

# 豊後大野市学校給食用物資購入取扱要領

豊後大野市（以下、「発注者」という。）が学校給食用物資（以下、「物資」という。）の購入に際し、安定的に良質な物資の調達を進めること及び地場で生産される安全な物資の使用を推進すること並びに衛生管理の徹底を図るため、物資納入業者を予め登録し、この業者による見積りの結果に基づいて、物資購入を進めるため、必要な事項について次のとおり定める。

## 1. 物資納入指定業者登録に係る申請要件及び審査基準

- (1) 学校給食の趣旨をよく理解し、文部科学省の定める学校給食衛生管理基準（以下、「衛生管理基準」という。）に基づき、学校給食の運営に積極的に協力する者で、納入年度に係る豊後大野市物品製造等競争入札参加資格を有する者であること。
- (2) 食品衛生法等の関係法令を順守し、施設の衛生面や物資の取扱いが良好で、衛生上信用のおける者であること。
- (3) 納品物資の生産及び加工等の状況を熟知し、発注者の調査・照会に速やかに回答できる者であること。
- (4) 市内又は発注者の指定する場所への物資納入に支障がないと判断される地域に営業施設（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）を有すること。
- (5) 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 市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。
- (6) 信用状況
  - ア 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。
- (7) 衛生状況及び安全対策
  - ア 保健所による食品衛生監視結果が良好と判断されるとともに、指摘事項に対する改善又は対策を行っていること。（対象業種のみ）
  - 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。
- (8) 供給能力
  - ア 仕入れ及び製造加工能力が所要量を満たしていること。
  - 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していること。
  - ウ 緊急時に即応できる輸送能力を有していること。
- (9) 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名以上置いていること。

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ていること。

(10) 輸送能力

ア 衛生管理が行き届き、納入物資ごと適切な温度管理に対応できる有蓋車・保冷車・冷凍車を有し、常時出動可能な状態を維持できること。

イ 冷凍で納入する物資は、マイナス15℃以下で納入できること。

ウ チルドで納入する物資は、10℃以下で納入できること。

(11) 設備

ア 食品衛生法第52条に基づき都道府県知事等が発行した営業許可証、条例等に基づく営業の届出受理証等を有していること。

イ 冷凍庫・冷蔵庫・物資仕分け場所・荷受室・原料保存用冷蔵室・処理室・食肉保存用冷蔵室等については、適切な温度管理を行う能力を有し、処理できる広さを有すること。

ウ 冷蔵庫については、10℃以下（物資により常時10℃以下）に冷却する能力を有し、物資により区分して使用可能なこと。

エ 冷凍庫については、常時マイナス15℃以下に冷却する能力を有し、物資により区分して使用可能なこと。

オ 倉庫及び物資仕分け場所は、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。

## 2. 物資見積合わせ及び購入決定について

(1) 物資見積合わせは、発注者より登録業者に作成依頼する物資見積書（以下、「見積書」という。）にて行うものとする。

(2) 見積書の提出期限を厳守すること。

(3) 見積書には、品目・産地・単価・数量・金額・メーカー・銘柄等を記入すること。

(4) 加工品については、見積書の製品の製造元、材料の配合表（原料・調味料・添加物・栄養価・アレルギー物質・産地など）が明示されているものを必要に応じて添付し、発注者がその他生産地証明等の添付を求める場合には、これに応じること。

(5) 物資は、市内産、県内産及び国内産を原則とし、食品衛生法、日本農林規格に関する法律等の諸規制に適合し、食品添加物、遺伝子組換え作物及び農薬の使用を極力抑えたものとする。

(6) 購入決定は、物資見積合わせにより、価格・品質・規格・産地等総合的に加味して行うものとする。

## 3. 物資納入について

(1) 発注者の指示事項を厳守すること。

(2) 納品温度を守り、発注書に記載した物資を納品すること。

(3) 物資は、新鮮かつ異味・異臭・異色・ドリップ等のない衛生的なものであること。

(4) 食肉は、抗菌性物質を使用していないこと。

(5) 食肉は、納入前日以降に加工すること。加工後は二重袋に入れ、適切な温度にて管理し、チルドで納入すること。

- (6) 物資納入の際は、給食従事者立会いの下で検収を受け、品目・産地・数量・単価・金額・メーカー・銘柄等必要事項を記載した納品書を添付すること。
- (7) 生鮮食品及び加工品のほか指定する物資については、産地・製造年月日・賞味期限・ロット番号（加工品のみ）・個体識別番号（牛肉のみ）等を記載した検収の記録簿及び納品書を提出すること。
- (8) 生鮮食品及び加工品のほか指定する物資は、毎月10日までに給食原材料等納入者衛生管理点検表を提出すること。
- (9) 受配校又は受配園へ直接納入を要する物資については、当該受配校又は受配園の給食責任者の検収を受け、品目・産地・数量・単価・金額・メーカー・銘柄等必要事項を記載した納品書した納品書を添付すること。
- (10) 不適格品を納入した場合は、発注者の指示に従い、適正に対応すること。
- (11) 納入物資に、やむなく不適格品の混入が予測される場合は、納入前の点検強化、当該数量を予備として発注数量に加え納入する等の対策を講じること。ただし、予備物資の納入については、事前に発注者の承諾を得ることとし、当該物資についての支払、返品は行わないものとする。
- (12) 自然災害や学級閉鎖等、給食に変更が生じた場合の急な物資の変更に対応すること。対応が困難な物資については、発注者受注者協議の上、定めるものとする。

#### 4. 物資代金の請求および支払いについて

- (1) 物資代金の請求は、物資使用日の属する月における最終納品日又は末日で締め切り、翌月の5日までに請求書を提出すること。
- (2) 代金の支払いは、請求書受理後30日以内に支払い手続きを行うものとする。
- (3) 請求書の計算における円未満の端数は、1品ごと切捨てとする。
- (4) 発注後における物資の数量変更による契約単価の変更は、原則行わないものとする。
- (5) 不適格品についての請求は、認めないものとする。

#### 5. その他

- (1) 見積書、納品書及び請求書は、原本を提出すること。
- (2) 発注者が、営業施設の視察（保健所の同行含む。）を申し入れた場合には、これに応じること。
- (3) 発注者が必要な報告書の提出及び書類の提示を求めた場合は、これに応じること。
- (4) 発注者に損害を与え、又は学校給食の運営に支障を生じさせた場合は、これに対する補償措置を講じること。
- (5) 発注者に損害を与え、又は学校給食の運営に支障を生じさせた場合は、物資納入の停止、業者登録の取消等処分を行うものとする。
- (6) 本要領の条件に反した場合は、物資納入の停止、業者登録の取消等処分を行うものとする。
- (7) 本要領に定めのない事項については、発注者受注者協議の上、定めるものとする。