

令和5年度
富士市学校給食用物資納入の手引

○目次

1. 趣旨	3
2. 富士市の学校給食のねらい	3
3. 富士市の学校給食について	3
4. 富士市学校給食用物資納入事業者登録について	3
5. 登録有効期間	3
6. 登録区分	3
7. 登録の要件	4
8. 登録から食材納入までの流れ	5
9. 登録の変更、取消	6
10. 物資納入規格基準	7
11. 物資保存基準	9
12. 食品の廃棄について	9
13. 申請に必要な書類	10

○様式

様式第1号 令和5年度富士市学校給食用物資納入事業者登録申請書

様式第2号 委任状

様式第3号 誓約書

様式第4号 A登録物資単価見積書

様式第5号 請求書

様式第6号 C登録物資納入エントリー申込書

口座振替（登録）申請書

1. 趣旨

この手引は、富士市立小中学校（富士川地区を除く）及び富士川学校給食センターへ学校給食用物資の安定的な供給と品質確保を目的とした富士市学校給食用物資納入事業者登録制度について、必要な事項を定めたものです。

2. 富士市の学校給食のねらい

富士市の学校給食は「健康の保持、増進」をはじめ、「望ましい食習慣」「好ましい人間関係」「自然に感謝し、大切に作る心」「食に携わる人へ感謝する心」を育成し、「日本食や郷土食」「食料の生産、流通及び消費」について理解を深めることを目的としています。

3. 富士市の学校給食について

旧富士市地区の小中学校においては各校の給食室で調理を行う自校調理方式、旧富士川町地区の小中学校においては富士川学校給食センターで調理を行うセンター方式を採用し、児童・生徒にできたての給食を提供しています。

4. 富士市学校給食用物資納入事業者登録について

富士市では、令和5年度に学校ごとに給食費を管理する「私会計」から、市の予算として給食費を管理する「公会計」制度に変更します。これに伴い、給食用物資の納入について市と事業者との契約となります。市が事業者の情報を把握するため、事前に「富士市学校給食用物資納入事業者」として登録をしていただきます。

なお、本登録は、単に登録有効期間内における富士市での学校給食用物資納入資格を取得するものであり、富士市からの給食用物資の発注を確約するものではありません。

5. 登録有効期間

登録有効期間は、令和5年4月1日から令和6年3月31日までです。なお、一部物資については登録有効期間の途中で登録申請（随時登録）が可能です。この場合の有効期間も登録完了日から令和6年3月31日までとなります。

6. 登録区分

登録の区分は、揚げ油（一斗缶）を対象とするA登録、生鮮食品等を対象とするB登録、主食等を対象とするC登録の3種類とし、同一事業者が複数区分を登録することも可能です。

登録区分	物資区分	①富士市学校給食用物資納入事業者登録	②競争入札参加資格登録	③債権者登録（口座振替登録）
A登録	揚げ油（一斗缶）	必要	不要	必要
B登録	野菜・果実、魚介食肉、豆腐、乳製品、加工品、A登録以外の油、C登録以外の麺、調味料など	必要	不要	必要
C登録	主食（米飯・精米・パン・麺）、牛乳	必要	必要	必要

- ① 富士市学校給食用物資納入事業者登録
今回の登録です。10ページの『登録申請に必要な書類』に掲げる書類を教育委員会学務課に提出してください。
- ② 競争入札参加資格登録
市の入札に参加するための登録です。事前に契約検査課にて競争入札参加資格登録を済ませてください。
<https://www.city.fuji.shizuoka.jp/sangyo/c0201/fmervo000000358v.html>
- ③ 債権者登録（口座振替登録）
支払いは口座振替です。債権者登録（口座振替登録）をしていただくことで、請求の度に振込口座を記入していただく必要がなくなります。（既に登録している場合は提出の必要はありません。）

7. 登録の要件

<法令遵守等について>

- ・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認識していること。
- ・食品衛生法及び食品に関する法令等を遵守していること。
- ・市税の納税義務がある場合、滞納がないこと。
- ・役員等（個人である場合にはその者を、法人である場合はその法人の役員、又はその支店、若しくは契約を締結する事務所を代表する者をいう。）が静岡県暴力団排除条例（平成23年静岡県条例第25号）第2条第3号に規定する暴力団員等に該当しない者、又は暴力団員等と密接な関係を有する者と認められる者に該当しない者であること。

