⑦ 人員配置計画、管理体制計画 ⑧ 会期前～会期中の運営事業費の算出～調整 ⑨ その他、発注者が求める資料等	2024年3月29日(金)まで

7. 著作権等に関する留意事項

本業務において作成したすべてのものの著作権(著作権法第21条から第28条に定める権利を含む)は、発注者に帰属し、本業務終了後においても発注者が自由に無償で使用できるものとする。

なお、受注者は著作権者人格権を行使しないものとする。

8. 契約不適合等に関する責任の範囲

(1)受注者は、本業務終了後においても、展示物等に契約不適合が発見された場合には、速やかに発注者の指示に基づき、これを訂正・改修しなければならない。なお、これらに要する費用は受注者の負担とする。

(2)展示物等が第三者の著作権等を侵害したことにより当該第三者から制作物の使用の差し止め又は損害賠償を求められた場合、受注者は発注者に生じた損害を賠償しなければならない。

9. 業務実施にあたっての留意事項

(1)業務実施体制

受注者は運営体制を明確にし、業務を適切に実施するために必要な経験を有するスタッフを配置すること。

(2)業務計画

受注者は、業務の開始にあたっては、本業務の実施における具体的な業務工程表を提出するとともに、適宜、更新状況を提出すること。

本業務における契約締結後、速やかに着手し、業務工程表に従い完了させること。

(3)本業務に係る発注者との打合せ

本業務の趣旨を熟知し、業務実施期間中においては、発注者と緊密に連絡をとりながら進め、その指示及び監督を受けなければならない。

なお、受注者は、業務着手時、成果品の取りまとめ時及びその他必要に応じて、発注者との打合せ及び協議を行うものとする。

(4)再委託について

業務の主要な部分や契約金額の相当部分を、他の法人等に再委託することは認められないが、専門性等から一部を受注者において実施することが困難な場合や、自ら実施するより高い効果が期待されるときは、発注者と協議し、承認を得ること。

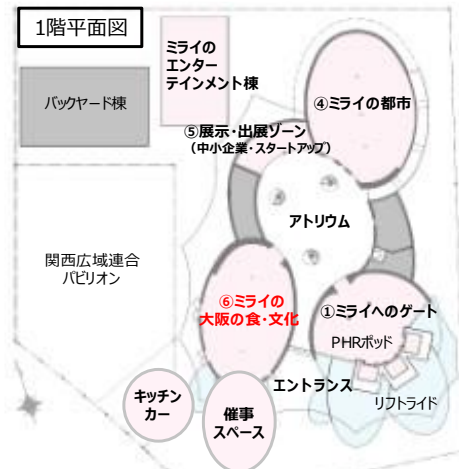
(5)秘密の保持

- ① 受注者は、業務遂行上知り得た情報を他に漏らしてはならない。
- ② 本業務の遂行にあたり収集した情報については、機密保持に努めるとともに、施錠の徹底や電子データのパスワード設定など、万全なセキュリティ対策を講じなければならない。
- ③ 本業務の遂行に伴い取り扱う個人情報の漏えい、滅失又はき損の防止その他保有する個人情報の適正な管理のため、大阪府個人情報保護条例(平成8年3月29日条例第2号)の規定により、必要な措置を講じなければならない。

