

回 答 書

競争加入者各位

契約担当役

独立行政法人日本スポーツ振興センター

理 事 長 芦 立 訓

調達件名：ハイパフォーマンススポーツセンター食堂、売店及び喫茶室の運営・管理業務

—

標記調達件名の質問書について、以下のとおり回答します。

No.	質問事項	回答
1	仕様書5.(1)⑥ 「販売価格について今後変更される可能性がある、とありますが、最近の食材高騰の現状を踏まえると、契約書にも販売価格変動に対する条項を追加いただくことは可能でしょうか。	販売価格変動に対する条項を契約書に追加することは出来かねます。 なお、仕様書5.(1).⑥に基づき、販売価格を含め仕様の変更を行う場合は、委託者と協議の上、実施することになります。
2	仕様書5.(3)⑧イ、6(5)⑧イ 検食、及び保存食について、検食の食材費については受託者負担となっておりますが保存食の食材費についてはどちらの負担になりますでしょうか。	受託者負担となります。
3	別紙2(4)、別紙2(6) AV食堂、売店及び喫茶コーナー貸与備品リスト、NTCイースト食堂貸与備品リストについて、別紙2(2)のJISS食堂及び喫茶室貸与備品リストのような機器・什器備品の設置場所をご教授ください。	ご指摘を踏まえ、仕様書別紙2(4)及び(6)を修正します。

No.	質問事項	回答
4	別紙2(3)、別紙2(5) 作業動線等の確認のため各施設の機器・什器備品の現在の配置図をご教示ください。	<p>現状の正確な配置図については、作成していないため、下記のとおり現場確認を実施いたします。現場確認を希望される場合は、担当部署までご連絡ください。</p> <p>【実施日時】 ①令和7年2月7日(金) 10時から11時 ②令和7年2月7日(金) 15時から16時 ③令和7年2月10日(月) 10時から11時</p> <p>【担当部署】 HPSC 運営部事業課</p> <p>【連絡先】 03-5963-0203</p> <p>【留意事項】 ・現場確認の参加者数は1社当たり3名までとします。 ・白衣、帽子、マスクを参加者数分ご持参ください。 ・冷蔵庫及び冷凍庫は温度管理があるため、開閉は不可とします。 ・業務の都合上、ご希望の日時に添えない場合がございます。</p>
5	別紙9 運営・管理業務に係る経費負担区分について受託者負担以外で、現運営会社様が持ち込んでいる機器・什器備品等をご教示ください。	把握しておりません。
6	提案書データについて、前回同様でパワーポイントでの提出は可能でしょうか。	パワーポイントで作成いただいて問題ありません。ただし、フォーマットは様式7に沿った形でお願いします。
7	3食堂の引継ぎについて、4月1日～7日の引継ぎ期間は営業が無く、その間に厨房の原状回復やホールの什器や家具などの入替を行い、切替の準備をするという認識でいいでしょうか。 また、その期間は3食堂ともに利用者への食事提供は無いという認識でいいでしょうか。	引継ぎが発生する食堂については、4月1日～7日の準備期間は営業が無く、切替準備をする認識で間違いありません。 また、その期間は受託者による食事提供業務は発生いたしません。
8	業者変更となった場合、食品在庫の取扱いがどの様になるのか、ご教示下さい。(そのまま残置で良いのか、現受託者が引取り/廃棄する必要があるか)	現受託者が引き取りあるいは廃棄します。

