（様式４）

平成　　　年　　　月　　　日

大船渡市Ｙ・Ｓセンターレストラン業務

提　案　書

|  |
| --- |
| １　基本方針  出店の理念や目的、店舗基本コンセプト、施設の設置目的への理解、  特にアピールしたいこと等。  ２　業務運営体制  責任者の配置やスタッフ体制、専門スタッフの適正配置、市内在住者の  雇用等。（責任分担がわかる体制図添付のこと）  ３　業務運営計画  特色あるメニューや季節メニュー（商品企画・オリジナリティ・価格設定  等）、自主管理体制を含む食品衛生管理対策等  ４　研修計画  従事者に対する研修計画（研修名・時期・参加人数等）  ５　提案事業  通常運営時の提案に加え、サロン等の提案、委託者への貢献の提案、利者  の満足度向上を図るための方策等。  ６　環境活動や社会貢献の推進  　　地産地消や廃棄物の資源化・減量化、アレルギーへの対応、障害者への配慮等。  ７　危機管理対策  　　予防管理、食中毒・異物混入、火災、その他事故、災害、不法行為発生時対応、防犯・防災等安全管理、各種保険への加入。 |
|  |

　　　※独自の様式でも提出できます。