

次の課題1～5は、別紙（各課題について課題1を除きA3サイズ1枚）による作成とします。ただし、各用紙に課題の「課題名（例：【課題1】●●について）」を記載してください。

## **【課題1】各施設における実施体制・人員配置・役割分担・配送計画、3施設全体での運営体制について**

※中学校給食調理施設の実施体制・人員配置・役割分担・配送計画についてA3サイズ1枚、それ以外の内容で1枚の計2枚とする。

- ◆各施設において業務責任者等をはじめとした調理従事者、配送員、配膳員、有資格者等の体制・配置、また、3施設全体での運営・サポート体制についての考え方を記述してください。

## **【課題2】学校給食業務の安全性、衛生管理について**

- ◆大量調理となる学校給食の特性を踏まえて異物混入防止、作業工程、作業動線、厨房機器のメンテナンス等の衛生管理の具体的方法についての考え方を記述してください。

## **【課題3】食物アレルギー、その他緊急時の対応について**

- ◆食物アレルギー事故防止のための対策、ノウハウ、また、緊急事案発生時の対応（異物混入による献立の提供中止、車両異状の発生等）について記述してください。

## **【課題4】業務開始までの準備・計画、業務開始後のコスト削減について**

- ◆契約締結から実際の業務が始まるまでの間における具体的な準備、市とともに必要な対応、従事者等の研修計画等の考え方、また、3施設一体での業務実施による有利性を生かすこと、光熱水費等に関するコスト削減の考え方について記述してください。

## **【課題5】学校給食業務を通じた付加価値の提供について**

- ◆安全かつ安心でおいしい給食の提供をはじめ、SDGsに関連したフードロスの削減、学校・地域との交流、地産地消の推進等、市に対して提供・協力できる貴社ならではの取組み、アイデアについて記述してください。