

令和5年度 あま市給食用物資納入業者登録申請要領

1. 趣旨

この要領は、あま市における学校給食用物資納入業者登録について、必要な事項を定めるものである。

2. 登録条件

- ・ 学校給食が児童生徒の健全な発育及び教育に果たす役割を十分認識し、適時適切な納入が可能なこと。
- ・ 食品に関する法律及び諸規定が遵守されていること。
- ・ 品質管理が確実に行われ、仕入・製造・保管・配送に至るまで、食品の安全と衛生管理が徹底されていると共に、従業員の衛生・健康管理が十分に行われていること。
- ・ 製造や加工調理が必要な物資を納入する事業者については、製造・加工・配送に携わる従業員全員の検便検査報告書を1カ月に1回以上、学校給食センターに提出すること。
なお、学校給食の原材料となる物資を調達し、調理加工を行うことなく配送のみを行う事業者についても、配送に従事する従業員全員についての検便検査報告書を1カ月に1回以上、学校給食センターへ提出すること。
- ・ 衛生管理上必要な倉庫、冷蔵庫、冷凍庫、配送車両等の設備を有していること。
- ・ 仕入れ及び製造加工能力等があり、学校給食の実施に必要な所要量を確実に供給できること。
- ・ 指定した期日及び時刻に納入できる配送能力を有していること。
- ・ 令和4・5年度あま市物品調達等競争入札有資格者名簿（物品調達）に登載されていること。

3. 取扱食材区分

食材区分	代表的な商品例
青果物	にんじん、たまねぎ、じゃがいも、キャベツ、白菜、もやし、だいこん、きゅうり、ほうれんそう、小松菜等
青果物（皮むき・カット等）	ごぼう皮むき、にんにく皮むき、里芋カット等
食肉及びその加工品	豚肉、鶏肉、牛肉、ハム、ソーセージ、ベーコン等
魚介類及びその加工品	冷凍切身魚、ちくわ等
缶詰	トマト缶等
乾物類	干しいたけ等
調味料・油脂類	しょうゆ、砂糖、なたね油等
加工品・その他	卵焼き、ハンバーグ、こんにゃく等

4. 取扱いにおける食材区分ごとの納入・規格基準

納入に際しては、食材区分ごとに、下記の納入・規格基準を遵守すること。

食材区分	納入・規格基準
全区分共通	<ul style="list-style-type: none"> ・ 出庫時には、必ず品質（賞味期限、消費期限、鮮度、数量、包装、容器、異物混入等）の確認をすること。 ・ 可能な限り地産地消に努めること。 ・ 物資選定委員会時に示した産地のものを納入すること。 ・ 消費期限・賞味期限の表示が必要な食材については、全て記載すること。 ・ 同日に使用する物資に関しては、可能な限り同一の産地及び賞味期限等とすること。 ・ 物資は、清潔な容器または袋に入れて納入すること。 ・ 出荷から納品までは、できるだけ迅速に行い品質の低下がないように温度管理に注意すること。（冷凍-15℃以下、冷蔵5℃以下） ・ 配送に使用する車両は清潔で、運行中に物資が塵埃汚染されない車両であること。 ・ 物資納入の際には、納入時間を守り、清潔な服装で配送すること。また、検収室に立ち入らないこと。 ・ 確実に検収を受けること。 ・ 納品日及び納入するプラットフォームは、「給食物資納品日時」別紙3及び発注書に従うこと。
青果物	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。 ・ 病虫害、腐敗、損傷がないものであること。 ・ 長さ、大きさなど形状が揃ったものであること。 ・ 物資選定委員会時に示した産地のものを納入し納品時に明示すること。
青果物（皮むき・カット等）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。 ・ 前日または当日に処理したものを納入すること。 ・ 検収時に「カット野菜・果物作業工程について（報告）」別紙4を提出すること。 ・ 異物や不適格品の混入がないものを納入すること。 ・ 物資選定委員会時に示した産地のものを納入し納品時に明示すること。
食肉及びその加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。 ・ 物資選定委員会時に示した産地のものを納入し納品時に明示すること。 ・ 加工施設、加工機械器具類は、加工直前に洗浄、消毒を行い、材料の取り扱いも含めた加工工程での衛生管理を徹底すること。 ・ 納品時に加工日または消費期限、賞味期限を報告すること。 ・ 牛肉を納品する場合は、個体識別番号及びBSE検査結果を添付すること。
魚介類及びその加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。

