

2020年11月13日

国立研究開発法人理化学研究所

横浜事業所 契約担当役

研究支援部長 富田 久行

(公印省略)

「横浜地区における食堂運営業務」に関する問合せ事項及び回答

No.	項目	質問内容	回答
1	仕様書 3. 業務仕様 (2) 業務内容 ① 食堂運営業務 営業日:国立研究開発法人理化学研究所就業規程に規定する休日以外の日とする。 ただし、特別に指示する場合はその限りではない。	年間の営業日数を教えてください。	就業規程に規定する休日は以下の通りである。研究所における2019年度の業務日は239日であり、食堂営業日も同様であった。 (1) 日曜日 (2) 土曜日 (3) 国民の祝日に関する法律(昭和23年法律第178号)に規定する休日 (4) 年末年始(12月29日より翌年1月3日まで) (5) 研究所の設立を記念する日 (6) その他研究所が特に指定する日  ※(5)については各年10月の第4月曜日である。
2	仕様書 4. 実施体制	パートタイムも含めた現業者様の1日の従業員数と勤務時間を教えてください。	現行の運営者の管理するところであって、研究所としては把握していないため開示できない。
3	仕様書 8. 参考事項 (3) 利用状況	2020年3月～現在までの日毎の売り上げを教えてください。	売上実績については現行の運営者の情報となるため開示しない。

No.	項目	質問内容	回答
4	仕様書 別紙3 費用負担区分一覧	食器破損時の費用はどちらの負担になりますか。	仕様書 別紙3 費用負担区分一覧における「機器・什器・備品」「食器・備品」等に示す通り、原則として研究所が負担する。ただし、これは日常的な食堂利用における破損を想定したものであり、受注者の過失により大量の食器を破損するなどの事態が発生した場合は、同一覧「その他」を適用し、協議を行うものとする。
5	仕様書 3. 業務仕様 (2) 業務内容 ① 食堂運営業務 (ケ)給食内容の表示:メニュー名、カロリー、塩分、食肉の種類、アレルギーの表示(日英2ヶ国語表記のこと)	食札のアレルギー表示は特定7品目以外に表示する必要はありますか。また、現業者様と同じく、メニュー名にアレルギー食品が含まれていることが明確な場合、アレルギー表示は不要でしょうか。	仕様書3.業務仕様(2) 業務内容 ①食堂運営業務(ケ)給食内容の表示:メニュー名、カロリー、塩分、食肉の種類、アレルギーの表示(日英2ヶ国語表記のこと)に記載しているとおり、メニュー名の他にアレルギー表示は必要。
6	その他事項	カフェのおおよその利用者数を教えてください。	2019年度においては、一日あたり60～100人程度であった。2020年10月においては時間短縮での営業ということもあり、30～45人程度である。
7	仕様書 8. 参考事項 (1)横浜地区在籍者構成比 (2020年4月1日時点)	どこの国の出身者が多いでしょうか。	2020年11月1日時点で、横浜地区在籍者のうち、外国籍の職員等の割合は、11%であり、国籍内訳は以下のとおりである。 中華人民共和国:19.8% インド:11.9% アメリカ合衆国:8.9% イギリス:6.9% 大韓民国:4% フランス共和国:4% ドイツ連邦共和国:3% スウェーデン王国:3% カナダ:3% オーストラリア連邦:3% タイ王国:3% イタリア共和国:3% 台湾(中華民国):3% ベトナム社会主義共和国:1% その他:22.5%

No.	項目	質問内容	回答
8	仕様書 3. 業務仕様 (2) 業務内容 ② 付加的業務	過去2年間のパーティーの利用実績数、参加人数と売上をお教えてください。	売上は現行の運営者の情報となるので開示しない。過去2年間の回数としては以下のとおりである。人数については把握していない。 2018年度:35回 2019年度:27回
9	仕様書 8. 参考事項 (3) 利用状況	現場見学時にテレワークの導入により以前のような食数は見込めないとのこと説明がございましたが、現在の260食からの大幅な食数回復は見込めないとの認識で間違いはないでしょうか？	どの程度回復するかを明示するのは困難であるが、今後もテレワークの実施は継続する前提に立てば、2019年度以前の水準まで回復することはないものと見込まれる。なお、2020年10月の最終週現在では、平均300食程度となっている。
10	仕様書 3. 業務仕様 (2) 業務内容 ① 食堂運営業務 給食内容及び給食価格の基準: (オ)ベジタリアンに対応できるメニューを常時用意すること。	ベジタリアンメニューはどの程度の厳格さが求められますか？許容範囲をお教えいただけると幸いです。また、現在のベジタリアンメニューのメニュー数(サイクルメニューの提供やグランドメニューとすることが可能か)をお教えてください。	ビーガン等のベジタリアンを対象としている訳ではないため、特に制限してはいない。通常考えられるベジタリアンメニューの範囲内で実施すること。また、サイクルメニューやグランドメニューについても可能であり、請負者の判断により決定すること。ただし、利用者の意見等があった場合には見直しを検討するように協議することがある。
11	仕様書 8. 参考事項 (4) 精算方法 電子決済(交通系ICカード) ② Suica 加盟店登録 (イ)食堂のレジPOS 精算システムは研究所が設置しているものを使用すること(別紙4)。 ただし、2021年4月より購入者自らが清算を行うオートレジを導入予定であり、導入後は、オートレジ2台、有人POSレジ1台の構成となる。清算対応要員の配置については、オートレジ導入後を前提とすること。変更後のレジ関連機器構成等の詳細については、別途提示する。	オートレジの他に有人POSレジを導入する予定とのことですが、こういった用途で使用されますか？	通常の食堂利用においては、オートレジのみを利用し、職員等が交通系ICカードを用いた電子決済を行うことが原則となる。一方、横浜地区における一般公開(年に一度開催)の来場者など、多くの外部者に対して飲食を提供する場合と故障等での緊急時の対応として有人POSレジを利用することを想定している。

