

三重とこわか国体四日市市弁当調達要項

1 趣旨

この要項は、「三重とこわか国体・三重とこわか大会みえの“食”提供方針」に基づき、三重とこわか国体に参加する選手・監督、役員、視察員、報道員及びその他の関係者（以下「大会参加者」という。）に提供する弁当の調達について必要な事項を定める。

2 実施方法

三重とこわか国体・三重とこわか大会四日市市実行委員会（以下「実行委員会」という。）は、関係機関・団体等の協力を得て、三重とこわか国体の各競技会における弁当調達業務を実施する。

3 弁当調製施設の選定

- (1) 実行委員会は、四日市市保健所等の協力を得て、「三重とこわか国体四日市市弁当調製施設選定基準」（別紙）を満たす弁当調製施設を選定する。
- (2) 実行委員会は、上記により弁当調製施設を選定したときは、当該弁当調製施設にその旨を通知する。

4 選定の取消

- (1) 実行委員会は、上記3（1）により選定した弁当調製施設が次の各号のいずれかに該当するときは、弁当調製施設の選定を取り消すことができる。
 - ア 食品衛生法関係法令に基づく施設の改善命令及び指導に速やかに従わないとき。
 - イ 食品衛生法関係法令に基づく施設の許可の取り消し、営業の全部または一部の禁止、もしくは期間を定めての営業の停止処分を受けたとき。
 - ウ 弁当の調製を第三者に委託したとき。
 - エ その他、当該弁当調製施設を選定した実行委員会が不相当と認めたとき。
- (2) 実行委員会が選定を取り消したときは、当該弁当調製施設にその旨を通知する。

5 弁当を提供する大会参加者

斡旋弁当（大会参加者から弁当料金を徴収して提供する弁当をいう。）及び支給弁当（実行委員会が弁当料金を負担して提供する弁当をいう。）を提供する大会参加者は、次のとおりとする。

- (1) 斡旋弁当の対象は、選手・監督、視察員及び報道員等とする。
- (2) 支給弁当の対象は、競技役員、競技補助員、競技会補助員（ボランティア）、医師・看護師等とする。

6 弁当料金

斡旋弁当及び支給弁当の料金は、お茶付きで、税抜900円以内とする。

7 弁当の調達

- (1) 実行委員会は、あらかじめ弁当の必要数を把握し、弁当調達計画を策定する。
- (2) 実行委員会は、弁当の調達にあたり、「三重とわか国体四日市市弁当調製施設選定基準」(別紙)の事項を弁当調製施設に遵守させるものとする。

8 弁当の保管及び引換

実行委員会は、弁当引換所を競技会場に設置し、衛生上の安全確保に配慮した適正な運営を行う。

9 その他

- (1) この要項に定めるもののほか、弁当調達業務に際し必要な事項は別に定める。
- (2) 競技別リハーサル大会における弁当調達についても、必要に応じてこの要項を準用する。

附 則

この要項は、令和2年1月24日から施行する。

【別紙】

三重とわか国体四日市市弁当調製施設選定基準

当該基準を満たす弁当調製施設の中から、三重とわか国体における弁当調製意思及び当該調製施設の現況等を勘案の上、実行委員会事務局が選定する。

1 三重とわか国体に対しての理解と協力

三重とわか国体・三重とわか大会の開催基本方針を理解し、三重とわか国体・三重とわか大会四日市市実行委員会（以下「実行委員会」という。）が行う弁当調達業務に対して協力的であること。また、食材に地元産品を積極的に採用し、「四日市らしさ」や「三重らしさ」を表現できる献立の提供に努めること。

2 対象施設

- (1) 四日市市内に営業所があること。ただし、実行委員会が必要と認めた場合この限りではない。
- (2) 食品衛生法に規定する飲食店営業の許可を受けていること。
- (3) 納税義務が履行されていること。
- (4) 四日市市暴力団排除条例（平成23年条例第9号）に規定する暴力団員、暴力団、暴力団員と密接な関係を有する者でないこと。

3 調製能力

- (1) 各大会の提供可能数が、平日、土曜、日曜、祝日とも1調製施設当たり原則1回200食以上であること。
- (2) 前日の午後5時までの受注で、午前10時40分までに納入可能であること。
- (3) 消費期限については、科学的根拠に基づき当日の午後2時以降に設定すること。
- (4) 栄養バランス、カロリー等に配慮した献立の提供が可能であること。
- (5) 献立の日替わりが、3日以上可能であること。
- (6) 単一の施設で、かつ第三者に委託することなく弁当の調製が可能であること。
- (7) 単価に応じた弁当の調製が可能であり、実行委員会が指定する容器、包装紙等での提供が可能なこと。

4 衛生管理

- (1) 選考時点において過去3年間食中毒の事故履歴がないこと。
- (2) 食品衛生法に基づく食品衛生監視票の評価が直近（6ヶ月以内）で80点以上であること。
- (3) HACCPの認証の提示、又は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号別添／最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）の趣旨を踏まえた衛生管理を行い、各種点検票及び記録簿の提示が可能なこと。
- (4) 検食として、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、 -20°C 以下で2週間以上保存すること。
- (5) 四日市市「食品の衛生管理指標」を遵守することとし、自主検査結果の提出が可能なこと。
- (6) 食品に直接接触する作業に従事する者全員に対し、大会前1ヵ月以内に検便（赤痢菌、サル

モネラ菌、腸管出血性大腸菌)を実施すること。なお、実行委員会が必要と認めた場合は、ノロウィルスの検便も実施すること。

- (7) 死亡後遺障害補償額が、1事故1億円以上の食品賠償保険等に加入していること、または大会開催期間中は加入できること。
- (8) 所管の保健所の指導に基づき、調査、検査に協力し、その指導を遵守できること。また、実行委員会が開催する食品衛生講習会を受講できること。

5 対応能力

- (1) 弁当の納入にあたっては、実行委員会が指定する場所に、冷蔵車(10℃以下で管理が可能なこと)を利用して、衛生的に配達が可能であること。
- (2) 弁当容器包装の汚染等がないよう取り扱いに注意するとともに、適切に梱包して納入することが可能であること。
- (3) 喫食後の弁当容器(お茶等の付属品を含む)は、実行委員会が指定する時刻・方法による回収が可能であること。
- (4) 注文数の変更は、前日の午後5時まで可能であること。
- (5) 実行委員会の指定に基づき、事前に弁当の献立、サンプル(試食弁当)及びその写真の提供が可能であること。また、実行委員会より指示があった場合に改善することが可能であること。
- (6) 弁当の付属品として、お茶、割り箸、爪楊枝、お手拭きの提供が可能であること。
- (7) 弁当の内容について「おしながき」の作成、添付が可能であること。
- (8) 弁当容器に次の項目をラベルシール等で表示できること。
 - ア. 弁当の名称
 - イ. 消費期限
 - ウ. 製造所在地及び製造者名
 - エ. 原材料名(食品添加物、アレルゲン(特定原材料等)、遺伝子組み換え等)
 - オ. 保存方法
 - カ. 「お早めにお召し上がりください」等、早期の喫食を喚起する旨
 - キ. 「弁当は持ち帰らないでください」等、持ち帰りを禁止する旨
 - ク. その他、食品表示法等関連法規により規定される表示
- (9) 荒天等により、競技開催中止等の変更があった場合、弁当の調製及び納入については実行委員会の指示に基づく対応が可能であること。

6 その他

競技別リハーサル大会における弁当調製施設選定についても、必要に応じてこの基準を準用する。