

## 8 学校給食用物資納入業者の選定・契約

### (1) 納入業者の選定

公会計においては、納入業者の選定、物資購入、契約は自治体財務（会計）規則による。

学校給食物資の納入業者選定、物資購入にあたっては、「学校給食運営管理の手引き（改訂版）群馬県教育委員会 平成23年3月 「第3章学校給食の運営管理 4 物資の購入」、「第4章衛生管理 5 食品の選定」を参考とする。

納入業者を選定する際には、学校給食運営委員会、給食用物資納入業者選定委員会等で協議し、了承を得る必要がある。新規の納入業者を選定する場合のみならず、同じ納入業者から引き続き納入を受ける場合であっても、毎年了承を得る。

学校給食用牛乳は、国の学校給食用牛乳供給事業によって、入札方式により各地域毎に毎年決定した業者と群馬県牛乳協会との三者契約により定められた業者から納入される。（ただし、市町村によって、独自に地元牛乳業者と契約している場合もある。）

米穀、パン、麺類等主に主食に係る食材料は、主に学校給食用基本物資として（公財）群馬県学校給食会が県下一括して発注を取りまとめ、同者と契約している製造工場から計画的、安定的に供給される仕組みとなっているため、その多くは（公財）群馬県学校給食会からの供給となる。

学校給食用牛乳や学校給食用基本物資など供給元が限定されるもの以外は、物資の安定供給や特定の業者に偏ることによる購入価格の高止まりを避ける意味からでもできる限り物資の種類毎に複数の業者を選定する。

新規に物資の納入を希望する業者からは、学校給食用物資納入業者指定申請書（資料編7頁参考）をあらかじめ提出させたいうえで、学校給食運営委員会、給食用物資納入業者選定委員会等において協議する。

納入業者の選定にあたっては、単に価格面のみでなく、学校給食用物資納入業者としてふさわしいかどうか、次の点も考慮に入れる。

- ア 店舗における設備の衛生管理や従業員（配達員も含む）の健康管理が良好である。
- イ 学校給食衛生管理基準に基づいた物資の納入が可能である。
- ウ 納入物資の品質や取扱いについて、十分な知識、経験がある。
- エ 処理・加工施設が食品衛生法に定められた基準を満たしている。
- オ 食品衛生の知識を十分備えており、食品を衛生的に取り扱っている。
- カ 食品・食材または材料の入手経路を明確にできる。
- キ 食品・食材の品揃えが要求どおりに対応できる。
- ク 食品・食材に関して正確で信用できる内容証明を提出できる。
- ケ 保健所による監視指導を受けている。
- コ 納品や代金請求が正確に対応できる。
- サ 学校給食に対する理解がある。

### (2) 納入業者の決定

毎年、学校給食運営委員会等において納入業者が選定された後は、年度当初に共同調理場長（学校長）の決裁を受け、納入業者を決定する。決定した学校給食用物資納入業者を一覧にしておく。（資料編8頁から9頁参考）

### (3) 契約（協定書や覚書）の締結

物資納入契約書（契約書を交わさないときは、協定書や覚書）（資料編10頁から11頁）を作成し、同書中に適正価格・品質保持・安定供給等の条件を記載する。

また、契約（協定や覚書）締結とともに、業者に食材の納入時間や納入方法、納入

の際の留意事項等について通知し、遵守を依頼する。(資料編 1 2 頁から 1 3 頁参考)