No.	項目	質問内容	回答
12	仕様書 別紙3 費用負担区分一覧	費用負担区分一覧、消耗品内の暖房用とはどういったもの でしょうか？	費用負担区分一覧における「消耗品」「暖房用」については、 以下の通り修正する。 (修正前)暖房用 (変更後)厨房用
13	仕様書 別紙3 費用負担区分一覧	費用負担区分一覧の消耗品ホール用に双方○がありま すが、明確な区分があれば教えてください。	現在、新型コロナウイルス感染症対策として、箸を持参するこ とを推奨する一方で、割り箸を配布している。費用区分での消 耗品に関しては原則として請負者が負担するものとするが、新 型コロナウイルス感染症対策として所側の指示より設置する 場合には所側の負担とする。 ・通常営業で必要なもの：請負者 ・研究所指示による感染対策のもの：研究所
14	その他事項	現在の運営において、アンケート調査で出てくる改善提案のう ち上位5つのご意見をお教えてください。	上位5つとして抽出できる手法のアンケートは実施していない。 しかし、メニュー数、価格、味つけ等でのアンケートを2019年度 に実施し、夕食帯での定食メニュー、味つけの調整、カレーの 提供方法について見直しを行っている。
15	仕様書 8. 参考事項 (1)横浜地区在籍者構成比 (2020年4月1日時点)	現在の出勤者数は在籍者数の何%くらいでしょうか？	2020年11月6日における出勤者数は、在籍者の約69%であっ た。
16	仕様書 8. 参考事項 (1)横浜地区在籍者構成比 (2020年4月1日時点)	外国人の割合は在籍者の内、どのくらいでしょうか？	質問No.7を参照のこと。

No.	項目	質問内容	回答
17	仕様書 別紙1 (参考)2020年度販売内容(2020年9月現在)	現在のウィークリーメニュー表をご提示いただくことは可能でしょうか。	メニュー表については、現行の運営者により作成されており、運営者の営業努力を含むことから、提示は差し控える。
18	仕様書 別紙1 (参考)2020年度販売内容(2020年9月現在)	現在の平均単価(税込)をご教示ください。	価格設定については、別紙1「(参考)2020年度販売内容(2020年9月現在)」を参考とすること。
19	仕様書 3. 業務仕様 (2) 業務内容 ② 付加的業務	付加的業務(パーティー・懇親会等)について、来年度はどのくらい頻度・規模を想定しているか？	新型コロナウイルスの感染動向等に大きく影響されるものであり、想定は困難である。なお、2019年度以前の状況については、質問No.8を参照のこと。
20	仕様書 別紙3 費用負担区分一覧	ホール用消耗品は、理研様と請負者の両方負担となっておりますが、こういった区分でしょうか？	質問No.13を参照のこと。
21	その他事項	食堂スタッフ通勤用駐車場はありますか。また弊社が負担の場合は、その費用をご教示ください。	請負者においても申請をすれば無償で横浜地区構内の駐車場利用は可能。ただし駐車スペースには限りがあるので、すべての要望に答えられるとは限らない。
22	仕様書 3. 業務仕様 (2) 業務内容 ① 食堂運営業務 給食内容及び給食価格の基準： (オ)ベジタリアンに対応できるメニューを常時用意すること。	現在のベジタリアンメニューの対応はどのようにされていますか？	質問No.10を参照のこと。