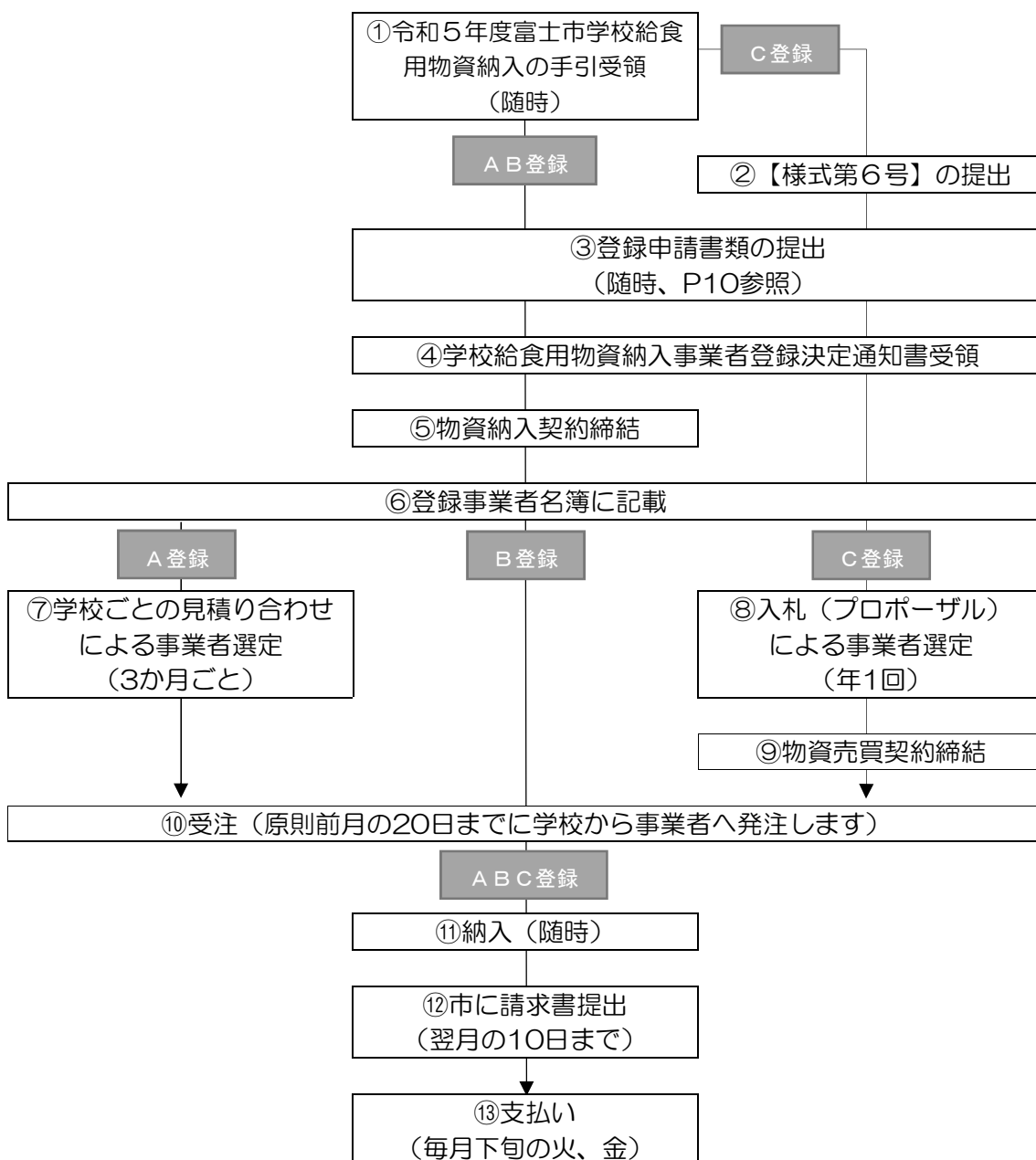
<品質管理等について>

- ・衛生管理上必要な倉庫、冷蔵庫、冷凍庫、恒温配送車両等の設備を有していること。
- ・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ともに、従業員の衛生・健康管理が十分に行われていること。
- ・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」に基づく衛生管理を徹底し、富士市及び食材納入先である学校から衛生検査等に係る報告を求められた場合は、遅滞なく提出すること。

<物資供給能力等について>

- ・仕入れ及び製造加工能力等が有り、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。なお、不良品があった場合には、その物資を引き取り、必ず代替品をもって充てること。
- ・指定した期日、時刻及び場所に納入できる配送能力を有していること。

8. 登録から食材納入までの流れ



備考

- ① この手引です。学務課で随時配布しています。
- ② C登録希望事業者は以下のとおり【様式第6号】を提出してください。

- ・提出期限(窓口)：令和4年12月23日(金)午後5：00まで
(郵送)：令和4年12月21日(水)消印有効
- ・提出先：富士市役所7階 教育委員会学務課
〒417-0861 富士市永田町1丁目100番地

