



選手村内における飲食提供業務委託事業者の 選定について

1 業務の目的

- (1) 選手村運営期間中の各国・地域選手及び選手団関係者等に対する、オリンピック・パラリンピック競技大会における特殊事項（多様性への配慮、マーケティング要件、セキュリティ要件等）を踏まえた飲食の提供を目的とする。
- (2) 2018年3月に公表した「飲食提供に係る基本戦略」の内容に基づき、食品の安全衛生、選手への栄養、持続可能性、日本の食文化発信等の各種配慮事項を達成し、参加選手が競技での自己ベストを達成できるための飲食提供実現を目的とする。



2 委託の概要

(1) 件名

東京2020大会における選手村内選手及び選手団等に対する
飲食提供業務委託

(2) 主な委託内容

選手村内メインダイニング、カジュアルダイニング、クラブ&ゴー及び
スタッフダイニング等における飲食提供業務を大量調理の実績がある
事業者へ委託

(3) 予定契約期間

2018年10月～2020年12月

(4) 予定調達方式

一般競争入札（総合評価方式）

(5) 主な配慮事項

- ①カジュアルダイニングを中心とした日本の食文化の発信
- ②宗教（ハラール等）、食習慣等の多様性への配慮
- ③衛生管理の徹底による食中毒の未然防止
- ④スポーツ栄養に基づく食事の提供

3 選手村内における主な飲食提供内容

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・インドア、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

3-2 カジュアルダイニング

(1) 求められる機能

地域特産物を活用した日本食等の提供

“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

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)

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 主な飲食提供内容の一覧

| | メインダイニング | カジュアルダイニング | Grab & Go | 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の提供 | <ul style="list-style-type: none"> 時間の無い選手及び選手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 | 4,500席 | 400席 | - | 800席 |
| 1日最大食数想定 | 45,000食/日 | 3,000食/日 | 1,500食/日 | 10,000食/日 |
| オープン時間 (想定) | 24時間 | 午前6時～午後9時 | 午前7時～午後2時 (競技スケジュールに合わせ、柔軟に対応) | 朝食、昼食、夕食、深夜食に時間帯を分けてオープン |

4 委託事業者の選定に当たっての審査項目

| NO | 区分 | 評価項目 |
|----|--------------|----------------------------|
| 1 | 価格点 (30点) | 見積書 |
| 2 | 技術点 (70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 委託事業者の選定スケジュール（予定）

| NO | 項目 | 期間等（予定） |
|----|------------------|----------------|
| 1 | 案件公示 | 8月3日 |
| 2 | 入札説明会の実施 | 8月10日 |
| 3 | 企画提案等受付期間 | 8月24日から9月14日まで |
| 4 | 企画提案審査 | 9月19日から9月20日まで |
| 5 | 審査結果通知（候補事業者の決定） | 9月21日 |
| 6 | 最終審査 | 9月25日から9月27日 |
| 7 | 審査結果通知 | 9月28日までに通知 |
| 8 | 本契約の締結 | 10月末頃 |