(6)その他

業務実施期間中において、受注者が新たに企画提案し、その内容が業務目的の達成に資すると判断された場合には、発注者と調整を経たうえで、追加することができる。

ミライの大阪の食・文化ゾーンにおけるコンセプトの策定について



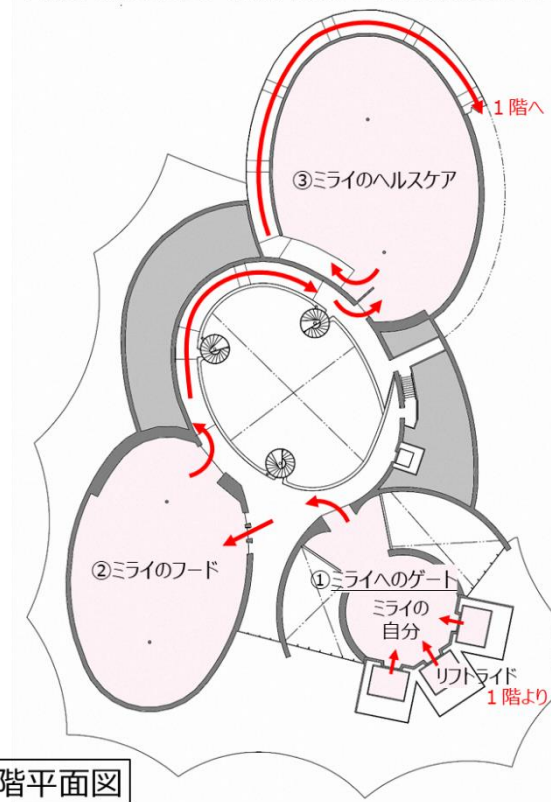
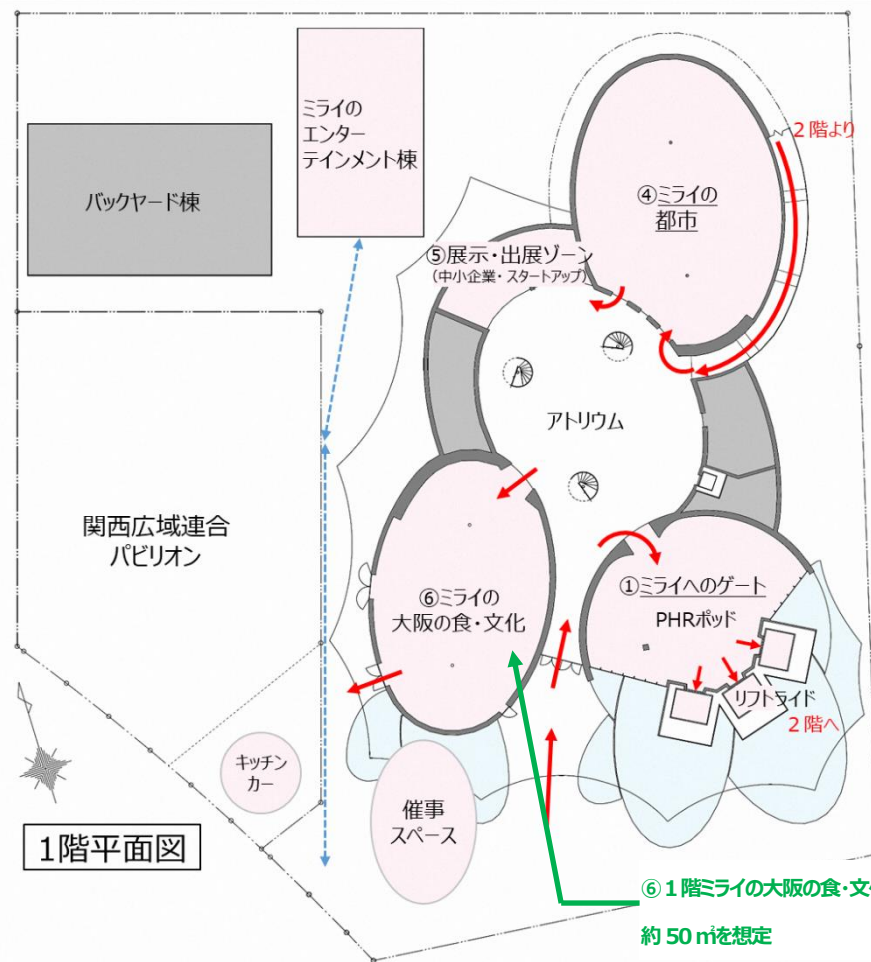
大阪・関西万博を契機に、おいしく健康的に食べる喜びを次の世代に、そして100年後の世代に手渡し、国際社会をリードしていくために、大阪・関西における食の可能性を8つの視点で捉えて発信することをめざす。

そこにあるさまざまな課題を見出し、それらの解決策を模索する。そのために、関西を拠点とする農業関係者、食品加工・流通業者、飲食業・料理人や製菓製造者、観光関係者、消費者のみならず、行政、教育機関、メディアの各関係者がパートナーシップを構築し、大阪・関西万博後のレガシーとして継承する。

<p>健康的な食文化 多様な食材や料理技術を活用し、よりおいしく健康に食べる食文化を醸成する</p>	<p>自然共生型フードシステム 自然および生命活動の循環の中で食べる大阪・関西的な自然共生型フードシステムを構築する</p>	<p>大阪・関西の知恵 日本列島の多様な自然環境が育むきわめて多様な食材を、余剰分は保存加工しながら無駄なく活用してきた大阪・関西の知恵を継承する</p>
<p>うまみと発酵文化 うまみを生み出すとともに保存性を高め、食材の活用の可能性を広げる発酵文化を醸成する</p>	<p>ミライの大阪の食・文化ゾーン Concept</p>	<p>高付加価値 食材の生産、加工、流通、調理の各過程に蓄積された知識や技術によって生み出される高い付加価値の創出</p>
<p>多様な食文化 多様な風土とそこで得られる食材が生んだ、地域ごとの多様な料理や食文化を醸成する</p>	<p>フードデザイン 料理における季節の表現や精緻な手仕事、空間活用など、大阪・関西文化が持つフードデザインの創出</p>	<p>大阪・関西のイノベティブ 異文化から意欲的に学びながら、そこに遊び心と洗練さを加え、きわめて多様な鶴的食文化を生んだ大阪・関西らしい創造力を活用する</p>

