

伊勢市学校給食協会給食物資納入業者募集要項

伊勢市学校給食協会では、下記資格要件を満たし、学校給食運営に賛同いただける業者を募集しています。

【伊勢市学校給食協会給食物資納入業者資格要件】

- ・伊勢市学校給食の意義・役割を理解し、安心・安全な学校給食食材及び物資を提供するために、協力的であること。
- ・原則として、伊勢市内に本店、支店、営業所、工場等固定した事業施設があり、迅速かつ適切に連絡調整及び行動ができる体制にあること。
- ・食品に関する法律及び諸規定を遵守し、事業所内の衛生管理が徹底されていること。また、従業員の健康管理が十分に行われていること。
- ・仕入れ及び製造加工能力があり、所要量を確実に供給できること。
- ・指定した期日※1、時刻及び場所に納入できる配送能力※2を有していること。
- ・納税義務が完全に履行されていること。
- ・登録は1業者につき1種目とする。

※ 1 学校行事のため、土・日・祝祭日を配送日に指定する場合がある。

※ 2 配送能力とは、取扱食材を衛生的に且つ適正な温度管理での配送を可能とし、納入に必要な台数の配送車が確保されていること。

受付場所：伊勢市学校給食協会（伊勢市中学校給食共同調理場内）

住所：伊勢市下野町564-15

受付時間：午前8：30～午後4：45

※土日・祝日・年末年始（12/29～1/3）を除く

問い合わせ先：0596-31-1155

提出書類等（新規用）

提出書類	備考	法人	個人		
① 給食物資納入業者登録申請書	伊勢市学校給食協会所定用紙（新規用）	○	○		
② 登記事項証明書	全部記載事項証明書又は登記簿謄本 コピー不可 （申請日において発行日から3ヶ月以内のもの） 〔 ※商号、本店所在地、代表取締役等に変更が生じた場合は、履歴事項全部証明書又は一部証明書を提出してください。 〕	○	/		
③ 納税証明書（伊勢市税） （完納を証明できるもの）	伊勢市課税課窓口・各支所（小俣支所）にて発行 コピー不可 （申請日において発行日から3ヶ月以内のもの）	○	○		
④ 食品衛生法による営業許可証のコピー	県知事又は保健所長発行の許可証のコピー	○	○		
⑤ 食品衛生監視票のコピー 食品を製造・加工している業者のみ 登録種目：「食肉」 「魚介類」「鶏肉」 「豆腐類」「こんにやく」 「調理用乳製品等」 「その他（うどん）」	管轄する保健所発行の食品衛生監視票のコピー 〔 食品衛生監視票を提出できない場合は原則として登録できません。期限内に準備できない場合はお問い合わせください。 〕	○	○		
⑥ 食品検査結果報告書のコピー 検査機関発行の食品検査結果報告書 （令和6年4月以降に受けたものであること） 登録種目：「食肉」	〔 受付期限内に準備できない場合はお問い合わせください。 〕 ※不明な点はお問い合わせください。	○	○		
	食品			微生物検査	理化学検査
	豚肉 牛肉			一般生菌数	/
				黄色ブドウ球菌	
				大腸菌群	
※ 食肉加工製品	大腸菌群	食品添加物 （発色剤・保存料）			
※食肉加工製品については製造メーカー実施検査書の コピーを提出してください。	サルモネラ属菌				
	黄色ブドウ球菌				
登録種目：「鶏肉」	食品	微生物検査	理化学検査		
	鶏肉	サルモネラ属菌	/		
		腸管出血性大腸菌O157			
カンピロバクター					
登録種目：「豆腐類」「こんにやく」 「その他（うどん）」	食品	微生物検査			
	豆腐類・こんにやく・うどん	大腸菌群			
⑦ 酒類販売免許のコピー 登録種目：「乾物・冷凍品」のうち 酒類の納品を希望する業者		○	○		

衛生管理状況の確認について

- ・登録完了後、伊勢市職員（給食担当）が事業所を訪問し衛生管理状況を確認することがあります。
- また、納入する食品において製造メーカーへの食品衛生監視票の提出を求める場合があります。

伊勢市の学校給食および伊勢市学校給食協会について

(1) 伊勢市の学校給食について

伊勢市の学校給食は学校給食法[※]に基づく完全給食を実施しています。

『単独自校調理方式』各学校に設置されている調理施設にて給食を調理する方式

- ・実施校：小学校22校
- ・全食数：約6,200食
- ・年間給食実施回数：小学校 約185回

『共同調理場方式』調理施設を学校外に設け、1ヶ所で数校分の給食を調理する方式

- ・実施校：中学校10校
- ・全食数：約3,250食
- ・年間給食実施回数：約180回

※ 学校給食法における学校給食の目的

学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(学校給食の目標)

