

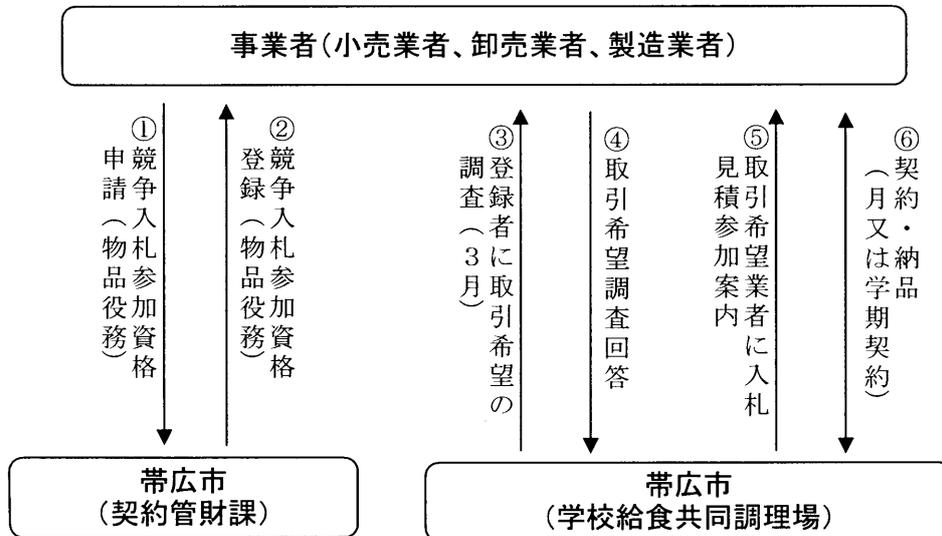
学校給食との取引を希望される事業者のみなさまへ

帯広市と契約するためには、原則、競争入札参加資格申請（物品・役務関係）を行い、登録される必要があります。

帯広市学校給食共同調理場と契約する場合も、競争入札参加資格登録業者である必要があります。

なお、調理場と直接契約しない製造・加工業者の方や農業生産者の方は、競争入札参加資格申請の手続きは不要です。

○ 事業者登録について



※ 競争入札参加資格申請は、定期的に受付していますので、随時登録された事業者の方は、調理場にご相談ください。

※ 手続きの必要書類等については、市のホームページよりダウンロードできます。

<http://obsvtr02.city.obihoro.hokkaido.jp/soumubu/keiyakukanzaika/b060201kyousounyuusatu.html>

○ 学校給食における食材選定、留意事項について

食材の選定

- ・有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品でないこと。
- ・内容表示、消費期限、賞味期限、保存方法が明らかでない食品でないこと。
- ・原材料に遺伝子組み換え材料を使用している食品でないこと。
- ・1都16県の青果物・肉類及び国内の魚介類については、放射性物質の検査を行い、安全であることが明らかな食品であること。

冷凍食品の選定基準の見直し

- ・これまで日本冷凍食品協会の認定工場、ISO22000の取得工場で製造された冷凍食品を選定の基準としていましたが、平成25年4月より、このほかに北海道HACCP認証工場及び保健所の衛生監視票で90点以上の製造工場で製造された冷凍食品を追加しました。

留意事項

- ・1回の基本となる発注(納品)数は、約5,000食分です。
- ・地場産農畜産物にあつては、農薬等の使用状況の生産履歴が明らかであること。
- ・納品時間は、調理場が指示する時間帯に納品していただきます。(生鮮食品は、使用当日の8時から8時30分など)
- ・検収において食品に問題が発見された場合は、速やかに交換してもらう場合もあります。
- ・食品分類ごとに次の書類を提出していただきます。
冷凍食品、調理加工品、菓子類・・・食品細菌検査表(納入ロット分もしくは最新の検査表)
乳製品、添加物、缶詰、乾物、調味料・・・最新の食品細菌検査表
練り製品、精肉、鶏卵、豆腐類、麺類・・・最新の食品細菌検査表もしくは食品衛生監視票
- ・食品選定のため、使用原材料、製造工場の所在地、使用原材料の原産国等が記載されている食品配合表(商品PR時)を提出していただきます。
- ・アレルギーを持つ児童生徒への対応のため、原材料に関する問い合わせに協力すること。