

公益財団法人よこはま学校食育財団 学校給食用物資納入業者資格審査基準

制 定 昭和 58 年 7 月 4 日

最近改正 平成 29 年 4 月 1 日

1 全業種共通

(1) 立地条件

横浜市内に営業施設（事務所・店舗・保管場所・小分け場所・配送拠点・製造加工設備等）を有するもの。ただし、横浜市給食実施校への物資の納入に支障がないと判断される場合はこの限りではない。

なお、本基準「2 業種別」において別に定めのあるものについては、当該定めによるものとする。

(2) 経営状況

ア 相当の資本で経営され、相当額の販売実績をあげていること。

イ 相当数の常備従業員を有し、常時営業を続けていること。

ウ 工場、店舗、販売所等固定した営業施設を有し、電話設備等を完備していること。

エ 横浜市税（市民税、法人市民税、固定資産税・都市計画税（土地・家屋）、固定資産税（償却資産）、事業所税）並びに消費税及び地方消費税を滞納していないこと。

オ 社会保険等（雇用保険、健康保険及び厚生年金）への加入義務がある者は、適切に加入していること。

(3) 信用状況

ア 学校給食に理解を有し、社会的信用を有する業者であること。

イ 原則として引き続いて1年以上その営業に従事していること。

(4) 衛生状況及び安全対策

ア 「食品衛生監視票」又は「監視指導記録票」（横浜市版）による採点成績の合計がおおむね7割以上であるとともに、0点項目について、指摘事項に対する改善又は対策ができていること。

イ 給食業務に使用する施設に食品衛生責任者が置かれていること。

ウ 食品の安全に関するマニフェスト（安全宣言）を提示できること。

(5) 供給能力

ア 仕入れ及び製造加工能力が所要量を満たしうるもの。

イ 指示の期日、時刻に指定の場所に納入できる輸送能力を有するもの。

ウ 緊急時に即応できる輸送能力を有するもの。

(6) 事務及び衛生管理体制

- ア 緊急時に対応できるよう常時業務連絡者を1名以上置くこと。
- イ 従事する者の健康管理と衛生的な作業環境の維持に努めること。

2 業種別

(1) 食肉・食鳥

ア 輸送能力

(ア) 輸送車輛

- a 入札に参加する班の輸送量に見合った冷凍車を有すること。
- b 常時出動可能な、前項 a に定める車両を運転可能な運転免許証所有者を有すること。

イ 施設設備

- (ア) 「食肉処理業」又は「食肉販売業」の営業許可証を有すること。
- (イ) 荷受室・原料保存用冷蔵室・処理室・食肉保存用冷蔵室については、入札に参加する班の所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれ処理できる広さを有すること。
- (ウ) 冷蔵庫については、常に 10℃以下に冷却する能力を有し、相互汚染のないよう区分して使用可能なこと。

(2) 冷凍食品類

ア 輸送能力

(ア) 輸送車輛

- a 入札等に参加する班の輸送量に見合った冷凍車を有すること。
 - (a) 冷凍で納入する食品は、マイナス 15℃以下で納入できること。
 - (b) チルドで納入する食品は、10℃以下で納入できること。
- b 常時出動可能な、前項 a に定める車両を運転可能な運転免許証所有者を有すること。

イ 施設設備

- (ア) 「食品の冷凍又は冷蔵業」の営業許可証を有すること。
- (イ) 冷凍庫、冷蔵庫及び物資仕分け場所は、入札等に参加する班の所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。
- (ウ) 冷凍庫は常時マイナス 15℃以下、冷蔵庫は 10℃以下に冷却する能力を有すること。

(3) 冷凍食品類の管理委託業務

ア 立地条件

横浜市内に営業施設（保管場所【冷凍庫又は冷蔵庫】・小分け場所・配送拠点等）を有するもの。

イ 輸送能力

(ア) 輸送車輛

- a 一般貨物自動車運送事業の許可を受けている者、または貨物軽自動車運送業の届出を受理されている者で、入札等に参加する班の輸送量に見合った冷凍・冷蔵車を有すること。
 - (a) 冷凍で納入する食品は、マイナス 15℃以下で納入できること
 - (b) チルドで納入する食品は、10℃以下で納入できること。

b 常時出勤可能な、前項 a に定める車両を運転可能な運転免許証所有者を有すること。

ウ 施設設備

(ア) 「食品の冷凍又は冷蔵業」の営業許可証を有すること。

(イ) 冷凍庫、冷蔵庫及び物資仕分け場所は、入札等に参加する班の所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

