

## 広島県庁舎食堂事業者の募集に係る提案書等作成要領

## 目 次

1 提出書類等及び作成要領 .....	1
2 留意事項 .....	1
(1) 提案書	
(2) 県が指定する営業条件等	
(3) 独自の提案業務	
○ 必要な提出書類（別添） .....	2
（添付書類） .....	3
○ 企画提案募集に係る申請書（別紙１）	
○ 企画書（別紙２）	
○ 会社概要（別紙３）	
○ 提案メニュー及び価格表（別紙４）	

## 広島県庁舎食堂事業者の募集に係る提案書等作成要領

令和7年度広島県庁舎食堂事業者の募集に係る企画提案募集に参加される者（以下「提案者」という。）は、この作成要領に従い、提案書及び附属資料等の必要な書類を作成し、提出してください。

提案に当たっては、県が、職員を対象に令和5年9月に実施した「本庁食堂に係る職員アンケート結果（概要）」（別途配付します。）における職員の意見や要望、現状の問題点や課題等を踏まえ、現在よりも質の高いサービスが提供されるような魅力ある提案を行ってください。

### 1 提出書類等及び作成要領

別添の「必要な提出書類」のとおりです。

### 2 留意事項

#### (1) 提案書

提案書（企画書）には、「広島県庁舎食堂事業者の募集に係る仕様書」【資料2】（以下「仕様書」という。）において定めた営業条件等（県が指定する営業時間やメニュー及び提案者に一任するものなど）を満たし、具体的かつ簡潔に記述してください。

#### (2) 県が指定する営業条件等

主なものは次のとおりです。詳しくは、仕様書により確認してください。

区 分	主な営業条件等
①食堂運営業務	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 営業時間（11：30～13：30）</li><li>・ 調味料・湯茶の提供</li><li>・ 栄養成分等（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量等）の表示</li><li>・ 飲料用自動販売機3台の運営を含む</li></ul>
②売店運営業務	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 軽食、飲料等の販売</li></ul>
③弁当配達業務	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 正午までに各課・室（約200箇所）へ配達（受注時間 9：00～11：00）</li><li>・ 受注、配達、弁当箱の回収</li></ul>
④ワゴン販売業務	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 営業時間（9：00～11：00）</li><li>・ 軽食、飲料等の販売</li></ul>

#### (3) 独自の提案業務

① 提案者は、仕様書等の範囲内において、独自の業務を提案してください。

② 独自の提案業務は、県が指定した営業条件等に関し、サービスの向上及び集客力の向上等が図られると考えられるものを提案してください。

##### 【独自提案の例】

特別定食や季節限定メニューの提供、健康志向、地産地消、環境への配慮等

③ 自動販売機の増設は審査の対象としません。

## ○必要な提出書類

書 類 名		内 容	様式	提出部数
提 案 書	申 請 書	「企画提案募集に係る申請書」を添付してください。	【別紙 1】指定様式	1 部
	企 画 書	「企画書」の各提案項目について、仕様書の趣旨に沿って記載してください。	【別紙 2】を参考に指定様式等を添付	5 部 〔正本 1 部 副本 4 部 ※ 3 参照〕
	会 社 概 要	「会社概要及び過去 3 年間の主な食堂経営等の実績」の各項目について、記載してください。	【別紙 3】指定様式	5 部
	提案メニュー 及び価格表	「提案メニュー及び価格表」に提案メニューとそれぞれの単価を記載してください。	【別紙 4】指定様式	5 部

