

広島県庁舎弁当販売事業者の募集に係る
技術評価等資料作成要領

広島県総務局福利課

目 次

1 提出書類等及び作成要領	2
2 留意事項	2
(1) 技術評価等資料	
(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）	3
（添付書類）	4
技術評価等資料提出書（別紙 3－1）	
提案書（別紙 3－2）	
会社概要（別紙 3－3）	
提案メニュー及び価格表（別紙 3－4）	

広島県庁舎弁当販売事業者の募集に係る技術評価等資料作成要領

令和 7 年度広島県庁舎弁当販売事業者の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、技術評価等資料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。

1 提出書類等及び作成要領

資料 3 別添「必要な提出書類」のとおりです。

2 留意事項

（1）技術評価等資料

技術評価等資料には、「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。

ア 弁当販売業務

本館地下 1 階及び東館 8 階において、職員等に弁当・軽食・飲料等を販売する業務

イ 管理業務

弁当販売業務の円滑な運営を行うため、管理・監督を適正に行う業務

（3）独自の提案業務

ア 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。

イ 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】ワゴン販売、健康志向、地産地消、環境への配慮等

必要な提出書類

書類名		内容	様式	提出部数
技術評価等資料	技術評価等資料提出書	「技術評価等資料」を添付してください。	【別紙 3-1】 指定様式	1 部
	提案書	技術評価等資料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 3-2】 を参考に作成	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 3-3】 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 3-4】 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。

別記様式第 7 号（第 16 項関係、技術評価等資料提出書）

技術評価等資料提出書

令和 8 年 2 月 日

（ 契 約 担 当 職 員 ）

様

所 在 地

商号又は名称

代表者職氏名

(担 当 者)

(電 話 番 号)

(F A X 番 号)

(メールアドレス)

令和 8 年 2 月 日付けで公告のあった次の総合評価一般競争入札に係る技術評価等資料を提出します。

1 業務名：広島県庁舎弁当販売業務

2 技術評価等資料内訳

評価項目		内 容
商品	種類数	
商品	価格設定	
商品	供給能力	
商品	品質	
店舗運営	清掃	
店舗運営	混雑対応	
店舗運営	創意工夫	
店舗運営	利用者対応	
店舗運営	緊急時対応	
実施体制	実績	
実施体制	収支計画	
実施体制	財務	

【別紙 3－2】

提案書

評価項目 1 「商品」

売店利用者に対する適正なサービスの提供

- ・仕様書に従って、売店運營業務について計画している内容（営業時間、弁当品目及び価格、提供予定食数、販売・決済方法、混雑緩和対策、その他）について記載してください。
- ・弁当品目及び価格、販売予定食数は、別紙 3－4「提案メニュー及び価格表」に記載してください。
- ・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。

調達計画及び主な流通体制

- ・弁当の主な仕入れ先計画等を記載してください。また、安全で安定した仕入れを確保するための方策について記載してください。
- ・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。）

その他

- ・上記のほか、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。

評価項目 2 「店舗運営」

売店等の清掃・ごみ処理の計画・維持管理

- ・売店等の清掃、ごみ処理の計画、維持管理の計画について、その実施方法及び実施頻度などを記載してください。

販売・決済方法

- ・一任しますが、利用者の利便性や混雑緩和の観点から、現金以外の決済方法（電子マネー等）や混雑時の人員配置等についても記載してください。

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。）

食品管理体制

- ・食の安全確保への取組などについて記載してください。

独自の創意工夫・サービス提案

- ・上記のほか、ワゴン販売の実施、フェア・イベントの実施、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、業務の効率化など、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。

評価項目 3 「実施体制」

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。

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。
- ・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。

イ 従業員体制

- ・従業員の雇用計画を記載してください。
- ・販売従業員の人数・配置・ローテーション計画等を記載してください。
- ・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。

物的能力（収支計画）

- ・令和 7 年度（令和 8 年 3 月）の収支計画を記載してください。
- ・収支計画は、売上、原価、人件費等の主要な科目ごとの内容としてください。なお、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。

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り組んでいる事例があれば記載してください。

その他

- ・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。（例：コスト縮減、業務改善、顧客ニーズ調査の取組）

その他項目 1 「社会的責任、法令遵守」

- ・社会的責任（障害者雇用への取組、両立支援）、法令遵守（社会保険等、賃金水準）について記載してください。なお、社会保険へ加入していること及び賃金が最低賃金を下回らないことは、必須項目です。

【別紙 3 - 3】

会社概要

会社名、 代表者名			
会社HP			
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※ 1			
会社の特色※ 2			
広島県内外の官 公庁・公共団体、 民間企業等にお ける弁当販売実 績	発注者	業務内容※ 3	受 注 年
	県内の官公庁・ 公共団体		
	県外の官公庁・ 公共団体		
	民間企業		
	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 仕入れや製造・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 業務内容欄には、場所又は相手方、提供食数、運営期間などを記載してください。

【別紙 3－4】

販売予定メニュー、価格、食数表

販売予定メニュー		税込価格	搬入食数
1		円	食
2		円	食
3		円	食
4		円	食
5		円	食
6		円	食
7		円	食
8		円	食
9		円	食
10		円	食
11		円	食
12		円	食
13		円	食
14		円	食
15		円	食
—	合計	—	食

※販売を予定しているメニューが書ききれない場合は、本紙をコピーする、その他資料を添付する（様式任意）等してください。