

課題項目

課題項目番号	課題項目	課題事項	提案書 (各様式)
1	業務実績	学校給食調理業務(5,000食以上)の受託実績	様式7
2	学校給食に対する基本的な考え方	(1) 調理業務を受託する上での会社の運営方針や取組姿勢 (2) 教育の一環としての学校給食をよく理解し、食育としての目的達成のための取組	様式8
3	業務実施体制	(1) 人員構成及び勤務体制 (2) 調理従事者の雇用・採用方法 (3) 調理従事者に欠員が生じた時の交代要員の対応 (4) 受託決定から業務開始までの準備・対応計画	様式9 様式9別紙
4	安全衛生管理	(1) 安全衛生管理に関する基本的な考え方及び安全衛生管理体制 (2) 調理従事者等の健康管理体制 (3) 食物アレルギー対応	様式10
5	危機管理方針	(1) 食物アレルギーや感染症の事故に対する対応策および防止対策 (2) 食中毒や異物混入の事故に対する対応策および防止対策 (3) 機械器具等の故障や事故、災害発生時に対する対応策および市への協力体制	様式11
6	追加提案	上記の課題項目2～5以外について、本市にとって有益な提案があり、かつ実効性のある提案	様式12
7	見積額		様式13 様式13別紙