

件名：2020年度-2024年度JICA東京施設管理・運営業務  
 (意見招請公示日：2019年9月13日付) について、実施要領に関する質問と回答は以下のとおりです。

独立行政法人 国際協力機構  
 JICA東京 (契約担当役)

通番	該当頁	業務	該当項目	質問	回答
1	—	その他	—	「独立行政法人国際協力機構東京センター施設管理・運営業務にかかる業務委託契約の実施要項」をエクセルデータで頂けますでしょうか。	問題ありません。
2	p111	清掃	外構清掃対象面積 (m) の合計	合計が 755.65 となっておりますが、1934.05 ではないでしょうか。	「4. 外構清掃対象面積 (m)」の記載に、誤りがあり申し訳ございません。P130の別紙6-3③の内容が正しく、合計の面積は6,004m <sup>2</sup> となりますので、よろしくお願ひします。
3	p105, p130	清掃	p105 清掃業務 (2) イ p130 外構部清掃対象面積	外構6,004.00m <sup>2</sup> の清掃を行うとありますが、p111の外構清掃対象面積の合計が755.65 (もしくは1934.05) となっています。また、p130の外構部清掃対象面積では合計6,004.00m <sup>2</sup> となっています。どちらが正しいのでしょうか。	通番2の回答と同じです。
4	p114	清掃	宿泊棟清掃対象面積	お手洗いと浴室は清掃対象外で認識に相違はございませんでしょうか。	ご理解のとおりです。ここで除外面積として記載されている、便所、浴室及び更衣室等については、落札事業者のみが、利用をするスペースとなります。今回の清掃対象面積から除かれます。
5	p105	清掃	(4) 区分別清掃頻度	色別で清掃頻度が定められておりますが、別紙6-2を確認したところ色を確認できませんでした。どのページに詳細が記載されておりますでしょうか。	p147の別紙6-6に記載されています。ただし、配布の資料はカラーの表示がされていないため、別添1のカラー表示があるものをご確認願ひします。
6	P.106	清掃	(5) 清掃資機材設置・補充	清掃業務にかかる消耗品等の補充及び在庫管理を行うとのことですが、購入費用も契約金額に含まれるのでしょうか。	購入金額は契約金額に含まれます。参考となる使用量等の資料は、別紙13に2年度分の数値として記載しています。ついては、P106 (5) 清掃資機材設置・補充のAに記載された別紙12は別紙13に修正します。
7	P.251	設備	設備定期点検 実施要領	設備の保守点検の中で、メーカー点検が指定されている設備はありますか。(例：エレベーターなど)	エレベーター、自動ドアについてはメーカー点検でお願い致します。その他の設備について、メーカー純正、メーカー指定の交換部品を使用のうえ、保守点検をお願い致します。
8	P.58	食堂	4. 留意事項-ア	9月-11月の繁忙時期の利用人数は1時間から1時間半の間に270名から310名程の利用があると言う解釈で間違えありませんか。	主に平日1日の利用人数となります。土日祝日は2/3程度の数字になります。
9	P.58	食堂	4. 留意事項-イ	落札事業者がプリペイドカードへ入金をするサイクルは毎日でしょうか。落札事業者が立替払いを行い、センターへ請求する流れで間違えませんか。夕食のみプリペイドカードをするのは、何か理由がありますか。	ミールカード (プリペイドカード) 対象者の入館があれば、その都度発行を行います。落札事業者の入金、立替払いはありません。ミールカード料金は毎月発行金額をセンターに請求し、年度末で未使用金額を精算戻入します。現在、ミールカードは昼食時も使用可能です。ミールカードの運用については別紙5-8をご参照願ひします。
10	P.58	食堂	4. 留意事項-ウ	朝食代金は固定金額でしょうか。また、固定であれば金額をお教えください。	固定金額です。朝食単価は1,100円 (税込) です。
11	P.58	食堂	4. 留意事項-ウ	センターから朝食代金をセンターから落札事業者へ直接支払う場合と、支払わない場合、何が異なるのかお教えください。	朝食代金は原則センターから落札事業者へ直接支払います。また実績は少ないですが、フロントで現金払いする場合があります。

