



選手村内における飲食提供業務の 委託候補者の選定について

2018年7月25日

大会運営局

1 審議事項

選手村の飲食提供業務に係る委託候補者を
一般競争入札(総合評価方式)にて選定する事
についてご審議頂きたい。

2 執行見込額

委託に係る全体予算： V2予算の範囲内

(メインダイニング等+スタッフダイニング)

(1)メインダイニング、カジュアルダイニング、クラブ&ゴー等における飲食提供業務に係る委託(総価契約):V2予算の範囲内

(2)スタッフダイニングにおける飲食提供業務に係る委託(単価契約):V2予算の範囲内

(提供単価×想定食数340千食*×1.08)

3 主な委託内容

3-1 メインダイニング

(1) 求められる機能

選手が競技において最高のパフォーマンスを発揮できるよう、栄養管理や多様な食習慣等への配慮に主眼をおいた飲食の提供

(2) 対象者 各国地域選手及び選手団

(3) 想定食数 最大45,000食/日、トータル約860,000食（ロンドン大会実績ベース）

(4) 提供メニュー

具体的なメニューについては、運営事業者より提案を募る

【過去大会の参考例】

開催国料理、ワールドフレバー、アジア・インディア、ピザ・パスタ、ハラル、サラダ、パン

(5) 施設の概要（予定）

- ① 構造 鉄骨造、地上2階建て（1, 2階使用）
- ② 想定客席数 約4,500席
- ③ オープン時間 24時間オープン（オリパラ移行期間は閉鎖）

3-2 カジュアルダイニング

(1) 求められる機能

日本食や地域特産物を活用した料理の提供

“ほっとする” “楽しい” 空間づくり

(2) 対象者 各国地域選手及び選手団

(3) 想定食数 最大3,000食/日、トータル約42,000食 (ロンドン大会実績ベース)

(4) 提供メニュー

具体的なメニューについては、運営事業者より提案を募る

(5) 施設の概要 (予定)

① 構造 鉄骨造2階部分

② 想定客席数 約400席

③ オープン時間 午前6時から午後9時まで (オリパラ移行期間は閉鎖)

3-3 グラブ&ゴー

(1) 求められる機能

メインダイニングの朝食時の混雑緩和、補食としてエネルギーや栄養素の摂取、軽食や果物等のテイクアウトが可能な食事の提供

(2) 対象者 各国地域選手及び選手団

(3) 想定食数 最大約1,500食/日、トータル140,000食

(ロンドン大会実績ベースを基に利用率上昇を加味)

(4) 提供メニュー

サンドウィッチやヨーグルト、フルーツ、コーヒー等、手軽に摂取できる食事の提供

(過去大会は、フルーツ、マフィン、グラノーラバー等)

具体的なメニューについては、運営事業者より提案を募る

(5) 設置の想定

① 設置場所 居住エリア及び選手動線等を考慮した適切な場所

② 設置方法 柔軟な配置の観点から可動式のものを用意

③ オープン時間 原則として、午前7時から午後2時

(過去大会は、午前6時から午後2時まで、競技スケジュールに合わせ柔軟に対応／オリパラ移行期間は閉鎖)

3-4 スタッフダイニング

(1) 求められる機能

選手村内で従事するスタッフのモチベーションの向上につながるような飲食の提供

(2) 対象者 選手村内で従事するスタッフ

(3) 想定食数 最大10,000食/日、トータル約340,000食

(4) 提供メニュー

具体的なメニューについては、運営事業者より提案を募る

(5) 施設の概要（予定）

- ① 構造 鉄骨造2階部分 ※カジュアルダイニングと併設
- ② 想定客席数 約800席
- ③ オープン時間 朝食、昼食、夕食、深夜食に時間帯を分けて営業

3-5 選手村内飲食提供 概要

	総価契約			単価契約
	メイン ダイニング	カジュアル ダイニング	クラブ&ゴー	スタッフ ダイニング
提供内容	<ul style="list-style-type: none"> 選手団へ飲食を無償提供する拠点 過去大会と同等レベルの食事を提供 	<ul style="list-style-type: none"> 日本食や地域特産物を活用した食事を提供 	<ul style="list-style-type: none"> 時間の無い選手及び選手や団役員がテイクアウトできる軽食等を提供 	<ul style="list-style-type: none"> 現場調理したホットミールを提供 (スタッフの多様な食習慣にも配慮)
設置エリア	居住ゾーン	居住ゾーン	居住ゾーン	居住ゾーン
主要な利用者	各国地域選手及び選手団	各国地域選手及び選手団	各国地域選手及び選手団	スタッフ
席数	約4,500席	約400席	-	約800席
建築仕様	仮設 (地上2階建て)	レガシー (商業棟2階部)	仮設 (可動式)	レガシー (カジュアルダイニング内に併設)
1日最大食数想定 (ロンドン大会ベース)	45,000食/日	3,000食/日	1,500食/日	10,000食/日 ロンドン大会ベース
オープン 時間	24時間	午前6時～ 午後9時	午前7時～ 午後2時	朝食、昼食、夕食、深夜食に時間帯を分けて営業

4 委託事業者の選定方式

(1) 選定方式

一般競争入札「総合評価方式」を採用する。

(2) 応札見込み業種

大量調理経験のある飲食提供事業者

(3) 点数配分

価格点及び技術点で構成する。

(4) 審査項目

NO	区分	評価項目
1	価格点	見積書
2	技術点	各飲食提供施設の運営計画（持続可能性への配慮を含む）
3		日本食文化の発信、国産食材・被災地食材等の活用
4		多様性の尊重
5		衛生管理計画
6		組織・人員体制
7		コスト管理計画
8		物流計画
9		運営スケジュール
10		企業体制

5 委託候補者選定スケジュール（案）

	2018								
	8			9			10		
	1~10	11~20	21~31	1~10	11~20	21~30	1~10	11~20	21~31
理事会(7月30日)									
案件公示(8月3日)	→								
説明会参加受付期間(仕様書の提示) (8月3日から8月9日)	→								
説明会実施(8月10日)	→								
参加受付、質問受付・回答期間 (8月13日から8月27日)		→							
企画提案書受付期間 (8月28日から9月18日)			→						
書類審査、面接審査の実施 (9月19日から9月20日)					→				
受託事業者候補の内定(9月21日)						→			
予備検討会議(10月2日)、経営会議、 調達管理委員会(10月4日)							→		
理事会承認(10月23日)								→	
契約締結(10月中)									→