※ 1 提案は、1 者につき 1 提案とします。

※ 2 指定様式は、A 4 版両面使用とし、縦置き横書き(左綴じ)としてください。ただし、図表等の表現上、都合の悪い場合は、用紙及び記述の方法は自由とします。

※ 3 企画書の副本には、会社名・住所・ロゴマークなど提案者を特定できる表示をしないでください。事業実施体制などには、提案者名を「当社」と記載してください。

※ 4 提案書には、中央下部にページを印字してください。

※ 5 審査に必要な場合、その他の書類の提出を求めることがあります。

【別紙 1】

企画提案募集に係る申請書

令和 年 月 日

広島県総務局福利課長 様

〒  
住 所  
商号又は名称  
代表者職氏名

印

連絡先	電 話 番 号		
	F A X 番 号		
	担 当 者	所 属	
		氏 名	
		電子メールアドレス	

「令和 7 年度広島県庁食堂事業者の募集に係る企画提案募集」について、関係する募集要領及び仕様書等の内容を理解の上、関係書類を添えて、申請します。

なお、次の参加資格を満たすこと並びに申請書及び添付する関係書類のすべての記載事項は、事実と相違ないことを誓約します。

- ① 法人格を有する団体であること。
- ② 法人又はその代表者が次に該当しないこと。
  - ア 法律行為を行う能力を有しない者。
  - イ 破産者で復権を得ない者。
- ③ 地方自治法施行令（昭和 2 2 年政令第 1 6 号）第 1 6 7 条の 4 第 2 項（同項を準用する場合を含む。）の規定により本県における一般競争入札等の参加を制限されていないこと。
- ④ 募集の開始の日から使用許可日までの間のいずれの日においても、広島県の指名除外を受けていないこと。
- ⑤ 本企画提案募集の公告日から使用許可日までの間のいずれの日においても、低入札価格調査制度事務処理要領第 11 項に定める他入札への参加禁止措置の対象となっている者でないこと。
- ⑥ 暴力団（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成 3 年法律第 7 7 号。以下「法」という。）第 2 条第 2 号に規定する暴力団をいう。）又は暴力団員等（法第 2 条第 6 号に規定する暴力団員及び現に広島県暴力団排除条例（平成 2 2 年広島県条例第 3 7 号）第 1 9 条第 3 項の規定による公表が行われている者をいう。）が、経営若しくは運営に関与していないこと。
- ⑦ 無差別大量殺人行為を行った団体の規制に関する法律（平成 1 1 年法律第 1 4 7 号）に基づく処分の対象となっている団体及びその構成員でないこと。
- ⑧ 広島県税及び地方法人特別税並びに消費税及び地方消費税を滞納していないこと。
- ⑨ 広島県内に本社、支社、営業所等を有し、迅速かつ具体的な連絡、調整等が可能なものであること。
- ⑩ 飲食店・食堂等の運営経験を 3 年以上有する法人であって、食堂の運営に関し、必要な資格・免許等を有し、十分な業務遂行能力及び適正な執行体制を有するものであること。

## I 安定した経営の確保

### ① 提案者の実績

- ・類似施設における提案者の実績を簡潔に記載してください。

### ② 人的能力

#### ア 責任体制（緊急時の連絡体制、責任者の配置計画等）及び必要となる免許取得と有資格者の配置計画

- ・通常時、夜間・休日、緊急時の連絡体制を記載してください。
- ・食堂現場における責任者の配置計画（常駐の有無等）を記載してください。（必要に応じて、体系図等を用いて記載してください。）

- ・必要となる免許取得（食堂ごとの営業許可の種類等）を記載してください。
- ・必要となる有資格者や経験者の人数・配置計画等を記載してください。（必要に応じて、体系図等を用いて記載してください。）

#### イ 従業員体制（雇用計画や食堂、売店、ワゴン販売の配置計画）

- ・従業員の雇用計画を記載してください。
- ・食堂、売店、ワゴン販売の従業員の人数・配置・ローテーション計画等を記載してください。（必要に応じて、体系図等を用いて記載してください。）

#### ウ 研修計画等（従業員研修計画や労務管理）

- ・従業員研修計画や従業員労務管理（労災等）の対応について記載してください。

### ③ 物的能力

#### ア 収支計画

- ・契約期間の収支計画を年度ごとに記載してください。
- ・収支計画は、業務ごとの売上、原価、人件費及び光熱水費等の主要な科目ごとの内容とし、設備など投資計画がある場合は、それが分かるようにしてください。
- ・経営情報を守秘する必要がある場合は、適宜、科目等を調整してください。

#### イ 食材等の調達計画及び主な流通体制（仕入れから加工、販売（再委託の有無等））

- ・主な食材等の仕入れ先計画等を記載してください。（米、野菜、肉、穀物等の主要食材の仕入れ先（主な仕入れ先の会社及び産地）や安全で安定した仕入れを確保するための対策について記載してください。）
- ・仕入れから加工、販売に至る主な流通体制を記載してください。
- ・再委託を行う計画の場合は、再委託を計画する業務、理由、相手先及び選定方法などを記載してください。（必要に応じて、体系図等を用いて記載してください。）

#### ④ 提案者の財務状況及びコンプライアンス確保

##### ア 提案者の全体の人員、資産・財務状況（財務諸表）

- ・近年の財務状況、資金調達状況に対する提案者の認識を簡潔に記載してください。
- ・同様に今後の予測についても簡潔に記載してください。
- ・決算書（最近3か年分の貸借対照表及び損益計算書）を添付してください。

