

落札者決定基準について

東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会が発注する、「東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会選手村内における選手及び選手団等に対する飲食提供等業務委託」に関する落札者決定基準については、次に掲げる方法による。

1 審査機関

- (1) 本委託業務の審査については、事業者選定審査委員会（以下、「審査委員会」という。）において実施する。
- (2) 審査委員会は、仕様書に記載している要求要件を満たしているか判断するとともに、「4 評価基準」に基づき付与する点数の判断について審査する。

2 落札者決定基準

(1) 落札者の決定方法

- ① 後述の「3 委託業務の技術点及び入札価格の評価方法」に定める評価方法により算出された技術点と価格点の合計点が最も高い者を落札者とする。
- ② 最高得点が同点で二者以上あった場合、審査委員の協議により受託者を決定する。なお、審査委員の協議でも決定できない場合、審査委員の多数決により受託者を決定する。

(2) 技術点、価格点の配分

点数については100点満点とし、得点配分については、技術点70点、価格点30点とする。なお、技術点については70点満点とし、内訳は次のとおり。

評価項目（技術点）	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）	15
日本食文化の発信・国産食材・被災地食材等の活用（調達コードを含む）	10
多様性の尊重	5
衛生管理計画	5
組織・人員体制	5
コスト管理計画	10
物流計画	5
運営計画	5
企業体制	10
合 計	70

3 委託業務の技術点及び入札価格の評価方法

委託業務の推進・遂行力、機能及び技術並びに入札価格の評価については、本事業の「仕様書」及び後述の「4 評価基準」の内容に基づき次のとおり行うこととする。

- (1) 後述「4 評価基準」に記載している評価項目（1）～（9）を必須の評価項目とし、提案会社の提出する「書類B（企画提案書、見積書）」及びプレゼンテーションに基づき評価する。
- (2) 後述「4 評価基準」に記載している必須の評価項目について、具体的かつ評価できる提案を行っている場合については、評価基準に基づき技術点を付与する。
- (3) 各提案会社の技術点については、審査委員会の委員の採点を平均した点をもってその技術点に係る得点とする。なお、小数点については、第1位までを有効とし、第2位については四捨五入するものとする。
- (4) 各提案会社の技術点について、審査委員会の委員の採点を平均した点数が、技術点合計の内60%に満たない場合には、入札価格に応じて付与された点数（価格点）の大小に関わらず、当該事業者を落選とする。また、全ての提案会社の技術点が合計の内60%に満たない場合には、全ての事業者を落選とし、仕様条件等を改め、再度の入札手続きを行うものとする。
- (5) 下記「4 評価基準」について、審査委員の内、2名以上から「極めて劣っている」の項目が1つ以上ついた事業者は、価格点及び技術点の獲得点数の大小に関わらず、落選とする。
- (6) 入札価格については、その入札価格に応じ、価格点を算出するものとする。点数化の方法については、次に示す方法による。

$$\text{「価格点} = \{(\text{予定価格} - \text{入札価格}) / (\text{予定価格} \times 0.5)\} \times \text{配点}(30)$$

- (7) 技術点及び価格点はいずれも小数第2位を四捨五入し、小数点第1位まで有効とする。

4 評価基準

技術点の評価基準は、以下のとおりとする。記載する事項が無い場合は、当該箇所について記載する必要はないが、評価段階は0とする。

- (1) 各飲食提供施設の運営計画（15点満点）
 - ① 各飲食提供施設の基本コンセプト及びメニューコンセプトが、「飲食提供に係る基本戦略」や各施設の機能を十分理解し、満足のいく提案となっているか。
 - ② 運営手法や厨房設備・機器等の能力・数量の提案について、基本設計図から大きな修正（乖離）がない中で、運営効率やコスト観点から、より良い提案がなされているか。
 - ③ 食品廃棄物の抑制やリサイクル可能な使い捨て食器の使用等、持続可能性に配慮した運営計画の提案がなされているか。

