

## 関西日仏学館内カフェレストラン/ビストロ運営のための仕様書

### 目次

1. 募集の目的
2. 全体的な背景
  - a. 関西日仏学館の概要
  - b. 現在の運営状況
  - c. 財務および法的事項
3. 提供サービスの内容
  - a. 基本的なサービス
  - b. 特別または臨時のサービス
  - c. 営業時間
  - d. 価格設定
  - e. 支払い方法
4. 技術的要件
  - a. 提供される施設
  - b. レストラン一般設備
  - c. 光熱費、給水、排水管理
  - d. 廃棄物管理
  - e. 保険
5. 運営者の義務
  - a. 食材、食品およびサービスの品質
  - b. 衛生および労働安全
  - c. 職員に適用される規則
  - d. メンテナンスおよび修繕の義務
  - e. 保険
6. 関西日仏学館との関係
  - a. スケジュールおよび活動
  - b. 年次評価報告
  - c. 年度末報告

## 1. 募集の目的

本募集の目的は、関西日仏学館（IFK）京都内にあるカフェレストランの新しい運営者を選定することです。新たな運営者は、現在の運営者の後を引き継ぎ、以下では「運営者」と呼ばれます。本仕様書は、関西日仏学館内のカフェレストラン/ビストロの使用および運営に関する条件を定義するものです。この交流スペースは、フランスの食文化を紹介し、学館内の活動（授業、資格認定試験、文化イベント）と連携したサービスを提供することが求められます。

## 2. 全体的な背景

### a. 関西日仏学館の概要

関西日仏学館（IFK）は1927年、当時のフランス大使であったポール・クローデルによって設立されました。京都の九条山（現在のヴィラ九条山）に最初の施設が建てられましたが、1936年により更に中心地に近い京都大学前に移転し、さらなる発展が期待されました。歴史的な移り変わりを経ながらも、IFKは常にフランスと日本の交流の場として機能し、発見と対話を促進する役割を果たしています。

京都の関西日仏学館には、1日に150～300人の訪問者が訪れます。80席のホールがカフェレストランに隣接しており、そこで様々なイベント（講演会、ワークショップ、コンサート、映画上映など）が開催されます。メディアテーク（図書館）は年に約4,000人の来館者を受け入れ、フランス語の授業は年間4学期にわたり、1学期あたり400～450人の生徒が受講しています。また、フランス語の資格認定試験が年に数回行われ、1回の試験で100～200人が受験しています。京都フランス音楽アカデミーを3月後半にクラシック音楽のマスターコースを開催しています。（生徒数約100名）他にも、毎年「フランス読書の秋」や「フランコフォニー月間」、「フェット・ド・ラ・ミュージック」、「パリ祭」「アペリティフの日」、「ガレット・デ・ロワの祭り」などのイベントには4,000人以上の来場者が参加し、特に10月に開催される現代アートイベント「京都・ニューイ・ブランシュ」には、2023年には30,000人の来場者がありました。

IFKでは、毎月1回「マルシェ」が開催され、フランス製品、食品の販売や来場者向けのイベントも行われています。さらに、ホールや施設の一部はIFKの外部パートナーによる会議、撮影、コンサート、結婚式の会場としても貸し出されています。

### b. 現在の運営状況

フランス風の雰囲気が漂うカフェ・レストラン/ビストロは、京都の関西日仏学館の1階にあります。レストランの店内には35席、さらに隣接するテラスには15席あり、晴れた日には外で食事を楽しむことができます。テラスからは、桜や日本の楓が植えられた庭を眺めることができ、美しい景色を堪能できます。

室内は、現代的な家具で整えられ、1930年代のローテーブルを囲む小さなリラックススペースが設けられています。さらに、レストランに入ると、有名な画家レオナルド・フジタの壮麗な絵画「ノルマ

ンディーの春」が鑑賞できます。また、2023年12月には、2022年ヴィラ九条山の受賞者である現代アーティスト、セリーヌ・ライトが制作した美しい和紙の照明が客席に設置されました。カフェ・レストラン/ビストロには、建物の地下に約20平方メートルの収納スペースもあります。

2022年4月から、京都に拠点を置くレストラン経営者フランク・ウエ氏（レストラン「レ・ドゥ・ギャルソン」）が「レ・ドゥ・ギャルソン・ア・ランスティテュ」として営業しており、現在は火曜日から土曜日まで以下の時間帯で営業しています。