- ③ 随時登録を受け付けていますが、年度当初から納入を希望の場合は、お早めに持参又は郵送にて提出してください。
- ④ 申請内容を審査し、登録が決定した事業者には学校給食用物資納入事業者登録決定通知書を交付します。
- ⑤ A・B登録物資について、物資納入契約を締結します。
- ⑥ 登録が決定した事業者を登録名簿に掲載します。B登録物資については登録名簿から品質、価格、過去の納入実績等を勘案し、各学校から発注します。
- ⑦ A登録物資について、3か月に1回、学校ごとの納入希望予定数量を基に【様式第4号】の単価見積りを提出していただき、学校ごとに納入事業者を選定します。毎回、A登録物資納入事業者宛てに郵送又はFAXで見積り依頼をいたしますので、指定の期日までに【様式第4号】にて提出をお願いします。
 なお、学校ごとに納入単価を変更したい場合は【様式第4号】の単価見積りを複数枚提出してください。
- ⑧ C登録物資について、安定的な物資供給のため、市内すべての小中学校および富士川学校給食センターに主食（米飯・精米・パン・麺）又は牛乳が納品可能な事業者を対象にプロポーザル（企画提案型）による選定を行い、優先交渉権者を選定します。
- ⑨ C登録物資について、優先交渉権者と物資売買契約を締結します。
- ⑩ 原則として前月の20日までに各学校から物資納入事業者へ発注します。
 A・B登録物資について発注内容に変更が生じたときは、納入日の2日前（土日祝日を除く）の正午までにその旨を連絡します。また、発注した物資を納入することができない、又は指定された時間に納入することができないときは、納入日の5日前までにその旨を連絡してください。
- ⑪ 学校の指示する時間までに納入してください。検収確認を受け、納品書を学校に提出してください。
- ⑫ 月ごと各学校の請求額を合算した請求書を翌月の10日までに市役所7階教育委員会学務課へ提出してください。長期休業前については、給食終了後速やかに、提出してください。
 - ・請求書は【様式第5号】を使用してください。
 - ・請求書の内訳には各学校別の請求金額も明記してください。
 - ・請求者の住所、氏名又は名称（法人の場合は代表者氏名）を記入してください。
 - ・使用印鑑届印（登録申請の際に登録した印）を押印してください。
- ⑬ 原則、毎月下旬の火、金曜日のいずれかに市が物資購入代金を支払います。

9. 登録の変更、取消

登録内容の変更、取消したい場合は、以下の書類を提出してください。

- ・学校給食用物資納入事業者登録申請書
- ・口座振替申請書 追加・変更（振替口座の変更の場合）

また、次のいずれかに該当する場合は、登録を取り消すことがあります。

- ・虚偽の申請その他不正の手段により登録を受けた場合
- ・誓約内容を遵守せず、学校給食の運営を著しく妨げた場合
- ・その他の理由により、不適格業者であると認められた場合

10. 物資納入規格基準

取扱物資区分ごとに定められた納入・規格基準（下表参照）を遵守してください。

【全物資共通】

物資区分	納入・規格基準
全物資	<ul style="list-style-type: none"> ・原則として国産品を使用し、地場産品を優先する。身近なところから市内・県内・国内という順番に調達する ・やむを得ず輸入食品を使用する場合は、より安全性の高いものを納入する <ul style="list-style-type: none"> ①原産国・検査証明書等を掲示できること ②原材料生産地や最終加工地は、食の安心・安全を脅かすことがないこと ③遺伝子組み換え食品でないもの ④可能な限りゲノム編集食品を避けること ⑤減農薬のもの ・納入時、賞味期限・消費期限が同一になることを基本とし、やむを得ず賞味期限・消費期限が複数になる場合は、それぞれを表示し、保存用として予備を入れること ・学校の指定する日時に納入すること ・物資の品質管理および在庫管理を徹底すること。また、温度管理等を確実にを行い、品質の劣化がないようにすること ・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するものであること ・食品衛生法、JAS法等の品質表示基準制度に即した表示を行うこと ・包装資材は、食品衛生法の容器包装規格基準適合品であること ・異味、異臭、異色がなく、異物がないこと ・食品添加物の使用を極力抑えたもの ・食物アレルギーのアレルゲンを極力抑えたもの ・加工食品は小・中学校それぞれの規格に対応できること