通番	該当頁	業務	該当項目	質問	回答
12	P. 58	食堂		滞在期間の食事代金は、研修員の個人負担でしょうか。個人負担ではない場合は、どのようなケースがあるのかお教えてください。	研修員への食費の支給について、朝食分は現物支給です。昼食・夕食分は、ミールカードで1,100円、現金で1,100円を支給します。なお、左記支給額を超える分は研修員の個人負担となります。
13	P. 59	食堂	1. 営業内容 (1) ②	ハラール食材、ヒンズー食、ベジタリアン食等、それぞれの平均的な提供数をお教えてください。	ハラール食材は全提供実績の約36%、ヒンズー食（カレー）は約9%、ベジタリアン食は約4%の提供数になります。また別紙5-9国地域別宿泊実績及び別紙5-5食堂料理等提供実績を参考にしてください。
14	P. 59	食堂	1. 営業内容 (1) ③	現状の販売価格が分かる朝食、昼食、夕食のメニュー表の1ヵ月分程度を頂きたい	朝食のメニューはビュッフェ方式ですが、その指定はございません。昼食、夕食のメニュー表について、センターのHPをご参照していただきますが、セットメニューだけではなく、アラカルトも提供しています。
15	P. 59	食堂	1. 営業内容 (1) ⑤	お弁当の実績数量、販売価格をお教えてください。	ラマダーンの時期に朝食代わりに提供する弁当の実績は1日30個から40個であり、現物支給になります。
16	P. 59	食堂	1. 営業内容 (1) ⑦	閉校式に伴う意見交換会、パーティー、イベントに応じてのお食事の提供内容、実績、販売価格（アルコールを含む飲料の種類）をお教えてください。	食事の提供内容はサラダ、サンドウィッチ、肉料理等になります。実績は別紙5-5食堂料理等提供実績を参考にしてください。販売価格は1人当たり500円から2000円までが標準です。飲料はビール、ソフトドリンクになります。
17	P. 60	食堂	2. 営業期間・営業時間	曜日や年間通して同じ営業時間でしょうか。繁忙に応じた営業時間の変更はあるかお教えてください。	年間を通じて基本となる営業時間を設定しておりますが、センターと協議し、繁忙に応じた営業時間の変更は可能です。
18	P. 60	食堂	5. ハラールへの対応	調理を行う場所を区画する必要がある宗教食があると思いますが、施設はそのような設備になっておりますでしょうか。	調理を行う場所を区画しておりません。
19	P. 60	食堂	5. ハラールへの対応	施設的にも食材への対応も難しい宗教食はあるでしょうか。また、対応ができない場合は、どのような方法で食事を取っていただくのかお教えてください。	ハラールについて施設的な問題で厳格な対応が困難ですが、食材については問題ないので、可能な限りイスラム教徒に配慮した対応をお願い致します。その他の宗教食について、施設的、食材において対応可能と考えます。どのような方法で食事を取っていただくかについては別紙5-2 食堂運営実施要領の記載内容を参考に提案してください。
20	P. 60	食堂	5. ハラールへの対応	ハラール食材を使用する、利用人数の実績をお教えてください。また、ハラール食材は通常の食材よりも高くなる傾向が想像されますが、販売価格実績はどの程度かお教えてください。	ハラール食材は全提供実績の約36%の提供数です。また別紙5-9 国別地域宿泊実績及び別紙5-5 食堂料理等提供実績を参考にしてください。販売価格は通常メニューを同程度です。
21	P. 60	食堂	5. ハラールへの対応	全般的な詳細の運営内容、注意事項の詳細をお教えてください。	別紙5-1 食堂運営業務及び別紙5-2 食堂運営実施要領の記載内容を参考にしてください。
22	P. 61	食堂	5. ハラール食への対応 (2)	ハラール管理者講習を受講するタイミングはいつでしょうか？また、講習はどの位の時間が必要でしょうか。食堂主任とは食堂の店長、責任者の事でしょうか。	受講するタイミングですが、契約開始前をお願い致します。講習時間についてはNPO法人日本ハラール協会に確認してください。食堂主任は食堂の責任者です。
23	P. 62	食堂	費用負担区分	厨房、調理道具類、厨房備品、食器、精算システム（レジ等）の負担区分はどちらの負担区分でしょうか。	厨房機器、調理道具類、厨房備品、食器、精算システムはセンター側の負担になります。
24	P. 62	食堂	費用負担区分	害虫駆除とはどの程度の内容でしょうか？専門業者へ委託する、もしくは現場レベルで行える程度の内容でしょうか。専門業者へ委託する場合、年間でどの位の頻度で行っていますでしょうか。	「建築物における衛生的環境の確保に関する法律（ビル管理法）」に基づいた害虫駆除をお願い致します。