- カフェ、朝食：9時30分～11時30分
- ランチ：11時30分～17時（ラストオーダー16時30分）、金曜日は11時30分～15時
- ディナー：金曜日のみ17時～21時（2023年5月より開始）

現在の経営者は、ランチタイムにフランス料理をすべて手作りで提供し、日替わりのメインディッシュや2種類の選択肢からなるコース、豊富な前菜の選択肢、日替わりデザートのに3～4種類のデザートを提供しています。また、サラダやサンドイッチ、スイーツや塩味の軽食（シャルキュトリー、チーズ、ペストリー）も楽しめます。さらに、ホットドリンクやノンアルコール飲料、ワイン、フランスのアペリティフも用意されています。

参考として、提供されるセットメニューは以下の通りです：

- 日替わりセット、ホットドリンク付き：1,700円
- 日替わりセット、デザート付き、ホットドリンク付き：2,200円
- 前菜またはサラダ、日替わり料理、デザート付き、ホットドリンク付き：2,700円

アラカルトの価格は次の通りです：

- 日替わり料理：1,400円（他の料理には400～500円の追加料金が適用されます）
- 前菜：500～700円
- サラダ：500～1,100円
- サンドイッチ：700～900円
- デザート：600円

### c. 財務および法的事項

入札書類審査の結果、IFKの要望に最も合致する提案が、フランス政府の委員会（CIME）に提出され、2025年3月に外国における国の不動産取引に関する意見が発表される予定です。賃貸契約は2025年4月初旬に開始される見込みです。

委員会の同意を得て、両者の間で一時的な占有契約が締結されます。この契約は3年間の期間で締結され、黙示的な更新はありませんが、CIMEの新たな意見に基づいて更新することができます。

使用料金に関する条件は以下の通りです：

- 固定部分：月額180,000円（初期賃料200,000円から、稲畑ホール前（扉を含む）共有部分（5%）と老朽化（5%）に対して-10%の割引を適用した後、占有面積に基づく不動産市場価格に対して計算されます）。
- 変動部分：商業運営の月間総売上の5%。その金額を計算するために、運営者は各四

半期の終了時に、IFK に対して明確かつ簡潔に月間売上を示す帳簿を提供します。

定期的な経常費用の負担（電気、水道、電話、清掃、廃棄物管理、建物および設備のメンテナンスなど）。この費用は、四半期ごとに100,000円から120,000円程度（参考見積もり）です。前四半期の実際の消費量に基づいて、占有面積に比例して計算されます。

### **3.サービスの説明**

#### **a. 基本的なサービス**

運営者は、IFK のブランドイメージに合致し、日本の販売および税法に従い、衛生および食品安全に関する規制要件を満たす質の高い飲食サービスを提供する必要があります。

運営者は、多様な客層を引き付けるために、多様なメニューと適切な価格設定を提案し、完璧なサービス（時間厳守、プロフェッショナリズム、顧客および IFK の利用者への親切で礼儀正しい対応）を確保しなければなりません。

運営者は、自身のサービスを自由に調整することができます。ただし、このサービスには最低限、温かい飲み物、冷たい飲み物、ペイストリー(クロワッサン等)、パティスリー、および温かい料理と冷たい料理の提供が含まれなければなりません。アルコール飲料の販売は許可されていますが、運営者は若い客層がアルコールを摂取しないように配慮しなければなりません。テイクアウトサービスや、夜間の学生向けにコーヒーを提供することも提案される場合があります（料理、サンドイッチ、ペイストリーなど）。

不可抗力の場合を除き、運営者は、サービスの継続性の原則を尊重し、契約期間中、飲食サービスの提供を中断または減少させることがないように努めることを約束します。

#### **b. 特別または臨時のサービス**

IFK の活動や第三者向けのレンタルの一環として、運営者は、イベントサービスを優先的に依頼されます。このサービスには、飲み物やアミューズブーシュ、ビュッフェ形式の自由サービス、場合によっては特別にテーブルサービスが含まれることがあります。IFK は、サービス実施日の少なくとも1週間前までにこのサービスを依頼し、時間等をお知らせします。

また、運営者の提案による IFK の活動と無関係なイベントの開催については、イベントの少なくとも1週間前までに IFK に通知しなければなりません。この場合、IFK の飲食サービスに取って代わることは、事前に IFK の承認を得た後でなければなりません。