##### イ 不測の事態への対応

- ・災害や事故等の緊急時等の対応方策、体制、保険の加入など記載してください。

##### ウ コンプライアンスの確保及び取組状況

- ・提案者における「コンプライアンスの確保」のための基本的な方針や具体的に取組んでいる事例があれば記載してください。

#### ⑤ その他安定した経営の確保に関する事項

- ・その他安定した経営の確保につながる提案や取り組んでいる事例があれば記載してください。（コスト削減、業務改善、顧客ニーズ調査の取組等）

## Ⅱ 安全で良質なサービスの提供

#### ① 食堂経営に関する基本的な方針

- ・食堂等を経営するに当たっての基本的な方針を簡潔に記載してください。（サービス提供の内容、業務の効率化、職員の健康管理、安全・衛生管理、その他について）

#### ② 食堂利用者に対する適正なサービスの提供

- ・仕様書に従って、次の業務ごとに計画している内容について記載してください。  
提案に当たっては、「本庁食堂に係る職員アンケート結果（概要）」にある職員の意見や要望を可能な限り反映した提案を行ってください。  
提案者において、特色ある事項や、強調したい事項がある場合は、それが分かるように記載してください。  
また、必須事項についても確認のため記載してください。（食堂と弁当のメニュー・弁当品目や価格は、別紙4「提案メニュー及び価格表」に記載してください。）

- |           |  |
|-----------|--|
| ア 食堂運営業務  | 営業時間、メニュー及び価格（別紙4に記載。なお、特色あるメニュー[ヘルシーメニュー、小鉢が選択できる日替定食など]については、その特色等について企画書に必ず記載してください。）、調理方法、販売・清算方法、回数券の内容、食事提供方法（ライス等の量の加減への対応、温かい又は冷たい料理の出し方など）、健康に配慮したメニュー、地産地消への取組、混雑緩和対策、利用促進につながるレイアウト、その他 |
| イ 売店運営業務  | 営業時間、主な販売品目と価格、販売・清算方法、その他   |
| ウ 弁当配達業務  | 営業時間、弁当品目及び価格（別紙4に記載）、販売・清算方法、調理方法、受注方法、回数券の内容、その他   |
| エ ワゴン販売業務 | 営業時間、主な販売品目と価格、販売・清算方法、その他   |

③ 施設の維持管理・清掃・ごみ処理の計画・省エネルギー対策

- ・施設の保守点検・清掃・ごみ処理の計画について、その計画内容、実施方法及び実施頻度などを記載してください。（必要に応じて、体系図等を用いて記載してください。）
- ・県は光熱水費の節減に努めているところであり、省エネルギー対策について具体的に記載してください。

④ 安全管理・食品管理体制

- ・食の安全確保への取組や利用者の安全対策・健康管理などについて記載してください。（必要に応じて、体系図等を用いて記載してください。）

⑤ 苦情処理の対応

- ・利用者からのクレーム・要望等への対応方法を記載してください。（必要に応じて、マニュアル等を用いて記載してください。）

⑥ 独自の創意工夫・サービス提案

上記のほか、フェア・イベントの実施、特別定食や季節限定メニューの提供、健康志向、地産地消、環境への配慮など、提案者において、サービス向上や集客力向上のための独自提案を記載してください。



## 【別紙3】

## 会社概要

会 社 名 代表者名			
所 在 地	本 社		
	県内支社等 (県内に本社がある 者は除く。)		
設立年月日	年      月      日 (県内営業所等の設立年月日      年      月      日)		
資 本 金			
直近3年間の 年間売上高			
従 業 員 数	人 (県内営業所等の社員数      人)		
業 務 内 容			
免 許・資 格 等 の 有 無 <sup>※1</sup>			
会社の特色 <sup>※2</sup>			
広島県内外の社員 食堂、一般食堂の 経營業務の実績 <sup>※3</sup> (経営コンサル業 務等は除く。)	発 注 者	業 務 内 容 (食堂経営等)	受 注 年
	県内の官公庁・ 公 共 団 体		
	県外の官公庁・ 公 共 団 体		
	民                  間		
	そ      の      他		

※1 本募集等に関連する提案者の本社・生産工場等において、既に取得している免許や資格並びにその有資格者（調理士・栄養士等）の人数などを記載してください。

※2 仕入れや加工など、提案者の特色や優位性などを記載してください。

※3 業務内容（食堂経営等）欄には、場所又は相手方、提供食数、運営形態（現場、加熱調理又はケータリング）、運営期間などを記載してください。

## 【別紙４】

## 提案メニュー及び価格表

メニューコンセプト			
品 名		メニュー	税込価格
		1	円
<div>第一食堂</div> <div>東館食堂</div>		2	円
		3	円
		4	円
		5	円
		6	円
		7	円
		8	円
		9	円
		10	円
		11	円
		12	円
		13	円
		14	円
		15	円
		16	円
		17	円
		18	円
		19	円
		20	円
弁当等の種類 [ 弁当配達 ]		1	円
		2	円
		3	円
		4	円
		5	円

※ メニューコンセプトを簡潔に記載してください。

(例：健康に配慮した食事提供、地産地消による食事提供等)

※ 提案するメニューが書ききれない場合は、本紙をコピーするなどして提案してください。

※ 特色のあるメニューを提案する場合は、その特長等が分かる資料（様式任意）を添付してください。