【A登録物資】

物資区分	納入・規格基準
揚げ油（一斗缶）	・18リットル缶の大豆白絞油であること

【B登録物資】

物資区分	納入・規格基準
肉類・肉加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・肉質は色沢、鮮度ともに良好なもので弾力が適度にあり、ドロップの少ないもの ・リンパ管、血管、骨片などを含まないこと
魚介類・魚肉加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・肉質に弾力があり、ドロップの少ないもの ・身割れ等、切身の損傷がないもの ・冷凍の場合は、各切身が分離した状態で冷凍され、乾燥及び油やけのないもの。また解凍後、表皮・肉質に変化なく色彩のよいもの ・食中毒防止のため、6月～9月は冷凍品を使用する

【B 登録物資】

物資区分	納入・規格基準
鶏卵	<ul style="list-style-type: none"> ・洗卵であること ・新鮮で、ひび割れ等破損や汚れのないもの ・食中毒防止のため、6月～9月は冷凍液卵を使用する
豆腐類	<ul style="list-style-type: none"> ・遺伝子組み換えした大豆を使用していないこと
野菜・果物類	<ul style="list-style-type: none"> ・大きさや形状、重量等が均一であること ・鮮度が良好なもので病害虫、虫卵の付着、外傷がないもの
こんにゃく類	<ul style="list-style-type: none"> ・水洗いが十分にされており、弾力性に富み、食味のよいもの
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍状態が良好なもの ・原材料は、病害虫・腐敗がないものを使用していること ・原材料名・原材料産地・遺伝子組み換えの有無等の検査証明書の提示ができるもの ・食品成分表示・栄養成分表示ができるもの
缶詰・レトルトパウチ食品	<ul style="list-style-type: none"> ・缶のふた及び底が膨張、変形しておらず、錆のないもの ・液汁が清澄で、浮遊物や沈殿物のないもの ・原材料は、病害虫、腐敗のないものを使用していること ・原材料名・原材料産地・遺伝子組み換えの有無等の検査証明書の提示ができるもの ・食品成分表示・栄養成分表示ができるもの

【C 登録物資】

物資区分	納入・規格基準
米飯・精米 パン・麺	<ul style="list-style-type: none"> ・静岡県産の水稲100%であること ・収穫年度、原料玄米が確認できるもの ・11月を目安に毎年新米に切り替えること ・糖層がよく除去されており、米の表面に光沢があるもの ・土砂、土、ガラス片、金属片およびプラスチック片等が混入していないこと ・残留農薬検査、重金属検査を行っていることが望ましい ・小麦粉は無漂白、国産100%であること ・小麦粉は収穫年度、品種が確認できるもの
牛乳	<ul style="list-style-type: none"> ・乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による成分規格とすること ・地産地消の観点から、富土地域で生乳を搾乳し、製造されたものであること

11. 物資保存基準

【学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準（学校給食衛生管理基準）】

食品名		保存温度
	牛 乳	10℃以下
	固形油脂	10℃以下
	種 実 類	15℃以下
	豆 腐	冷蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食 肉 類	食 肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切りした食肉を冷凍させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻 付 卵	10℃以下
	液 卵	8℃以下
	凍 結 卵	-15℃以下
乳 製 品 類	バ タ ー	10℃以下
	チ ー ズ	15℃以下
	ク リ ー ム	10℃以下
	生鮮果実・野菜類	10℃以下
	冷凍食品	-15℃以下
	米 飯	55℃以上
	ソフト麺	50℃以上

（学校給食衛生管理基準より）

12. 食品の廃棄物について

野菜の皮や芯などの廃棄物の引き取り希望がありましたら、学務課までお問い合わせください。

13. 登録申請に必要な書類

	提出書類	書類について
1	富士市学校給食用物資納入事業者登録申請書	【様式第1号】
2	委任状	【様式第2号】 契約に関する権限を委任する場合のみ提出（本店から支店(営業所)など）
3	誓約書	【様式第3号】 委任先で申請する場合でも会社の代表者氏名を記入し、使用印を押印
4	食品衛生監視票の写し	<ul style="list-style-type: none"> ・肉魚及びその加工品を扱う事業者 ・豆腐、のりを扱う事業者 ・発行から1年以内のもの
5	検便検査結果写し	従事者全員分の検査結果が必要
6	抗原性大腸菌 O-157 検査の試験成績証明書写し	肉及びその加工品を扱う事業者
7	ヒスタミン検査の試験成績証明書写し	魚及びその加工品を扱う事業者
8	一般生菌と大腸菌検査の試験成績証明書写し	豆腐、のりを扱う事業者
9	口座振替（登録）申請書	既に市に口座登録している場合は提出の必要がありません