さらに、運営者は、IFK によって毎月開催されるマルシェの日に特別なオファーを準備し、適切な料金を設定します。

IFK はイベントサービスのために運営者を利用することは、必須でも独占的でもありません。

#### **c. 営業時間**

基本的なレストランサービスは、最低限ランチの時間帯に提供される必要があります。可能であれば

将来的には、IFK の開館時間中にサービスを提供できるようにします。具体的には以下の通りです：

- 平日と土曜日は9時30分から21時まで
- イベント開催時には、最大22時まで連続営業（スペクタクル、討論会、ニューイ・ブランシェ、アカデミー）や日曜日のイベントに合わせて営業する場合があります。

カフェレストラン／ビストロは、IFK の閉館期間中に営業を停止することがあります。参考までに、閉館予定は以下の通りですが、これは IFK の活動のニーズに応じて変更されます。：

- 12月末から1月初めの2週間（冬休み）
- 5月初めのゴールデンウィーク中の1週間
- 8月に1～3週間

運営者は、IFK の要請に応じて、外部ケータリング業者のためにレストランを提供したり、年間最大10回まで一時的な貸し出しを行っていただくことがあります。

運営者はまた、夜遅くや日曜日、月曜日の営業を IFK に提案することもできます。運営者が IFK の承認を得た上で自身のイニシアティブで行う活動のために、特別営業を提案することも可能です。

第三者からのサービスの依頼については、IFK の管理部門に通知し、必要に応じて貸出条件、実施料金体系、コミュニケーション用の印刷物の確認（ソーシャルメディアでのコミュニケーションには、両者の間でのガイドラインが設けられます）などを定義する必要があります。

#### d. 価格設定

IFK の客層は非常に多様であるため、運営者は IFK のさまざまな客層に適したメニューを、フランス語と日本語の二言語で提案する必要があります。また、IFK の活動と直接関係のない他の利用者（周辺の大学や学生、一般の観光客、近隣企業の従業員など）にも対応しなければなりません。提案される価格は適切な価格帯に収まることが不可欠です。

さらに、IFK の職員およびクラブフランスのメンバーは、500円以上の購入で10%の割引を受けています。この特典を引き続き利用できるように求められており、運営者は入札の回答の中で他のアレンジを提案することができます。

#### e. 支払い方法

運営者は、最低限現金およびクレジットカードでの支払い方法を利用者提供します。利用者には、支払った合計金額が記載された領収書を提供し、IFK の要求に応じて最新の会計記録を提示します。また、運営者は IFK、フランス総領事館、または IFK のスペースを借りたい第三者のために、請求書によるサービスを実施することができ、請求書発行から30日以内の銀行振込による支払いを受け付けます。

## 4. 技術的手段

### a. 提供される施設

提供される施設は以下の通りです：

- 一部を除き設備の整ったキッチン（15.22 m<sup>2</sup>）

- ホール (87.44 m<sup>2</sup>) には12台のテーブル、36脚の椅子、4脚のソファが設置されています。
- 倉庫スペース (18.49 m<sup>2</sup>) を建物の地下に有しています。

IFK が使用する場合 (イベント、プレゼンテーション、マルシェの日) を除き、運営者は昼食サービスのために屋外テラスを利用することができます。このテラスには IFK の所有するテーブル5台と椅子20脚が設置されており、必要に応じて運営者が交換することが可能です。

運営者に提供される家具は IFK の所有物です。損傷が発生した場合 (第三者への貸出を除く)、運営者は同等のモデルで費用を負担して交換する責任があります。運営者は、自身の飲食提供の提案において、キッチンの設備やホールの家具を交換する意向を示し、スペースのレイアウトや装飾の提案を含める必要があります。占有期間終了時には、施設と家具を元の状態に戻すことが求められます。

トイレ施設は、男女別および障害者アクセス用の3つのスペースがあり、これらは IFK と共用で、カフェレストランやビストロの利用者および IFK の利用者によって利用されます。そのため、メンテナンスは IFK が担当します。

## b. 調理設備

キッチンにはタイル張り、排水設備があります。温水と冷水の供給 (フィルター付き) があり、換気設備とエアコンが完備されています。また、運営者がメンテナンスを担当する油脂除去装置もあります。

