

つばめアスリート弁当調理協力店等選定基準

1 事業者の営業条件

- (1) 本市に本社住所地があること。
- (2) 食品衛生法の規定による営業許可を受けていること。
- (3) 原則として3年以上の営業実績があること。
- (4) 納税義務が履行されていること。

2 衛生管理

- (1) 過去3年間、食中毒発生等による食品衛生法に基づく営業停止等の処分を受けていないこと。
- (2) 食品衛生法に準じた衛生管理ができること。

3 調製能力

- (1) 弁当の食材は、できる限り燕市産品を使用し、本市が提供するレシピに基づき4種類全ての弁当が調理できること。
なお、複数の事業者が共同体として応募する場合は、構成する事業者で4種類の弁当を調理できること。
- (2) 大会等に提供可能な弁当調理数が1日あたり30食以上であること。

4 対応能力

- (1) 弁当の納入は、発注者が指定する時間及び場所を厳守し、搬送が容易な段ボール等に梱包し納入すること。
- (2) 喫食後の弁当容器等を納入当日に持ち帰ることが可能であること。
- (3) 単価に応じた弁当調理が可能であり、市が指定する容器での提供が可能であること。
- (4) 再委託することなく弁当の調理が可能であること。
- (5) 弁当付属品として、割り箸、爪楊枝、お手拭きなどの提供が可能であること。
- (6) 荒天等により、大会開催に中止等の変更があった場合、弁当の調理及び納入について対応が可能であること。
- (7) 弁当の注文キャンセルについては3日前までに、数量の変更については、前日の正午まで対応ができること。