建築実施設計・展示基本設計の検討概要

※ゾーン名称や展示概要については、検討中のため変更することがあります。

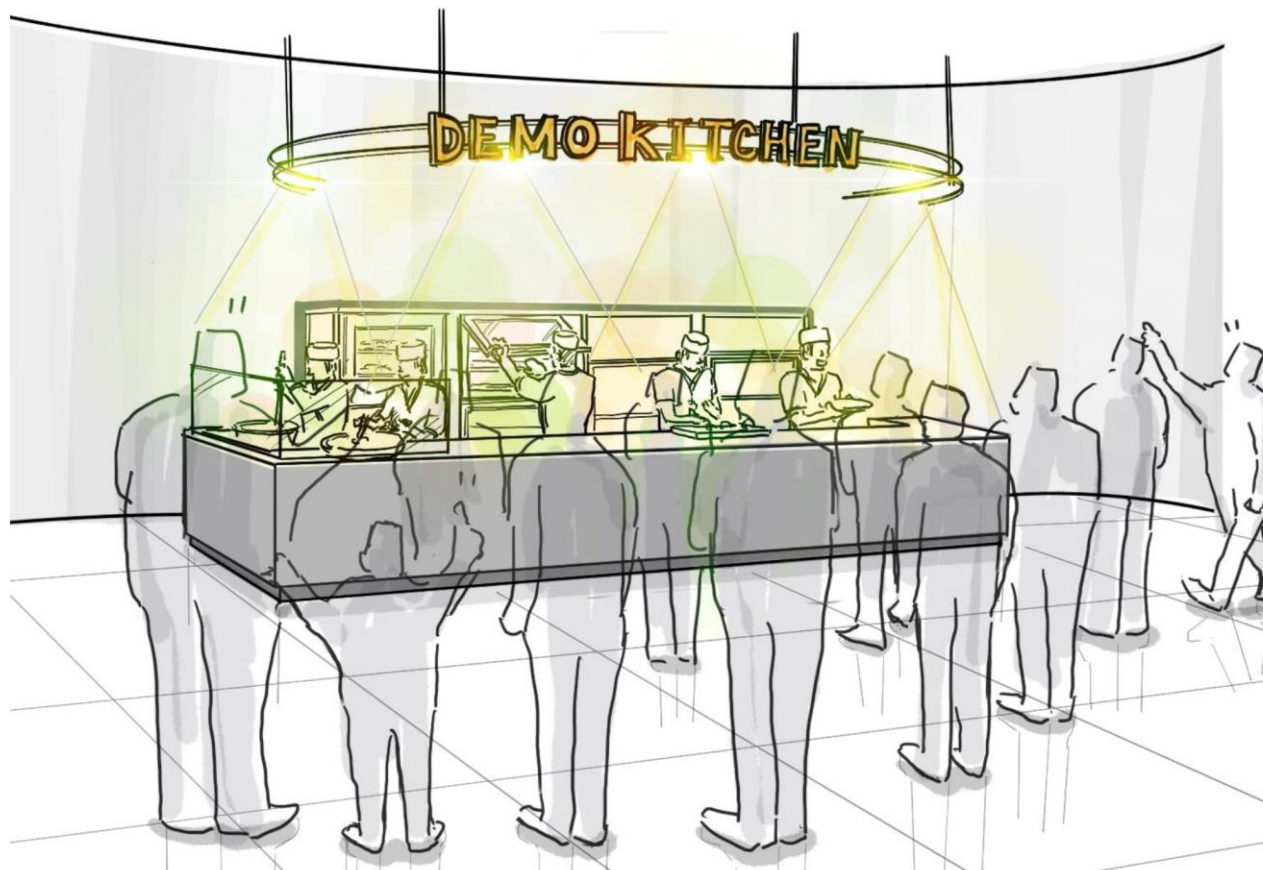


ミライの大阪の食・文化ゾーン 配置図



- ▶ エリア面積は約50㎡(約15坪)
- ▶ 壁面周長:約15,000mm
- ▶ 奥行:約5,100mm 壁面高さ:約3,200mm

ミライの大阪の食・文化ゾーン デモエリアイメージ



※イメージとなります。