賃貸時に、キッチンには以下の設備があります：

- キッチンフード
- 食器洗浄機 (2019年取得)
- オープン
- グリル
- 複数のガスコンロ
- 製氷機
- 多数の収納家具と作業台

また、提供される食器については、提供前に詳細なインベントリが作成されます。現在の運営者が退去する際には、他のさまざまな設備が残る可能性があり、これについては交渉が必要です。

キッチン近くに運営者用の電話回線が設置されており、予約管理や供給業者との連絡に使用できます。運営者の負担は、四半期ごとの請求に含まれています。

## c. 光熱費管理

IFK のカフェレストラン/ビストロでは、ガス (暖房)、水道、電気料金の管理は個別には行われていません。すべての水、ガス (暖房)、および電気の消費は IFK が負担し、四半期ごとの請求に含まれています。調理用のガス消費については、運営者が必要に応じてその他の携帯ガスを準備する必要があります。

#### **d. 廃棄物管理**

廃棄物の管理は IFK が担当し、これも四半期ごとの請求に含まれています。廃棄物処理施設は駐車場の近くの外部にあり、IFK と運営者で共有しています。運営者は、分別に従い、業務終了時に廃棄物を適切に管理する責任があります。

### **5. 運営者の義務**

#### **a. 製品およびサービスの品質**

運営者は、顧客に対して可能な限り最高のサービスを提供し、質の高い飲食サービスを提供しなければなりません。また、購入、加工、提供する食品の品質を証明する責任があります。そのため、運営者は IFK に対し提案を提出する際に、使用を検討している食材のサンプルを提示することができ、消費に供される食材の出所を詳細に説明する必要があります。

#### **b. 衛生および労働安全**

運営者は衛生安全に責任を負います。カフェレストラン/ビストロの責任者は、京都市が提供する衛生に関する研修を受けている必要があります。また、運営者は衛生および安全の良い実践を定義し、レストラン（床を含む）清掃計画、害虫駆除、調理場の衛生管理、設備などを含む正式な手続きで詳細を説明する必要があります。この目的のために行った自己検査について証明できる能力が求められます。

運営者は、受け取ったすべての食品を検査し、食品在庫の管理を行い、配送から加工、顧客への提供までの製品の追跡システムを確保しなければなりません。

また、運営者は厨房での作業に必要な労働安全基準を遵守する必要があります。運営者のすべてのスタッフは、火災、事故、災害に関する IFK の安全規則に従う必要があります。運営者は、財産と人々の安全のために IFK が決定する閉鎖措置に従う義務があります。

#### **c. 職員に適用される規則**

運営者は、日本の労働基準法およびその業務に適用される労働協約の規定を遵守しなければなりません。契約の継続性と雇用の維持を尊重するよう努める必要があります。

すべての責任レベルにおいて、専門的な資格が必須です。また、スタッフの退職に際しては、同等のスキルを持つ者による補充が行われる必要があります。

運営者のスタッフは、顧客に対して申し分のないサービス（礼儀、丁寧さ、顧客対応）を提供する必要があります。フランス語を話すことは評価され、IFK はその目的のために運営者のスタッフに対して50%割引でフランス語のコースを提供できます。さらに、勤務服は顧客に対して配慮され、清潔で整ったものでなければなりません。

また、運営者は、現運営者によって雇用されているカフェレストラン/ビストロのスタッフの再雇用を可能な限り促進するよう求められています。これらのスタッフは、運営者の交代時に、IFK のカフェレストラン/ビストロでの活動を希望する場合には特に考慮されます。

#### **d. メンテナンスおよび修繕の義務**

運営者は、提供されたすべての不動産および調度類の完全な日常メンテナンスを行う責任があります。ただし、提供された施設の暖房および空調設備に関しては除外されます。運営者は、提供された施設の清掃とリネンの管理を日常的に行う必要があります。

また、運営者は、提供されたレストラン全域および調度類を清潔かつ衛生的な状態に保つ責任があり、これには調理器具、換気口、ガラス面も含まれます。

このため、運営者は、運営中に発生した損傷により必要とされる設備の修理費用を負担することになります。損傷の原因が運営者、スタッフ、顧客、または供給業者のいずれであっても、修理費用は運営者が負担します。

#### **e. 保険**

運営者は、業務を遂行するために必要な保険契約を締結しなければなりません。保険料の支払いに関する情報は、IFK に通知する必要があります。

### **6. 関西日仏学館との関係**

#### **a. スケジュールおよび活動**

IFK との月例会議を開催し、営業時間や運営者の業務に影響を与える可能性のあるすべての活動について確認することができます。運営者が業務に関連して配布または掲示するチラシ等のコミュニケーション資料は、事前に IFK の管理者の承認を得る必要があります。IFK のロゴを使用する場合は、提供されたロゴを使用しなければなりません。