No.	質問事項	回答
9	公認スポーツ栄養士の配置の考え方は、1つの食堂に1日2名（昼食対応：1名、夕食対応：1名）×3ヶ所	仕様書 5. (1). ⑧に記載のとおり、公認スポーツ栄養士は各食堂に配置してください。ただし、昼食及び夕食のピーク時を考慮した時間には、1名配置することが望ましいとしています。1つの食堂に1日2名×3ヶ所とは記載しておりません。
10	それぞれ年間364日稼働なので、勤務可能日を245日／年とした場合9名以上の配属の必要があるという認識でいいでしょうか。	仕様書に明記している1年間当たりの想定食数を提供できる人員体制であれば、配置人数について定めるものはございません。
11	AV食堂貸与備品リストを確認したところ、AV食堂席数250に対してホール用テーブル9、ホール用椅子25しか貸与リストに記載がありません。不足分は受託者で購入が必要ということでしょうか。	仕様書別紙9にて示しているとおり、委託者にて準備する内容となります。
12	栄養関係法規に変更が生じた場合、「社内での研修や情報共有が図れる体制である」と記載がありますが、「栄養関係法規」とは法律の変更だけではなく、食事摂取基準、食品成分表の改定に伴う変更内容も指しますでしょうか。その他にも具体的に指しているものがあればご教示ください。	ご認識のとおりです。給食経営管理に関する関連法規すべてになります。
13	キャンセル料について、利用前々日及び前日50%とありますが、委託者から受託者への申し出のタイミングが前述タイミングであればキャンセル料が発生するという理解でいいでしょうか。	キャンセル料金については、委託者から受託者からではなく、利用者から委託者へキャンセルの申し出が、利用当日、利用前日及び利用前々日の際に、キャンセル料金が発生いたします。
14	使用食材や栄養成分の情報について利用者からの問い合わせがあった場合は、「対応すること」とあるが、回答に際し、HPSCとしての規定・マニュアル等はありませんでしょうか。	現時点では、HPSCとしての規定やマニュアルはありません。
15	JISS喫茶室についてのラストオーダーについては記載があるが、AV喫茶についてのラストオーダーの記載がありません。ご教示いただけますでしょうか。	AV 喫茶コーナーでのラストオーダーについても、JISS 喫茶室同様に20時30分（土日祝は16時30分）となります。仕様書 6. (1). ④を修正します。
16	技術評価表 4.1食材調達の体制、4.2食数（生産量）の管理、「4.3料理の品質管理を反映した献立を提示できることが示されている」とありますが、献立表を提示した上で、補足で文章を記載する意味でしょうか。どのように表現すればよいでしょうか。	「4.1 食材調達の体制、4.2 食数（生産量）の管理、4.3 料理の品質管理を反映した献立を提示できること」が分かるように示してください。
17	ワークライフバランス等の推進状況の項目で、評価基準が、「いくつ取得しているか」、となっております。ユースエール認定企業というのが常時雇用する労働者が300人以下の事業主となり、認定企業が限定されてしまいます。こちら認定企業を推奨することはこういった意図がありますでしょうか。	各府省庁等が総合評価落札方式によって公共調達を実施する場合は、「女性の職業生活における活躍の推進に関する法律」に基づき、認定企業などを加算評価するよう定められているためです。

No.	質問事項	回答
18	業者が切り替わる場合に、献立は実施2週間前（～3/25）までに提示が必要なのでしょうか。	仕様書 P10(4)①アに追加記載のとおり、令和7年4月1日から令和7年4月7日までの準備期間については、監督職員と協議の上、献立の提示日を決定することとしております。
19	食材登録や加熱調理後の栄養価計算をするには準備期間が短く提示が難しいと感じます。	仕様書 P11(4)①カに追加記載のとおり、令和7年4月1日から令和7年4月7日までの準備期間については、監督職員と協議の上、進めることとしております。
20	栄養評価システムを受託者が使用できる日程についてご教示いただけますでしょうか。	業者決定後速やかに使用できるよう、準備いたします。
21	栄養成分表示カードは営業開始から準備が必要でしょうか。準備期間がタイトで間に合わない可能性があると感じます。	仕様書 P12(5)①及び仕様書 P13 (6) ⑤に追加記載のとおり、令和7年4月1日から令和7年4月7日までの準備期間については、監督職員と協議の上、進めることとしております。
22	次期委託者に委託者の指定する内容（データ又は書面を含む）を委託業者の指定する期間内に引き継ぐこと、と記載がありますが、実際どの情報まで委託者に引継ぎを行わないといけないのでしょうか。	本食堂運営において、得られたデータは全て引継いでいただきます。
23	再入札となった場合、応札回数に制限はありますか。	制限はありません。状況に応じて、別日を設定する場合がございます。