通番	該当頁	業務	該当項目	質問	回答
25	P. 65	食堂	食堂料理等提供実績	平日、土日祝日、朝食、昼食、夕食それぞれの平均利用人数をお教えてください。	別紙5-5 食堂料理等提供実績を参考にしてください。土日祝日は平日の2/3程度の提供実績になります。
26	P. 66	食堂	食堂パーティー、ティーパーティー実績	一人当たり平均利用単価、メニュー内容、ドリンク内容、提供方法、サービス方法をお教えてください。	利用人数を正確に把握することが困難なため、一人当たり平均利用単価は算出できません。メニュー内容はサラダ、サンドウィッチ、肉料理等になります。ドリンク内容はビール、ソフトドリンクになります。提供方法、サービス方法は提案してください。
27	P. 66	食堂	講師控室飲物提供実績	一人当たり平均利用単価、ドリンク内容、提供方法、サービス方法をお教えてください。	利用人数を正確に把握することが困難なため、一人当たり平均利用単価算出できません。ドリンク内容は別紙5-6のとおりです。提供方法、サービス方法は提案してください。
28	P. 251	設備	設備定期点検 実施要領	設備の保守点検の中で、メーカー点検が指定されている設備はありますか？（例：エレベーターなど）	通番7の回答と同じです。
29	P. 60	食堂	2. 営業期間・営業時間	朝食、夕食の様子を見学することは可能でしょうか？また厨房の現地視察を行うことは可能でしょうか？	見学は可能ですが、朝食については事前のご連絡をお願いします。厨房見学については現場説明会にて行います。
30	P. 4	その他	5. ①ア)	近年のアンケートの評価と、どのような要望が多いか教えて頂くことは可能でしょうか？	アンケート結果は別添2のとおりです。要望については、食堂業務（日本食、ハラル対応、ベジタリアン対応、ローカルメニュー等）、設備（英語放送、Wi-Fi接続、フィットジムの設置等）が挙がっています。