#### **b. 年次評価報告**

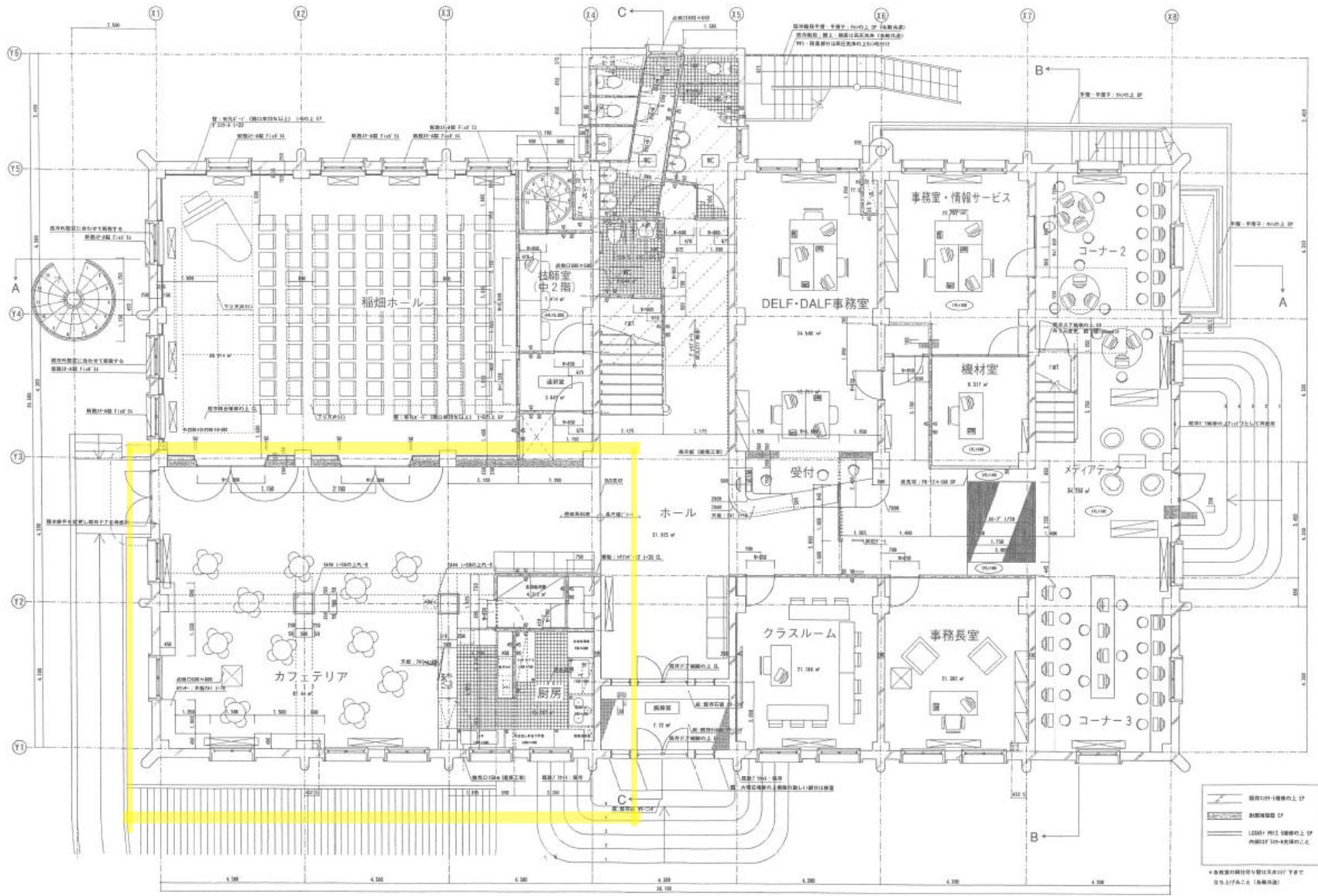
年次評価報告は、IFK の管理者と共に専用の会議で行われ、過去一年の数値に基づいてカフェレストラン/ビストロの運営について意見交換を行います。IFK と運営者の両方が、議題に他の任意のテーマを自由に追加することができます。

