

安芸市立学校給食センター用食材等納入業者登録基準

(1) 立地条件

- ・ 原則として、安芸市に本社、本店、組織（団体）があること。

(2) 信用状況

- ・ 経営状態が堅実であるとともに、営業内容が良好で販売実績をあげていること、または、組織（団体）の状態が堅実で社会的信用があること。
- ・ 納税義務を完全に履行するなど誠実な経営に努めていること。
- ・ 学校教育の一環として実施する学校給食をよく理解していること。
- ・ 刑事訴追を受けている者及び刑の執行を受けている者でないこと。
- ・ 安芸市暴力団排除条例（平成23年条例第6号）に規定する入札参加除外者等でないこと。

(3) 安全衛生管理

- ・ 学校給食法第9条に基づく学校給食衛生管理基準及び食品衛生法や食品安全法、食品の安全衛生、品質表示基準、栄養等に関する法令に準拠し、諸規定が遵守されていること。
- ・ 食品製造業者並びに魚介類・食肉販売業者は、保健所の食品衛生監視票に基づく監視採点結果が80点以上であること。
- ・ 製造加工業者については、材料倉庫・製品置場・冷蔵設備・保冷車その他衛生上必要な設備等が完備され、給食物資の安全性が担保されていること。
- ・ 品質管理が十分に行われ、生産から配送まで食品の安全と衛生の管理が徹底されていること。
- ・ 教育委員会がその記録を記した帳票（定期的実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等）の提出を求めたときには、直ちに提出すること。
- ・ 加工食品については年1回の自主検査と、その結果を提出すること。
- ・ 従業員に対し、健康管理を十分行っていること。
- ・ 本市が検便検査結果の報告を求めたときには、直ちにその結果を報告すること。
- ・ 食材を扱うまたは納入する者が、感染性の胃腸炎（ノロウイルス）等が疑われる症状にある場合は、給食物資（包装・箱も含む）に触れないようにすること、及び別の従業員または業者が取り扱い・納入等ができる体制を整えること。

(4) 供給能力

- ・ 1000人分の仕入れ能力及び製造・加工能力を十分に保有していること。
- ・ 工場・倉庫・店舗等固定した施設は、供給能力に適した規模を有し、衛生的に管理されていること。
- ・ 指定した期日、時刻、場所に遅延することなく正確に配送できる能力を有していること。
- ・ 取扱食品に対して適正な温度管理が可能な車両が必要台数確保されていること。
- ・ 緊急時に対応できる態勢を有していること。

(5) 食材の納入

- ・ 納品時間は、給食センターの指定する時間に納入すること。（食材により、納入する順番も指定することがある。）
- ・ 品質等に異常があった場合は、直ちに置き替えて納品すること。
- ・ 注文の数量より不足がある場合は、直ちに不足分を納品すること。
- ・ 台風等により臨時休校等で給食が無い場合、食材費は支払われるが、納品はしないこと。

(6) 食材の品質他

- ・ 生鮮ものは、受け取る直前に車外へ出すこと。
- ・ 異味、異臭、変色等変質のないものであること。
- ・ 異物混入のないものであること。
- ・ 良質で鮮度が高く、安全なものであること。
- ・ 衛生に配慮した包装及び容器で納入すること。（ダンボール使用の際は、不衛生なものは使用しないこと。）
- ・ 賞味期限、消費期限、製造年月日、製造元、輸入元、販売元等を明確にし、品質に責任の持てるものであること。
- ・ 賞味期限までの期間が3ヶ月未満のものについては、その納入日から1ヶ月以上の余裕期間があること。
- ・ 納入食材に関する成分表や各種証明書について、市からの求めに応じ提出すること
- ・ 産地は、できるだけ安芸市（高知県）産、無ければ国産の食材を納入すること。
- ・ 納品書に産地、賞味期限、消費期限の記入をすること。
- ・ 野菜はできる限り大きさや形を揃えること、学校給食の実施に必要な所要量および指定する規格（大きさ）の食材を納入すること。