

「京都・和食の祭典 2023」運営等業務仕様書

1 委託業務の名称

「京都・和食の祭典 2023」運営等業務（以下、「本業務」という。）

2 業務の目的

さまざまな世代を対象に、和食の真髄である京料理をはじめ和食の魅力を体感できる多角的なイベントとして和食文化を保護し、次世代に継承するとともに、京都の食文化の魅力を発信し、観光誘客や産業振興を促進することや平成 25 年 10 月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから今年が 10 周年を迎える年であること、「京料理」が令和 4 年 11 月に国の登録無形文化財に登録されたことを機により広く和食文化について周知し、理解を深めることを目的とする。

3 業務の委託期間

契約締結の日から令和 5 年 3 月 20 日(月)まで

4 委託業務の概要

(1) 名称 「京都・和食の祭典 2023」

(2) 主催 日本料理文化博覧会実行委員会（以下、「実行委員会」という。）

(3) 実施内容

① 和食や京料理に関する展示会業務

和食や京料理に関するものの展示を行う。（例：京都の料理屋で用いられる、食器、しつらい、受託者が新たに制作する動画等）

日時：令和 5 年 3 月 5 日（日）～12 日（日）（予定）

場所：京都駅ビル西口広場（会場使用料の支払い業務を含む。）

② 和食や京料理に関する対談及びパネルディスカッション業務

和食や京料理に関する対談及びパネルディスカッションを行う。事前に聴講者（150～200 名程度）を広く募る。

日時：令和 5 年 3 月 12 日（日）午後

場所：ホテルグランヴィア京都 5 階 古今の間（2 / 3）を使用（会場使用料や講師謝金等の支払い業務を含む。）

登壇者：提案後、実行委員会と調整（登壇者への謝礼等の支払い業務を含む。）

③ 和食の魅力を体感できるメディア向け F A M ツアー業務

メディア関係者を②の対談及びパネルディスカッションに招聘した後、京都府内の和食の魅力を体感できる場所、食事施設等を周る F A M ツアーを実施する。（当業務に要した費用の支払い業務を含む。）

(4) 委託業務内容案

① 和食や京料理に関する展示会業務

ア 和食や京料理に関するものの展示とともに展示物の解説パネルを制作し、設置する。展示物について借入等の必要がある場合は、事前に関係者と調整すること。借入に当たっては、一切、滅失及び毀損することな

く、業務終了後は速やかに返却すること。借入期間中は、展示時間中に警備員を配する、保険に加入する等し、盗難やいたずらへの対策を十分に取ること。万一、滅失及び毀損した場合は、受託者が一切の責任を負うこと。

イ 過去に実行委員会が制作した動画及び本事業で受託者が新たに制作する動画の放映

ウ 実施した展示の内容がわかる記録

エ 当業務終了後も十分な広報を行う。京都・和食の祭典の Web サイト上での広報もすること。<https://washoku-kyoto.jp>

オ その他、本実行委員会以外が同時開催するイベントが開催される場合は、当該イベント主催者との調整も行うこと。

② 和食や京料理に関する対談及びパネルディスカッション業務

ア 進行台本の制作、登壇者及び会場との調整

イ 広く一般向けに参加者を募り、当日は 150～200 名の聴講者を集めること。聴講者を募るに当たっては、効果的かつ効率的な手法で行うこと。

ウ 和食や京料理に関する対談及びパネルディスカッション当日の運営（対談及びパネルディスカッションを通じて 2 時間程度を想定（設営及び撤去時間を含めて 10 時間以内））

エ 対談及びパネルディスカッションを通じた動画での記録

オ 過去に実行委員会が制作した動画及び本事業で受託者が新たに制作する動画の放映

カ 記録した動画の配信及びダイジェスト版（15～20 分程度を想定）を制作し、当業務終了後も十分な広報を行う。京都和食の祭典の Web サイト上で配信や広報を含めること。<https://washoku-kyoto.jp>

キ その他、本実行委員会以外が同時開催するイベントが開催される場合は、当該イベント主催者との調整も行うこと。

③ 和食の魅力を感じられるメディア向け F A M ツアー業務

ア F A M ツアー行程作成、関係先との調整、メディア関係企業（約 19 者程度を想定）の招聘

イ F A M ツアー当日の運営

5 業務の内容

企画提案書には、「4 (3) 実施内容」、「4 (4) 委託業務内容案」及び以下の(1)から(3)の内容を踏まえ、イベント内容の提案及び業務実施体制計画・スケジュールの作成、事業実施に係る関係者との調整、事業の記録、事業当日の全体運営、講演及びパネルディスカッションの進行台本作成、イベント参加者の募集、会場の設営・撤去・必要設備・備品・機材の手配、展示物の運搬、電源の配線、廃棄物の処理、文化財保護関係の申請手続き、イベント保険や展示物に対する保険の加入、警備員配置、会場誘導・運営スタッフ員の配置、新型コロナウイルス感染症対策等を業務として盛り込むこと。

