

立川市学校給食用材料調達事務要綱に係る事務取扱要領

(目的)

第1条 この要領は、立川市学校給食用材料調達事務要綱（以下「要綱」という。）第4条、第6条並びに第9条の規定に基づき、学校給食用材料の調達に必要な事項を定めることを目的とする。

(定義)

第2条 この要領において使用する用語の意義は、要綱に定めるところによる。

(実施予定の提示)

第3条 教育委員会事務局教育部学校給食課長（以下「学校給食課長」という。）は、見積合せの実施に先立ち、年間の見積合せ及び発注の実施予定日を登録事業者に提示するものとする。

2 見積合せは、年度契約、学期契約及び月契約分の3種類で実施するものとする。なお、年度契約及び学期契約については、それぞれ年間及び学期を通して安定的な供給が必要とされる食材料等を対象として、学校給食課長が決定するものとする。

3 見積合せは、立川市学校給食施設設置条例第1条に規定する立川市学校給食施設（以下「共同調理場」という。）で行うものとする。

(見積書等の配付)

第4条 学校給食課長は、見積合せの実施に先立ち、調達する食材料の品名、規格、使用量等を記載した見積書（第1号様式）を登録事業者に配付するものとする。

2 学校給食課長は、要綱第9条の規定に基づく安全衛生管理の徹底のため、登録事業者に対して、見積合せにおける必要書類として学校給食用材料商品規格書（第2号様式）（以下「商品規格書」という。）の提出を求めることができる。

(見積書等の提出)

第5条 見積合せへの参加を希望する登録事業者は、学校給食課長が見積書で指定した日時までに、応札価格を記載した見積書及び商品規格書をはじめとする必要書類（以下「見積書等」という。）を共同調理場に提出するものとする。

(見積合せの実施)

第6条 学校給食課長は、見積合せを行う食材料ごとに、登録事業者が提出する見積書等がすべて揃っていることを確認するものとする。

- 2 学校給食課長は、前項にて提出された見積書等に不足や不備等がある場合は、当該食材料を購入しないものとする。
- 3 学校給食課長は、見積合せを行う食材料ごとに、登録事業者が提出する見積書等に記載された内容から登録事業者が納入を希望する食材料が要綱第2条の規定に基づき別に定める食材料の規格（以下「規格表」という。）及び見積書に記載した規格に適合することを確認するものとする。
- 4 学校給食課長は、前項の確認において規格への適合が確認できない場合は、当該食材料を購入しないものとする。
- 5 学校給食課長は、規格への適合が確認できた食材料について、最低価格を提示した登録事業者を購入決定事業者とするものとする。ただし、要綱第4条第2項の規定に基づき、市内産の生産物及びこれを原材料とした加工品がある場合は、当該食材料の調達を優先する。また、姉妹都市（日本国内にあるものに限る。）産の生産物及びこれを原材料とした加工品がある場合は、当該食材料を優先して調達することができる。
- 6 学校給食課長は、天候不良による食材料の生育不良等のやむを得ない事由により、購入事業者が要綱第7条に定める契約に基づく食材料の納入ができない場合は、当該食材料の見積合せの実施時に購入決定事業者の次に安い価格を提示した登録事業者（以下「次点事業者」という。）に対し、調達の可否を確認するものとする。この場合において、次点事業者が見積合せの実施時と同条件で調達が可能な場合は、次点事業者を新たな購入決定事業者として決定するものとする。
- 7 前項の場合において、納入ができない食材料が市内産又は姉妹都市（日本国内にあるものに限る。）産の生産物及びこれを原材料とした加工品（以下「市内産等」という。）のために優先して調達した食材料の場合は、市内産等以外の産地で最低価格を提示した登録事業者に対し、前項と同様の手続きを行うものとする。

（契約）

第7条 市長と購入決定事業者との契約において使用する契約書は、学校給食用材料供給契約書（第3号様式）とする。

- 2 学校給食課長は、登録事業者へ見積合せの結果の連絡について、購入決定事業者以外への連絡を省略することができるものとする。ただし、購入決定事業者以外から問い合わせがあった場合は、速やかに結果を連絡するものとする。

（安全衛生管理）

第8条 学校給食課長は、表1の食材料の調達に当たり、登録事業者に対し、見積書等に加えて、納入した食材料の原材料、原産地及び加工地・加工場、成分分析、非遺伝子組換えを証する書類の他、下記項目については書式を統一して提出を求めるものとする。

(1) 製造工程表：特に加熱殺菌の方法・温度・時間の記録

(2) 微生物検査結果：一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等の確認ができるもの

(3) 製品の納入工程図：

①製造元から共同調理場に納入されるまでの工程

②製造者以外の事業者の関わりの有無や加熱処理後の充填方法が確認できるもの

<表1>

種類	食材料
小麦粉加工品	蒸し中華めん 冷凍うどん
こんにゃく	こんにゃく 白滝
大豆加工品	豆腐 油揚げ 生揚げ がんもどき
魚肉加工品	かまぼこ ちくわ さつま揚げ なんと
食肉加工品	ハム ベーコンソーセージ
卵加工品	うずら卵
乳加工品	チーズ バター 生クリーム ヨーグルト
半加工品	焼売 春巻 餃子 コロッケ
缶詰	コーン・トマト・たけのこ缶
海そう	のり わかめ こんぶ

2 学校給食課長は、契約事業者に対して、納入した表1の食材料の加工場における従業員の衛生管理状況を確認するものとする。

(1) 従業員の検便実施状況

(2) 従業員への衛生研修の実施状況

3 学校給食課長は、製造工程で加熱した食材料であっても、調理工程以外で非加熱として使用する場合、登録事業者に対し、ノロウイルス非感染検査証明書を提出させるものとする。

4 学校給食課長は、立川市学校給食衛生管理基準に基づき、調達した食材料の検査を実

施するものとする。

- 5 登録事業者のうち、精肉類、肉類加工品、鮮魚介類、練り製品、パン、豆腐・油揚げ類、卵類、乳類、カット食材（野菜類・芋類・きのこ類）、調理加工食品類の焼売・餃子・春巻きを取扱う者は、毎月1回以上、従業員の細菌検査を実施し、その結果の写しを学校給食課長に提出するものとする。
- 6 登録事業者は、納入した食材料の製造工程、保管等の記録を3年間、保管しておくように努めるものとする。
- 7 登録事業者は、食材料の納入に至るまでの間、清潔な服装を心がけるとともに、容器等についても清潔なものを使用するものとする。
- 8 登録事業者は、共同調理場の安全衛生管理の観点から、次の各号に掲げる期限までに納入時に使用した空容器等を自ら回収するものとする。
 - (1) 魚及び・肉及びパンの納入に使用した容器 即日
 - (2) ア以外の容器及び空き瓶 速やかに

附 則

この要領は、平成29年4月1日から施行する。

附 則

- 1 この要領は、令和5年2月1日から施行する。
- 2 この要領は、次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に定める日以後に提供する学校給食に係る食材料を調達したものについて適用し、同日前に調達したものについては、なお従前の例による。
 - (1) 立川市立第九小学校、立川市立第十小学校、立川市立西砂小学校、立川市立南砂小学校、立川市立幸小学校、立川市立松中小学校、立川市立大山小学校、立川市立柏小学校、立川市立上砂川小学校、立川市立新生小学校及び立川市立若葉台小学校 令和5年2月1日
 - (2) 立川市立学校設置条例（昭和38年立川市条例第66号）別表に定める前号に掲げる小学校以外の小学校及び中学校 令和5年8月1日

附 則

この要領は、令和7年2月1日から施行する。