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(2) 伊勢市学校給食協会について

[目的] 伊勢市内の学校給食において、安全安心で質のよい学校給食用食材等を安定的に調達し、学校給食の充実発展に貢献することを目的とする。

[事業内容]

- ・納入業者の選定
- ・食材等の調達
- ・食材等発注のとりまとめ
- ・食材等代金の請求・支払い
- ・食材等に関する情報の収集・発信

登録種目及び取扱商品例等一覧表

登録種目	取扱品例	運営形態	調達方法	備考
1	青果	単独自校調理方式	登録業者が複数ある場合は、プロポーザルにより決定された業者に発注	[青果の納入について]参照
		共同調理場		
2	魚介類	単独自校調理方式	選考会方式	[魚介類の調達について]-①・②参照
		共同調理場		
3	食肉	単独自校調理方式	年1回見積合わせ	食肉登録業者の単価を統一 [見積合わせについて]参照
		共同調理場		
4	鶏肉	単独自校調理方式	年1回見積合わせ	鶏肉登録業者の単価を統一 [見積合わせについて]参照
		共同調理場		
5	鶏卵	単独自校調理方式	1週間毎見積合わせ	鶏卵登録業者の単価を統一 [見積合わせについて]参照
		共同調理場	年3回入札	入札価格は、相場（大阪・Lサイズの高値）に対する上乗せ金額で比較 [入札について]-①・②参照 入札期間：4～8月分，9～12月分，1～3月分
6	豆腐類	単独自校調理方式	年1回見積合わせ	豆腐類登録業者の単価を統一 [見積合わせについて]参照
		共同調理場		
7	乾物・冷凍品	単独自校調理方式	年4回入札	[入札について]-①・②参照 入札期間：4～9月分，10～3月分 ※但し、期間途中で必要になった食材が出た場合、必要に応じて入札を実施
		共同調理場		
8	こんにゃく	単独自校調理方式	年1回見積合わせ	こんにゃく登録業者の単価を統一 [見積合わせについて]参照
		共同調理場		
9	調理用乳製品等	単独自校調理方式	年2回入札	[入札について]-①・②参照 入札期間：4～9月分，10～3月分
		共同調理場		
10	カップ容器類	単独自校調理方式	年1回見積合わせ	カップ容器類登録業者の単価を統一 [見積合わせについて]参照
		共同調理場		
11	その他	単独自校調理方式	必要の都度見積合わせ又は入札	
		共同調理場		

〔 青果の納入について 〕

毎日、数種類の食材を使用するため、また価格統一と品質均等のため年間を通じて1業者に納入をお願いしています。

項 目	内 容
学校給食調理に適した食材について	<p>●学校給食は限られた時間内に大量の食材を調理するため、各施設に設置された厨房機器において処理可能な食材を必要とします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・〔規格〕 大きさ・等級 <p>※使用先により、土付き根菜類（れんこん・ごぼう等）については、洗浄後に納入していただく場合があります。（共同調理場・一部小学校）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・〔品質〕 新鮮な食材の確保 <p>※万一、学校給食にふさわしくない食材（傷み・虫等異物の混入）が納品された場合は、即時の食材交換をお願いします。</p>
食材の安定供給・必要量の確保について	<p>●学校給食は市内32小中学校の学校給食において使用する大量の食材の確保が必要となります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・単独自校調理方式：約6,200食/日 ・共同調理場方式：約3,250食/日 <p>※概算数のため変動があります。</p>
納入場所及び時間の指定について	<p>●単独自校調理方式</p> <ul style="list-style-type: none"> ・〔場所〕 各22校の調理室 ・〔時間〕 使用日当日 7:45～9:00 <p>※納入時間については場合により異なることがあります。</p> <p>●共同調理場方式</p> <ul style="list-style-type: none"> ・〔場所〕 共同調理場 ・〔時間〕 使用日前日 11:30～12:30 <p>※前日が土・日/祝日の場合は、根菜類→直前稼働日 11:30～12:30 葉物野菜・もやし等→使用日 7:00～7:30</p> <p>（注：ただし、共同調理場の場合、夏季はこれに限りません。）</p> <p>単独自校調理方式・共同調理場方式ともに納入時は検品を行いますので、立会いをお願いします。</p>
産地の指定について	<p>●伊勢市では地産地消を推進しており、原則、伊勢市産・県内産の食材をお願いします。</p> <p>※毎月 第3日曜日をはさんだ前後1週間で設定している「みえの地物一番給食の日」と毎月19日の「食育の日」には特にご協力をお願いします。</p> <p>●納入された食材は産地・納入回数・納入量について、1ヶ月単位での報告をお願いします。（青果類の産地割合を算出しています）</p>
価格決定について	<p>●一定期間ごとに単独自校調理方式・共同調理場方式の価格を統一しています。</p> <p>※1週間単位での価格一覧表を前週の木曜日までに提出をお願いします。</p>
発注量変更時の対応について	<p>●学級閉鎖・学校行事の都合等による人数の増減等、発注量の変更や日常の発注量の増減にご理解ご協力をお願いします。</p>
献立変更に伴う発注変更について	<p>●台風接近等、災害発生時には、急遽献立の変更を行う場合があります。その際には、食材の変更や発注量の変更のご理解ご協力をお願いします。</p>
その他	<p>●単独自校調理方式について、学校行事により、土・日・祝日に配送をお願いする場合があります。</p> <p>●納品時備え付けのカゴへの移し替え、使用済となった段ボール箱の回収にご協力をお願いします。</p>

