様式第２号

令和　　年　　月　　日

　　山梨県市町村総合事務組合

　　　組合長　佐　野　和　広　様

　　　　　　　　　　　　　　　　　住　　　所

　　　　　　　　　　　　　　　　　名　　　称

　　　　　　　　　　　　　　　　　代表者職氏名　　　　　　　　　　　　　　　　　　㊞

企　画　提　案　書

　　　　　　　　１　基本方針

　　　　　　　　２　運営方法

　　　　　　　　３　配置体制

　　　　　　　　４　メニューの構成

　　　　　　　　５　創意工夫

　　　　　　　　６　経営安定方策

　　　　　　　　７　安全衛生管理体制

**企画提案書**

１　基本方針

|  |
| --- |
| 基本方針について |

２　運営方法

|  |
| --- |
| ２－①　運営方法について |
| ２－②　営業時間について |

|  |
| --- |
| ２－③　混雑時の対応について |

３　配置体制

|  |
| --- |
| ３－①　組織体制図について |

|  |
| --- |
| ３－②　従業員の雇用計画について |

|  |
| --- |
| ３－③　労働条件や教育訓練等に関する基本方針について |

４　メニュー構成

|  |
| --- |
| ４－①　メニュー構成のコンセプトについて |

４－②　メニューの種類及びその価格

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | 写真 |
|  |
| 価格 |
|  |
| 特徴、カロリー、塩分等 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | 写真 |
|  |
| 価格 |
|  |
| 特徴、カロリー、塩分等 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | 写真 |
|  |
| 価格 |
|  |
| 特徴、カロリー、塩分等 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | 写真 |
|  |
| 価格 |
|  |
| 特徴、カロリー、塩分等 |
|  |

※メニュー数に応じて複数提出可

５－①　創意工夫

|  |
| --- |
| アピールできる事項や特徴のある事項等について |

５－②　来館者の取り込み

|  |
| --- |
| 入館団体職員や研修生の取り込み方策等について |

６　経営安定方策

|  |
| --- |
| ６－①　食堂の経営を安定させるための方策について |

|  |
| --- |
| ６－②食堂の経営を安定させる目的で、食堂の運営業務以外で厨房を利用する場合の内容 |

　上記の場合の事業者が負担する経費

|  |  |
| --- | --- |
| 項目 | 事業者が負担する経費区分 |
| 使用料(事務所) |  |
| 使用料（厨房） |  |
| 共益費(駐車代等) |  |
| 厨房機器の更新及び改修 |  |
| 水道代 |  |
| 電気代 |  |
| ガス代 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 項　　　　　目 | | 金額（千円） | | | 明　　細 |
| １年目 | ２年目 | ３年目 |
| 売　　上　　高 | |  |  |  |  |
| 原　材　料　費 | |  |  |  |  |
| 営　業　経　費 | 人　　件　　費 |  |  |  |  |
| 光　熱　水　費 |  |  |  |  |
| 使　　用　　料 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 小　　　　　計 |  |  |  |  |
| 経　　費　　計 | |  |  |  |  |
| 損　　　　　益 | |  |  |  |  |

６－③収支計画

初期設備投資

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 機　　　器　　　名 | 金　　　額（千円） | 明　　　　　　　　　　　　細 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

※上記に記載のない項目についても、必要に応じて記入すること。

７　安全衛生管理体制

|  |
| --- |
| ７－①　食品衛生及び品質管理について |

|  |
| --- |
| ７－②　安全管理について  　ア　事故防止体制及び事故への対応策 |

|  |
| --- |
| ７－②　安全管理について  　イ　防犯及び防災等の安全管理について |

|  |
| --- |
| ７－③　清掃計画について  　ア　厨房内及び座席の定期清掃について |

|  |
| --- |
| ７－③　清掃計画について  　イ　廃棄物の改修及び処理計画について |