また、「4 (4) 委託業務内容案」のイベント内容に加える（又は代替する）企画についても委託業務の範囲内で最大限の効果を生み出すよう十分に検討し、提案すること。

なお、提案書の作成に際しては、京都における和食文化の歴史・背景を十分理解していなければならない。

さらに、これまで開催した「京都・和食の祭典」の実施内容を踏まえた内容とすること。

ただし、提案内容に基づき、実行委員会と調整の上、実施すること。

(1) 広報計画の作成及び広報活動の実施

本業務の開催を広く周知し、事業効果の最大化を図るために、効率的かつ効果的な広報計画を立案し、府内外から多く集客できる広報活動を実施すること。

・チラシ等を作成し、効果的な配付、配架を実施すること。

(2) 京都の食文化の魅力発信及び京都の食文化の理解度向上を図るため、本業務に関する独自提案を行うこと。

(3) その他

① 業務を推進するために必要な関係箇所への許認可手続きを行うこと。

② 次年度以降の参考とするため、来場者の満足度を図るアンケート調査を行うこと。

③ その他効率的かつ効果的な事業企画があれば提案する。

④ 本業務遂行にあたり、建造物等の破損や紛失などの損害を与えた場合や、関係者もしくは第三者に損害を与えた場合は、速やかにその損害の補償・賠償を行うこと。

⑤ 肖像権及び著作権等の問題が発生しないものとし、権利処理等の手続きについては受託者において行うこと。

6 業務工程表の作成

受託者は、契約締結後速やかに業務工程表を提出し、委託者の承諾を得ること。

7 委託者との協議等

(1) 本業務の実施にあたって、受託者は委託者との連携を密にし、適宜協議又は打合せを行いながら、進捗状況の管理を常に適切に行い、誠実に業務を進めること。

(2) 受託者は、委託者と協議及び打合せをした場合は、その内容及び連絡事項の適切な記録を作成し、相互に確認すること。

8 業務完了届

(1) 受託者は、令和5年3月20日(月)までに、次の事項を記載した本業務の業務完了届を委託者に提出し、委託者による検査を受けなければならない。

・本業務の実施内容(出展者数と内訳、来場者数等)

・本業務に要した経費の内訳(収支決算書、支出の費目別内訳等)

・その他、事業実施の説明に必要と考えられる資料

(2) 受託者の責に帰すべき理由による業務完了届の不良箇所が発見された場合、受託者は速やかに訂正、補足、その他必要な措置をとらなければならない。

9 成果物

受託者は、事業の様子を記録した写真等の一式を電子媒体及び冊子として、委託者に提出すること。なお、写真等での記録に際しては、今後の和食関連事業におけ

る広報・PR活動に使用できるよう、質の高い写真の撮影を行うこと。

- (1) 成果品の所有権、著作権（著作権法第27条・第28条に規定する権利を含む。）、利用権は、実行委員会に帰属するものとする。また成果品の一部に第三者が権利を有する著作物を使用した場合は、所有者、著作権、利用権等に関して必要な手続きを行い、使用料等の負担及び責任は乙において負うものとする。
- (2) 成果品に対し、第三者からの権利の主張、損害賠償請求等が生じたときは、甲の責に帰すべき事由による場合を除き、乙の責任と負担によりこれを処理解決するとともに、甲に損害が生じた場合にはその損害を賠償しなければならない。
- (3) 業務完了後に、乙の責任に帰すべき理由による成果品の不良箇所があった場合は、乙は速やかに必要な訂正、補足等の措置を行うものとし、これに対する経費は乙の負担とする。

10 その他

- (1) 本契約書及び本仕様書に定めのない事項や細部の業務内容については、その都度、委託者と協議の上、定めるものとする。また、業務内容に疑義が生じた場合も同様に協議の上、解決を図るものとする。
- (2) 委託事業の実施に要した経費は、帳簿及び全ての証拠書類を備え、常に収支の状況を明らかにし、委託事業の完了の日の属する年度の終了後5年間保存しなければならない。
- (3) 受託者は、業務実施過程で発生した障害や事故については、大小に関わらず委託者に報告し指示を仰ぐとともに、早急に対応を行なうものとする。
- (4) 受託者は、業務実施過程で疑義が生じた場合は、速やかに委託者に報告し協議を行い、その指示を受けること。
- (5) 本業務の委託料は、業務終了後、受託者からの請求により支払う。