〔魚介類の調達について〕－①

学校給食は、限られた時間内に大量の食材を調理するため、各施設に設置された厨房において処理可能な食材を使用します。

伊勢市では地産地消を推進しています。

また、アレルギー児童・生徒の対応において、練り製品は卵白及び小麦などを抜いた商品を取り入れています。

魚介類選考会について

必要食材のサンプル提出を魚介類登録業者に募り、選考会を実施しています。

それら食材サンプルを栄養教諭などの選考委員が給食献立に応じ調理、試食し献立、味、価格などを考慮し決定しています。

魚介類については、下記のように分類しています。

食 材	選考会
魚介類①・・・魚切り身など	年5～6回実施
魚介類②・・・乾燥品(花かつお・こんぶ他) 練り製品など	年3回実施

◇上記期間以外に必要なに応じて、選考会を実施する場合があります。

サンプル提出について

必要食材、それら発注予定数量、納入希望価格やサンプル提出方法などは事前に通知します。提出サンプルについては、「加熱前の状態」、「使用日までの冷凍保存」「調理後試食」に使用します。

指定した規格量を1商品につき3点、給食協会まで提出してください。

なお、選考会時に通知する発注食材、発注予定数量は、あくまで予定であり、行事その他により変更されます。予めご了承ください。

契約辞退について

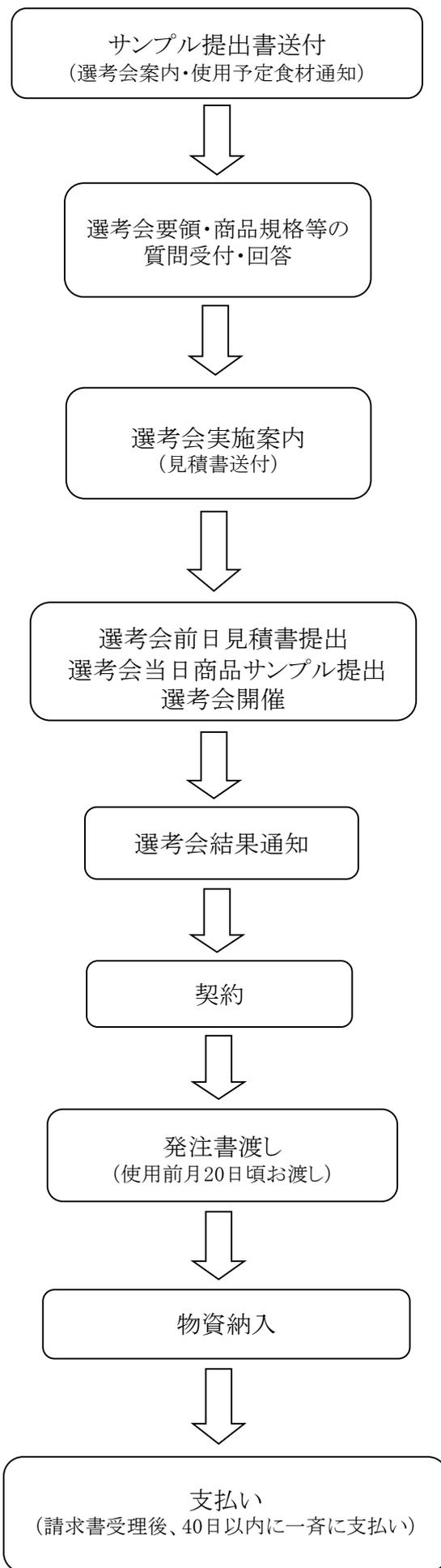
決定後の辞退はできません。但し、やむを得ない事情^{*}がある場合を除きます。

やむを得ない事情により契約を辞退した場合は、再度選考会を実施、又は選考結果で次点となった業者に依頼するなど、その都度協議の上対応します。

^{*}やむを得ない事情:営業停止、製造中止など登録業者の納入意思があるにも

関わらず納入できない場合。

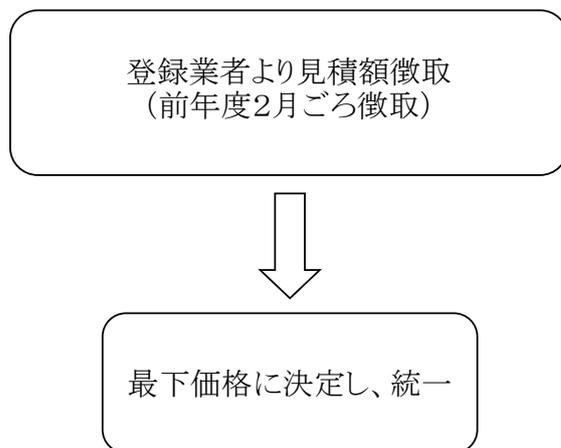
魚介類 選考会の流れ



〔見積合わせについて〕

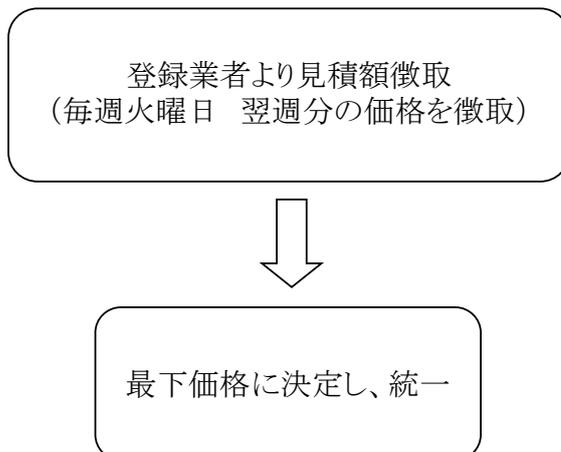
【年1回 見積合わせ】

*食肉・鶏肉・豆腐類・カップ容器類・こんにゃく類



【1週間毎 見積合わせ】

*鶏卵（単独自校調理方式のみ）



[入札について] -①

1. 入札の実施回数等について

入札の実施回数および契約期間は、単独自校調理方式または、共同調理場方式の食材によって異なります。