(2) 日本食文化の発信、国産食材・被災地食材等の活用（10点満点）

- ① 日本の食文化の発信（メニュー作成に当たっての構想）について、大会後も国内各地域にて話題性が残るような最善の提案がなされているか。
- ② 国産食材、被災地食材の活用計画について、入札価格内での現実的な提案がなされているか。
- ③ 調達コードへの対応は十分であるか、また、調達コードを遵守した仕入れのための社内取り組み事例（実績）はあるか。

(3) 多様性の尊重（5点満点）

- ① ハラルやビーガン、コーシャ等の多種多様な食習慣へのきめ細やかな配慮がなされているか。
- ② 各種運営計画において、アクセシビリティガイドライン（仕様書別添7）に沿った配慮がなされていることはもちろんのこと、日本らしいおもてなしの心を持った工夫等の提案がなされているか。

(4) 衛生管理計画（5点満点）

組織委員会作成の「東京2020大会において提供される飲食物の安全確保のためのガイドライン（仕様書別添2）」を遵守のうえ、以下に関する具体的な提案がなされているか。

- ① 最盛夏に行われる大規模国際スポーツ大会の環境を踏まえた適切な衛生管理を維持するための提案
- ② 食中毒や異物混入防止策に関する提案
- ③ 衛生検査や従業員の健康管理体制に関する提案
- ④ 物流における温度管理計画等、実施計画において食品の安全衛生への担保がなされた実施可能な提案がなされているか。

(5) 組織・人員体制（5点満点）

- ① 本業務を確実に遂行できる組織体制が整っているか。また、業務内容に適した人員配置（専門スキルや経験含む）となっているか。
- ② 採用計画において、従業員の資質・雇用の考え方（給食業務に従事した実績や国際スポーツ大会を経験した実績、語学力、パート、障がい者雇用、資格等の本業務への職員配置の基準、雇用する職員の居住地の地理的想定範囲等）を踏まえた現実的な提案がなされているか。
- ③ 衛生管理や調理技術向上等給食業務に関する教育のほか、守秘義務等、著作権や肖像権における留意点、コンプライアンスほか、選手に対する食事の意義や留意点等業務の特性に応じた研修計画の提案がなされているか。

(6) コスト管理計画（10点満点）

- ① 提供食数の推計や食品ロス等の管理手法について、具体的で実行可能な提案がされて

いるか。

- ② 本事業実施における、より一層のコストの削減を図るための効率的な運営手法や、コストの管理手法について、具体的で実行可能な提案がされているか。

(7) 物流計画（5点満点）

- ① 物流フローにおいて、フードセキュリティーの概念と、コールドチェーンの概念が明確に提案されているか。
- ② 食材の安全性担保と物流・検品効率が考慮されたディストリビューションセンター（DC）等の概念が明示され、DCの計画、役割・機能、食材受入基準、協力企業監査、フードセキュリティプラン等において優れた提案がなされているか。
- ③ 車両の仕様や台数、配送時間帯、回数等の搬入計画、村内での運搬計画、CO2排出量の削減等について具体的かつ実行可能な提案がなされているか。

(8) 運営スケジュール（5点満点）

- ① 委託者の提示するスケジュール及び各フェーズ（選手村建設期、開村期等）に対する業務スケジュールが明確であるか。また、業務を遂行するための課題を理解し、現実的なスケジュール提案がなされているか。
- ② 報告内容にモニタリングの結果及び改善報告が含まれ、従業員の採用状況等、運営継続に支障が出得る項目の報告がされるような提案がなされているか。

(9) 企業体制（10点満点）

- ① 企業体制や大会規模から、事業者管理資産の調達及び飲食提供業務に係る運営費用の資金調達体制において、健全な状態にあるか。
- ② 本業務を確実に遂行することにおいて、十分な経験と実績を有しているか。

5 評価項目の採点基準について

- (1) 評価は0～5までの6段階とする。
- (2) 評価タイプ（15点、10点、5点）により段階ごとに加点を行う。
- (3) 評価は、以下のとおりとする。

段階	評 価 内 容	評価タイプ		
		15点満点	10点満点	5点満点
5	極めて優れている提案	15	10	5
4	優れている提案	12	8	4
3	標準的な提案	9	6	3
2	劣っている提案	6	4	2
1	極めて劣っている提案	3	2	1
0	未記載	0	0	0