

国立大学法人滋賀医科大学医学部附属病院
レストラン及び職員食堂運営事業者選定に係る企画提案書

令和 3年 月 日

国立大学法人滋賀医科大学長

上 本 伸 二 殿

参加申込者 住所又は所在地

氏名又は名称

代 表 者 名



国立大学法人滋賀医科大学医学部附属病院におけるレストラン及び職員食堂運営事業者の選定に係る
企画提案を本書のとおり提出します。

(担当者)

住 所

部 署

氏 名

電話番号

Eメール

1 営業内容等

項 目	
① コンセプト	※具体的に分かり易く記載してください。
② 営業時間	※原則として 11 時から 19 時迄としますが、この時間を含め希望営業時間を記載してください。
③ 営業日	※原則として月から金曜日としますが、年末年始、土日祝祭日についても提案があれば記載してください。
④ 取扱メニューの種類と価格	※メニュー表等で分かり易く説明して下さい。 ※本院栄養治療部と連携し健康に留意したメニューを加えることについて意見があれば記載してください。
⑤ 利用者ニーズ等への対応	※ニーズの変化や苦情等の対応方法について記載してください。
⑥ 注文・支払い方法	注文種別については、タッチパネル方式、券売機方式等、支払い方法については現金払いの他、クレジットカードや電子マネー等、具体的に記載してください。
⑦ 使用食材の仕入時期、使用期限に対する考え方	※安全、衛生に配慮した食材管理を希望します。
⑧ 多様な患者等への配慮	※障がい者、車椅子使用者、点滴スタンドを持っている患者等への配慮について記載してください。
⑨ 混雑ピーク時の混雑緩和対策	※混雑緩和への対応策について記載して下さい。
⑩ ロイヤリティに関する提案	(売上高の) _____ % ※具体的に記載してください。
⑪ その他の提案	※サービス（フル・セルフ）について記載してください。その他特にアピールできるものがあれば記載してください。

※レストランと職員食堂で違いがあればそれぞれ分けて記載して下さい。

この様式に記載しきれない場合は、2 ページにまたがっても構いません。

2. 業務の実施体制

従業員配置計画

担当業務	人 数		勤務時間	資格等
(現場責任者)	正社員	人	時～ 時	
	パート・アルバイト	人	時～ 時	
		人	時～ 時	
		人	時～ 時	
		人	時～ 時	
		人	時～ 時	
		人	時～ 時	
		人	時～ 時	

3. 従業員研修

研 修 体 制	
接 遇 研 修	
個人情報保護研修	

4. 衛生管理の考え方

衛生管理体制	
感染対策	
清掃及び消毒計画	
廃棄物処理計画	
事故防止・安全対策	

5. 収支見込

(単位：千円)

項 目		1 年 目	3 年 目
売 上 高			
営 業 費 用	原 材 料 費		
	人 件 費		
	光 熱 水 料		
	保 健 衛 生 費		
	使 用 料		
	消 耗 品 費		
	減 価 償 却 費		
	そ の 他 諸 経 費 等		
	計		
営 業 利 益			

※適宜項目の削除・追加をして下さい。