#### **c. 臨時会議**

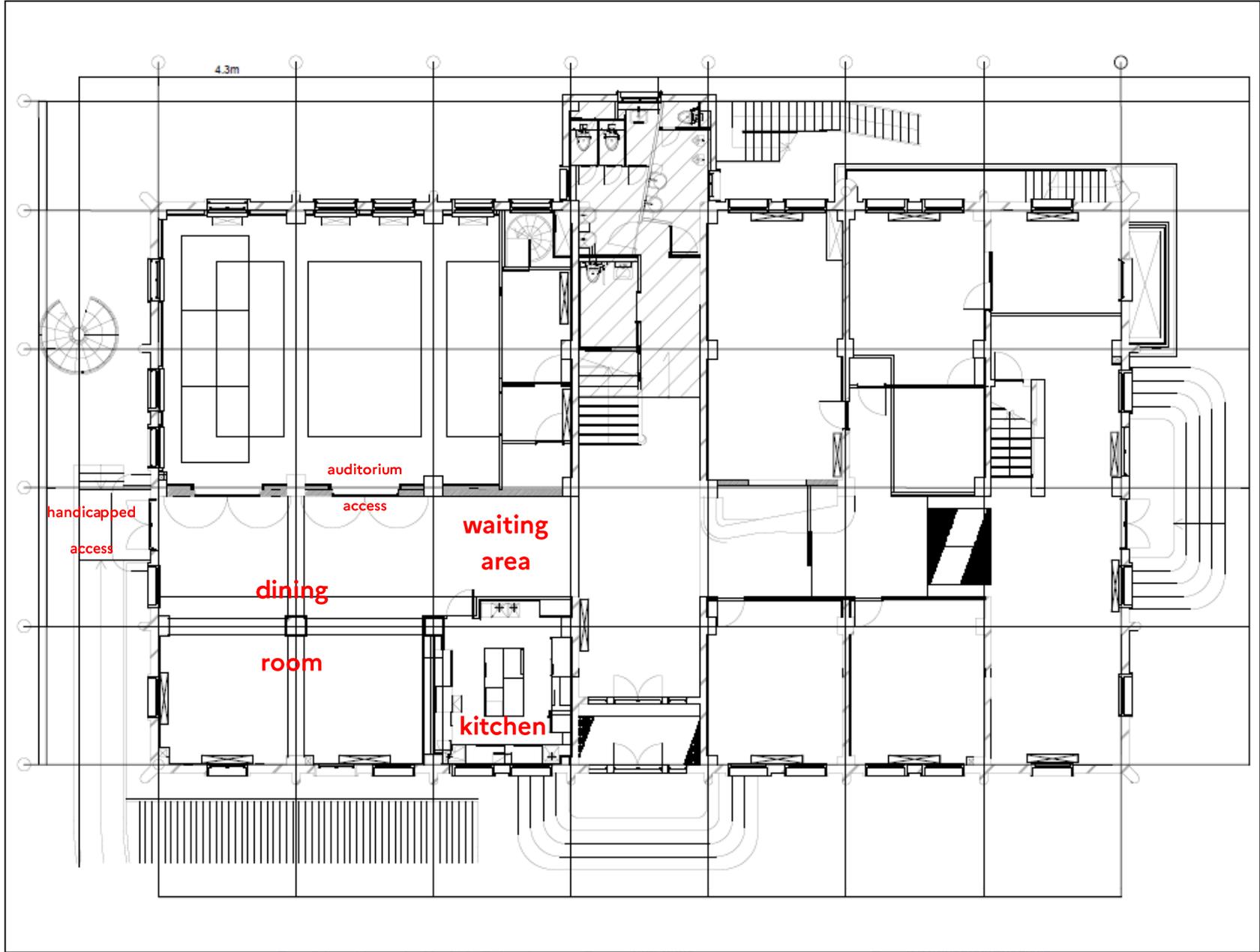
IFK と運営者は、いつでも相手方に対してフォローアップ会議の開催を求めることができ、情報交換や共同の意思決定を必要とする問題について話し合うことができます。

### **付録**

カフェの図面



4. 竣工 1階平面図 (1:150)



8 Izumidono-cho Yoshida Sakyo-ku  
Kyoto 606-8301

〒606-8301  
京都市左京区吉田泉殿町 8

T. 075-761-2105  
F. 075-761-2106