

「(再公告) キャンパス内 B階レストラン運営業務」提案書の記載事項  
The matters listed in the proposal of  
" (Subsequent Notice) Restaurant Subcontracting Proposal Competition"

Management 経営の組織体制	人員配置計画 Staff allocation plan
	収支計画 (6ヶ月分) Income/expenditure plan for 6 months
	衛生教育体制及びスタッフ教育の方針 Hygiene management and training plan
	事故発生時の対応方針 Risk management system
運営体制、サービス Operation and Services	コンセプト Overall concept
	営業日・営業時間 Business days and hours
	日本語及び英語でのメニューの記載 Menu in Japanese and English
	環境に配慮したサービスの導入 Sustainable service policies and procedures
	多様な支払い方法の提案 Multiple payment methods
	学内イベント等の際のケータリングサービスへの対応 Catering services for internal events
	ケータリング注文時における請求書による後払い対応 Payment by invoice for catering services
	英会話スキルのあるカウンター業務担当者の配置 (最低1名) Allocation of a staff with English conversation skills, at least 1 person.
メニュー Menu	以下を含むランチメニュー ・多国籍の利用者に対応したメニュー ・ベジタリアン又はビーガンメニュー ・その他提供可能なメニュー * 提供予定の主なメニューの種類と販売価格 (消費税10%込み) を日英併記で記載し、写真も添付すること。  Lunch services including; ・ options accommodates multinational users ・ vegetarian or vegan options ・ other menu options * Provide the contents of the proposed menu and price (including 10% tax) in English and Japanese with photos.
	使用している原材料やアレルギー情報の表示 Ingredients and allergies information
	地産地消の促進 Promotion of local production for local consumption
	イートイン及びテイクアウトサービス Eat-in and take-out services
	事前予約注文方式による夕食メニューの提供についての提案 Option for pre-order dinner service for pick-up
Others その他	アピールできる事項や優位性・特徴のある事項等 Strengths and selling points