

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	<p>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</p> <p>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）</p>
5	その他	<p>会館利用者の利便性向上について</p>

※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。