『登録種目及び取扱商品例等一覧表』の備考に示したとおりです。

2. 入札手続・商品等の質問について

質問は、電話、FAX等にて受け付け、その都度回答します。なお、該当種目の全登録業者に連絡をする必要がある場合は、質問及び回答内容を、一斉にFAXにて送信します。

3. 入札商品の事前承認について

- (1) 入札案内書において参考商品として記載されている商品以外のものが入札する場合は、事前承認を受けてください。

【事前承認提出資料】

- 事前承認申請書

※一度、事前承認を受けた商品であっても、再度事前承認申請の提出をお願いする場合があります。また、コンタミネーションの情報の提出をお願いすることがあります。

※事前承認の際に提出する資料は、必ず最新のことをメーカーから取り寄せて提出して下さい。

4. 入札（見積）書について

入札食材及び、発注予定数量については、あくまで予定数量であり、学校行事その他により変更されますので、予めご了承ください。

見積書は入札ごとに伊勢市学校給食協会が送付する用紙にて作成し、封筒に入れて封筒裏に押印をして投函して下さい。

5. 入札（見積）書に記載するメーカー名や商品名について

契約書他必要書類に転記しますので、正確に記入して下さい。

6. 訂正について

- (1) 入札（見積）書において、金額部分の訂正はしないで下さい。金額部分を訂正した入札は無効となります。
- (2) 金額部分以外の記載について訂正する場合は、修正液等は使用せず、訂正前の記載が分かるように二重線を引き、訂正印（記名押印に使用した印鑑と同じもの）を押して下さい。

7. 記載誤りについて

入札（見積）書に記載したメーカー名や商品名が、参考商品・事前承認済の商品と明らかに異なる場合は、無効となります。

8. 入札辞退および契約辞退について

落札後の辞退はできません。但し、やむを得ない事情^{※1}がある場合を除きます。

やむを得ない事情により落札者が契約を辞退した場合は、再度入札を行います。但し、当該入札について他に入札者があるときは、順位を繰り上げ、落札者を決定します。

※1 やむを得ない事情とは、営業停止・製造中止等、登録業者の納入意思があるにも関わらず納入できない場合をいいます。（同規格、同等品、同価格での代替を認める場合もあります。）

〔入札について〕-②

入札の流れ

