様式２

企　画　提　案　書

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 審　査　項　目 | | |
| １ | 食堂の運営方法 | ①運営に係る基本方針について |
| ②営業時間、休業日について |
| ２ | 従業員の配置体制 | 従業員の配置体制、責任体制、資格、緊急時の体制について |
| ３ | 安全管理・食品衛生 | ①防犯、防災等に対する運営上の安全管理について |
| ②食品衛生、品質管理の体制及び事故防止策について |
| ③衛生管理、清掃について |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ４ | メニュー・価格 | ①提供を予定している主なメニューの種類及び価格について |
| ②集客の工夫について（例：利用客を飽きさせない工夫、ＳＮＳでの発信等） |
| ５ | その他 | 会館利用者の利便性向上について |

※用紙が不足する場合は、任意の様式により作成し添付すること。