

令和 年 月 日

鹿児島市立病院外来食堂及び職員食堂運営業務企画提案書

鹿児島市立病院長 殿

住 所
名称・商号
代表者氏名

1. 応募動機

2. 運営方針

【外来食堂】

【職員食堂】

3. 営業日、営業時間

	外来食堂	職員食堂
営業日	平日 ・ 土曜日 日曜日・ 祝 日 年末年始 ※営業可能日に○をしてください。	平日 ・ 土曜日 日曜日・ 祝 日 年末年始 ※営業可能日に○をしてください。
営業時間	平 日 : 時 ~ 時 土曜日 : 時 ~ 時 日曜日 : 時 ~ 時 祝 日 : 時 ~ 時 年末年始 : 時 ~ 時	平 日 : 時 ~ 時 土曜日 : 時 ~ 時 日曜日 : 時 ~ 時 祝 日 : 時 ~ 時 年末年始 : 時 ~ 時

4. 従業員の配置計画

(1) 人数等

区分	人数	うち有資格者	資格名	勤務年数 (例：A1年、B2年)
正社員	名	名		
パートほか	名	名		
計	名	名		

(2) 勤務体制

①正社員

【平日】

時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）
 時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）
 時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）

【土曜日】

時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）
 時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）
 時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）

【日曜日】

時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）
 時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）
 時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）

【祝日】

時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）
 時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）
 時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）

②パートほか

【平日】

時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）
 時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）
 時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）

【土曜日】

時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）
 時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）
 時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房〇名、カウンター〇名）

【日曜日】

時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房○名、カウンター○名）
時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房○名、カウンター○名）
時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房○名、カウンター○名）

【祝日】

時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房○名、カウンター○名）
時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房○名、カウンター○名）
時 分 ～ 時 分 名（うち、厨房○名、カウンター○名）

- (3) 緊急時の連絡体制（フランチャイズ方式で参加する場合は、フランチャイズ本部との連絡体制も含む）

5. 衛生面、安全面の対策

- (1) 衛生管理体制（食材、器材、客、従業員など）

- (2) 食中毒及び停電・各種システムダウン時など事故発生時の対応（マニュアル、連絡体制、補償など）

- (3) 事故防止・安全対策

- (4) 清掃計画

- (5) 廃棄物の処理計画

6. 接遇その他運営上必要な研修計画、クレーム対応など

7. メニュー、商品、価格（主なものを10程度記入してください。枠は適宜追加しても構いません）

【外来食堂】

総メニュー数 _____

メニュー名	価格（税込）
日替わりランチ	円
各種定食 ○○定食	円
○○定食	円
○○定食	円
○○定食	円
麺類 うどん	円
そば	円
ラーメン	円
カレーライス	円
	円
	円
	円
	円

【職員食堂】

総メニュー数 _____

メニュー名	価格（税込）
日替わりランチ	円
各種定食 ○○定食	円
○○定食	円
○○定食	円
○○定食	円
麺類 うどん	円
そば	円
ラーメン	円
カレーライス	円
	円
	円
	円
	円

【自動販売機（職員食堂内）】

提案する場合のみ記入すること。

メーカー名	商 品 名	規 格 (内容量)	容器の 種 類	標準小売 価 格 (税込)円	販売価格 (税込)円	備 考

(注) 商品名は具体的に記入するとともに、容器の種類欄には「缶、ビン、ペットボトル、紙パック等」の別を記入すること。

8. 商品の注文及び提供方法（該当するものに○をしてください。）

(1) 外来食堂

- ① 利用者から注文を取る方式
- ② 食券方式
- ③ その他（ ）

(2) 職員食堂

- ① 利用者から注文を取る方式
- ② 食券方式
- ③ その他（ ）

(3) 外来食堂と職員食堂の協力・連携体制について

9. 提供可能なサービス

提供可能なサービス	内容
利用者にお得感を与えるサービス やイベントの提案	
テイクアウト、各科（病棟）への配 達の提案	
キャッシュレス決済の提案	

10. 収支見込み

年間の収支計画		
項目	金額(単位:円)	明細
売上高		
その他収益		
収益合計		
原材料費		
営業経費	人件費	
	光熱水費	
	広告費	
	行政財産貸付料	
	ロイヤリティ	
	小計	
その他経費		
費用合計		
損 益		

※上記表に含まれていない項目についても必要に応じて記載すること。

※会社等全体での収支計画ではなく、当食堂のみの収支計画を記載すること。

1 1 . 顧客ニーズを把握し、サービスを向上させていくための方法

1 2 . その他独自の提案

1 3 . 行政財産貸付料（月額）

①基本額		②提案額		①+②=貸付料
152,025 円	+	円	=	円