(ウ) 冷凍庫は常時マイナス 15℃以下、冷蔵庫は 10℃以下に冷却する能力を有すること。

(4) 鶏卵

ア 輸送能力

(ア) 輸送車輛

入札等に参加する班の輸送量に見合い、他の食材と直接接触しないように配慮した有蓋車を有すること。

(イ) 常時出動可能な、前項(ア)に定める車両を運転可能な運転免許証所有者を有すること。

イ 施設設備

(ア) 食品衛生法の報告済証を有していること。

(イ) 荷受室・保存室・処理室については、入札等に参加する班の所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

(ウ) 適温で保管できる設備を有すること。

(5) 青果類

ア 輸送能力

(ア) 輸送車輛

入札に参加する班の輸送量に見合った有蓋車を有すること。

(イ) 常時出動可能な、前項(ア)に定める車両を運転可能な運転免許証所有者を有すること。

イ 施設設備

(ア) 食品衛生法の報告済証を有していること。

(イ) 倉庫及び仕分け場所は、入札に参加する班の所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

(ウ) 倉庫及び仕分け場所は、そ族・こん虫類の発生及び進入を防ぐ対策がとられていること。

(6) 一般食品類

ア 輸送能力

(ア) 輸送車輛

入札に参加する班の輸送量に見合い、物資ごとの温度管理に対応できる有蓋車・保冷車・冷凍車を有すること。

(イ) 常時出動可能な、前項(ア)に定める車両を運転可能な運転免許証所有者を有すること。

イ 施設設備

- (ア) 食品衛生法の報告済証を有していること。
- (イ) 荷受室・処理室・食品保存室については、入札に参加する班の所要量と一般営業用の所要量とを保存でき、それぞれを処理できる広さを有すること。

(7) 米飯類

ア 輸送能力

- (ア) 輸送車輛
入札等に参加する班の輸送量に見合った有蓋車を有すること。
- (イ) 常時出動可能な、前項(ア)に定める車両を運転可能な運転免許証所有者を有すること。

イ 施設設備

- (ア) 「飲食業（弁当屋）」の営業許可証を有していること。
- (イ) 次の7種類の炊飯ができること。
①ごはん ②胚芽ごはん ③麦ごはん ④茶飯 ⑤酢飯 ⑥ターメリックライス ⑦赤飯
- (ウ) 次の種類の保温構造を有する米飯容器（飯缶）が必要数量用意できること。
20人用・25人用・30人用・35人用・40人用
- (エ) 給食物資は、一般営業用物資と明確に区別して製造できること。

ウ その他

生産物賠償責任保険（PL保険）に加入していること。

(8) 牛乳

ア 立地条件

横浜市給食実施校への物資の納入に支障がないこと。

イ 輸送能力

- (ア) 輸送車輛
入札等に参加する班の輸送量に見合った冷蔵冷凍車を有すること。
- (イ) 常時出動可能な、前項(ア)に定める車両を運転可能な運転免許証所有者を有すること。

ウ 施設設備

- (ア) 「乳処理業（牛乳）」又は「乳類販売業（自動車及び自動販売機を利用して行う販売を除く）」の営業許可証を有すること。
- (イ) 冷蔵庫については、常に10℃以下に冷却する能力を有すること。
- (ウ) 製造業者においては、給食物資は、一般営業用物資と明確に区別して製造できること。販売業者においては、給食物資は、一般営業用物資と明確に区別して保管できること。

エ その他

製造業者においては、生産物賠償責任保険（PL保険）に加入していること。

附 則

この基準は、昭和 61 年 4 月 1 日から適用する。

附 則

この基準は、昭和 61 年 12 月 1 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 10 年 11 月 1 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 14 年 7 月 5 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 16 年 7 月 20 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 18 年 6 月 8 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 20 年 8 月 18 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 23 年 4 月 1 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 25 年 4 月 1 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 26 年 4 月 1 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 27 年 2 月 6 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 28 年 7 月 25 日から適用する。

附 則

この基準は、平成 29 年 4 月 1 日から適用する。