No.	項目	質問内容	回答
23	仕様書 8. 参考事項 (4) 精算方法 電子決済(交通系ICカード) ② Suica 加盟店登録 (イ) 食堂のレジPOS 精算システムは研究所が設置しているものを使用すること(別紙4)。 ただし、2021年4月より購入者自らが清算を行うオートレジを導入予定であり、導入後は、オートレジ2台、有人POSレジ1台の構成となる。清算対応要員の配置については、オートレジ導入後を前提とすること。変更後のレジ関連機器構成等の詳細については、別途提示する。	新しく設置する精算システムのメーカーをご教示ください。合わせて、決済端末の種類をご教示ください。	現在、調達手続き中であることから、システムのメーカーや決済端末の種類は回答できない。
24	仕様書 別紙1 (参考) 2020年度販売内容(2020年9月現在)	2020年のメニュー別売上・又は販売個数を教えて頂く事はできますでしょうか。(できれば2020.7月～9月のみでも)	売上実績等については現行の運営者の情報となるため開示しない。
25	仕様書 別紙2 交流棟2階食堂施設概要	頂いているリストの内 予定されている工事以外に、使えないあるいは老朽して不具合のある厨房設備は有りますでしょうか？	随時修理等を行っているため現状で不具合のある厨房設備はない。ただし、今後の状況により必要に応じて修理や買い替えを行う可能性もある。
26	仕様書 3. 業務仕様 (2) 業務内容 ② 付加的業務	コロナ禍以前のパーティ 件数・規模を教えてくださいませんか？	質問No.8を参照のこと。
27	仕様書 別紙3 費用負担区分一覧	ディスポーザブルの箸・カトラリーは 業者負担でしょうか？	ディスポーザブルの箸・カトラリーは研究所負担である。質問No.13についても参照のこと。

No.	項目	質問内容	回答
28	仕様書 3. 業務仕様 (2) 業務内容 ① 食堂運営業務 給食内容及び給食価格の基準: (オ)ベジタリアンに対応できるメ ニューを常時用意すること。	ベジタリアン対応:外国人労働者が多いとの事ですが 特定の 国・宗教に対応する必要はありますでしょうか？	質問No.10を参照のこと。
29	その他事項	各テーブルに設置されていた除菌スプレー、手拭きのは業者 負担でしょうか？	除菌スプレー・手拭きは研究所負担である。質問No.13につい ても参照のこと。
30	仕様書 4. 実施体制	仕様書4 実施体制(1)について社員の配置が3名とされてお りますが、こちらは必須条件でしょうか。 例えば管理栄養士は本社機能を持っている所に配属されてい る者で代行は可能でしょうか。	横浜市の「健康増進法に基づく給食施設のための栄養管理の 手引き」によると、【常勤またはそれに準ずる勤務形態で当該 業務の栄養管理に従事することが「配置されている」します】と 定義されているため、これに適合する配属形態をとること。ま た、支配人に関しても常駐までは求めないが、必要な連絡や 対応が速やかに取れる体制であること。
31	仕様書 別紙1 (参考)2020年度販売内容(2020 年9月現在)	現在提供されている提供メニューフレームごとの構成比の データがあれば、ご教示下さい。 例:メインA ○○%、和麺 ○○%…	売上実績等については現行の運営者の情報となるため開示し ない。
32	仕様書 3. 業務仕様 (2) 業務内容 ② 付加的業務	仕様書3 (2)②の付加的業務について、シンポジウムなどの 飲み物提供、パーティの提供のこれまでの実績データ・提供メ ニュー表があればご教示下さい。	提供メニュー表については、現行の運営者により作成されてお り、運営者の企業努力を含むことから、提示は差し控える。 パーティの実績については、質問No.8を参照のこと。また、 シンポジウム等での飲み物提供としては月1回程度である。

## 費用負担区分一覧

費用区分		内容	理研	請負者
機器・什器・備品	装飾・サイン(既存分に限る)	看板・店内装飾・サンプルケース	○	
	厨房機器	厨房設備及び付帯設備、備品	○	
	食器・備品等	食事サービスのための食器、備品等	○	
	ホール什器	椅子・テーブル、植木等	○	
	精算機器	精算機器・パソコン・ICカードリーダー等	○	
	事務用	電話機(内線)、事務机、ロッカー等什器	○	
		電話機(外線)、FAX類、金庫		○
ユニフォーム	長靴、エプロン、ユニフォーム及びユニフォーム等のクリーニング代		○	
消耗品	厨房用	洗剤、石鹼、消毒液、ラップ等		○
	ホール用	卓上調味料、ナプキン、箸等	○	○
	事務用	事務用消耗品		○
従業員の人件費		給与、手当、法定福利費等		○
食材料		食材料(お茶(給茶機用)、卓上調味料等も含む)		○
通信		郵便代、宅配便代、電話代(外線)、ISDN回線代		○
メンテナンス		厨房機器修理、保守、及びホール内の床、壁、天井などの補修 ※但し、請負者の過失に伴う修理、補修については、請負者の費用とする	○	○※
保健衛生		クリーニング、検便(月1~2回)、健康診断(年1回)等		○
		消毒、殺虫・殺鼠等、水質検査等	○	
清掃	日常清掃	厨房内、グリストラップ、ホール内什器、更衣室、休憩室、事務所、倉庫他		○
	定期・随時清掃	(定期)床、(随時)グリストラップ、厨房内排水、窓	○	
	ごみ処理	燃えるゴミ、生ゴミ、固形廃棄物、ダンボール、缶、瓶、廃油、発泡スチロール等 但し、所定のごみ集積所までは、請負者が運ぶこと	○	
その他		上記に該当しないものや予期せずに対策が生じた場合等には協議のうえ決定する。	○	○