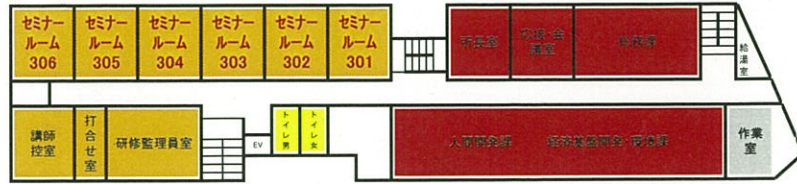
以上

# JICA東京(東京国際センター)フロアマップ

4階

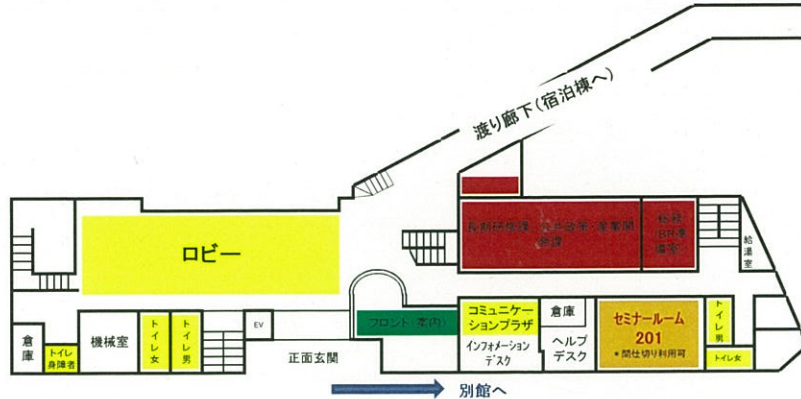


3階

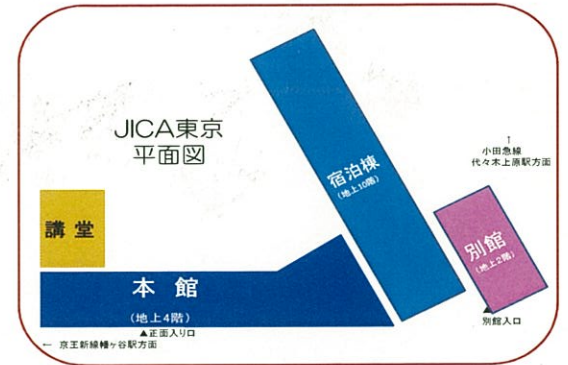
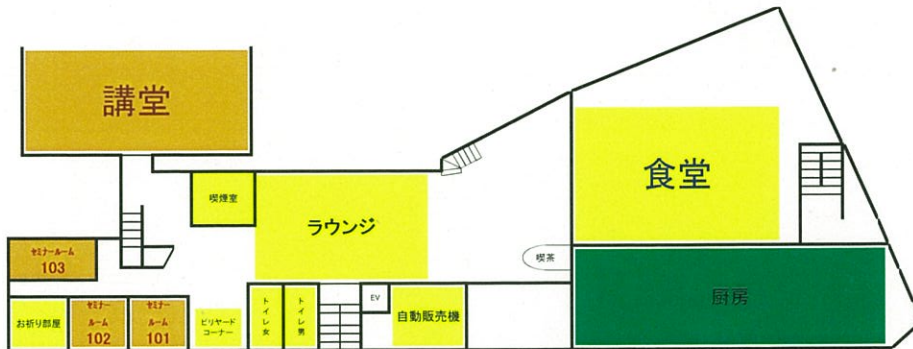


2階

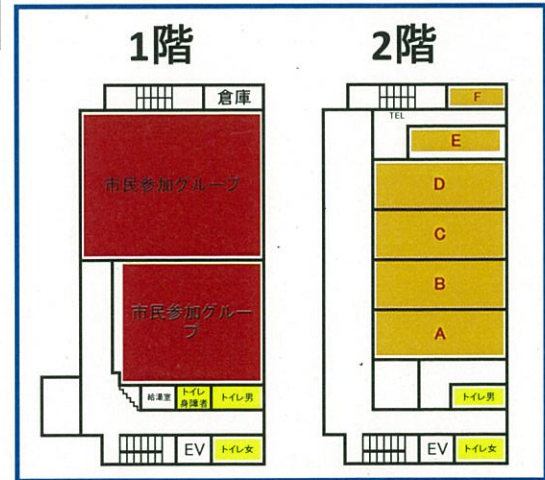
(正面入り口のある階は2階です)



1階



## 別館



<平成29年度：9,258名、回答数：4,277名 回答率：46%>

	大変満足 (A)	満足 (B)	不満	非常に 不満	回答無	(A)(B) 評価合計
Q1フロントについて	3,423	839	13	2	0	99.6% (4262)
Q2 スタッフの対応	3,282	975	18	2	0	99.5% (4257)
Q3 清掃 (客室)	2,748	1,382	132	15	0	96.6% (4130)
Q4 清掃 (共用部 分)	3,079	1,129	66	3	0	98.4% (4208)
Q5 寝具、リネン等	2,679	1,400	173	25	0	95.4% (4079)
Q6 食堂について	2,049	1,935	273	20	0	93.1% (3984)

<平成30年度：8,485名、回答数：4,152名 回答率：49%>

	大変満足 (A)	満足 (B)	不満	非常に 不満	回答無	(A)(B) 評価合計
Q1フロントについて	3,281	859	11	1	0	99.7% (4,140)
Q2 スタッフの対応	3,321	813	16	2	0	99.6% (4,134)
Q3 清掃 (客室)	2,841	1,203	97	11	0	97.4% (4,044)
Q4 清掃 (共用部 分)	3,133	992	26	1	0	99.3% (4,125)
Q5 寝具、リネン等	2,758	1,239	131	23	1	96.3% (3,997)
Q6 食堂について	2,311	1,599	218	24	0	94.2% (3,910)