

企画提案依頼事項

別添 1

提案項目	記載内容
運営方針	食堂を管理運営する上での基本方針やコンセプト（注文時に行列を作らない対策等）について記載すること。
	営業日及び営業時間に関する考え方（学生の長期連休時及びイベント開催時の対応等）について記載すること。
収支計画	食堂の収支計画について記載すること。
経営基盤	経営基盤が安定しており、長期にわたり営業が可能である根拠等について記載すること。
安全管理・食品衛生	防犯、防火等、食堂運営上の安全管理について記載すること。
	食品衛生、品質管理の体制及び事故防止策について記載すること。
現場責任者及び従業員の配置等	現場責任者を含めた指揮命令系統が分かる組織図について記載すること。
	勤務体制及び労働条件について記載すること。
	従業員の教育（利用者への対応、態度等を含む）方針について記載すること。
	利用者からの要望やクレーム等への対応方法や体制等について記載すること。
メニュー・サービス	提供を予定しているメニュー及びサービスの種類及び価格の豊富さについて記載すること。
	ヘルシーメニューや釜炊きご飯の提供、栄養成分及びカロリーの表示等、健康づくりをサポートする内容について記載すること。
	県内生産物利用（地産地消）の考え方について記載すること。
	迅速なサービスの提供方法について記載すること。
	利用可能なキャッシュレス決済サービスの種類について記載すること。
廃棄物の回収・処理	廃棄物の回収方法及び処理方法について記載すること。
	廃棄物の減量化推進のための工夫等について記載すること。
業務運営の実績	食堂の業務運営の実績について記載すること。※直近3年間における実績の詳細は、「様式3 業務運営の実績」に記載すること。
アピールポイント	食堂運営に際し、アピールできる事項又は優位性・特徴のある事項（朝食の提供、サブスクリプション《定額利用》等）について記載すること。
	食堂以外の福利厚生に関連する取組について記載すること。
	多様な注文方法（スマートフォンを用いたアプリケーションからの注文等）について記載すること。
	食堂を利用したいと思わせる工夫について記載すること。