	<ul style="list-style-type: none"> ・物資選定委員会時に示した産地のものを納入すること。 ・加工施設及び材料の取り扱いも含めた加工工程で衛生管理を徹底すること。 ・製造後は、すみやかに、かつ十分に冷却したものを納入すること。
レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> ・食品表示が耐水性シールまたは、直接印字されているものを納入すること。
缶詰	<ul style="list-style-type: none"> ・缶にゆがみや汚れのないものを納入すること。
乾物類	<ul style="list-style-type: none"> ・異物混入対策がされているものを納入すること。
調味料・油脂類	<ul style="list-style-type: none"> ・可能な限りびんは避けること。
加工品・その他	<ul style="list-style-type: none"> ・不必要な添加物（保存料・着色料等）を使用していないものであること。 ・食品添加物は、許可済みのものを納入すること。 ・卵、乳、小麦、えび、かにはについては、主となる材料として使用する以外では可能な限り使用していないものを納入すること。 ・落花生、そばを使用していないものを納入すること。

5. 衛生管理の徹底

学校給食用物資納入業者としての登録を希望する事業者は、厚生労働省が定める「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」に基づき衛生管理を徹底すること。

6. 申請に必要な書類

提出書類		摘 要			
給食用物資納入業者登録申請書		指 定 用 紙	別紙 1		
委任状		指 定 用 紙	別紙 2		
添 付 書 明 書 類	書 類 名	法人の方	個人の方	備 考	
	登記簿謄本（写し可）	法務局		3 ヶ月以内に発行されたもの	
	営業証明書（写し可）		市区町村	3 ヶ月以内に発行の事業証明等	
	納 税 証 明 書	法人税（写し可）	税務署		前年度のもの （税額記載で滞納がないこと） ※支店（支社）、営業所等で契約権限の委任状を提出登録する方は、本店・支店両方の納税証明書（非課税等）を提出すること。
		所得税（写し可）		税務署	
		消費税（写し可）	税務署	税務署	
		事業税（写し可）	本店・支店 県税事務所	県税事務所	
		市町民税（写し可）	本店・支店 市区町村	市区町村	
	食品衛生監視票	保健所	保健所	1 2 ヶ月以内に発行されたもの	
	食品営業許可証の写し	保健所	保健所	許可を要する業者のみ	
店舗・倉庫への略図	指定用紙（別紙可）				

7. 申請書類の受付

区分	申請方法
1. 当初申請	<p>令和5年4月1日からの登録を希望する場合は、12月12日(月)までに、<u>申請書類を学校給食センター課(〒490-1206あま市東溝口三丁目100番地)に提出すること。</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・持参の場合：土・日・祝日を除く。午前8時30分～午後5時00分 ・郵送の場合：必着

8. 登録・決定手続き等

手続き	内 容
1. 申請から登録まで	<p>受付後、申請書類の内容等を確認し、不明な点があった場合は、担当者宛に連絡する。</p> <p>提出書類の修正や追加提出を求める場合がある。</p>
2. 決定通知書の交付	<p>当初申請の受付期間までに申請があり、登録条件を満たし、登録が完了した事業者には、令和5年3月上旬を目途に、市から「学校給食用物資納入業者登録決定通知書」を交付する。</p> <p>決定通知の交付を受けた事業者は、令和5年3月末までに、「誓約書」及び「契約書」に押印のうえ市に提出すること。「誓約書」及び「契約書」は、決定通知書と共に渡します。</p>
3. 登録内容の変更	<p>登録内容に変更が生じた場合は、「給食用物資納入業者変更届」を提出すること。</p>

9. 登録有効期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日までの1年間とする。

10. 登録停止又は取消し

学校給食用納入業者として、4. 取扱いにおける食材区分ごとの納入・規格基準を遵守しない場合、食材の仕入から製造、保管、配送に至るまでの食品の安全と衛生管理を徹底してない場合、複数回に渡って著しく品質の劣る食材を納入した場合、必要な検査や報告を行わない場合、登録要件を満たさなくなった場合等、あま市における学校給食用物資納入業者として適格性を有しないと判断した場合は、物資納入業者としての登録停止又は、取消す場合がある。