

給 食 物 資 共 通 基 準

1. 指定納入日時を厳守すること。
2. 納入の際は、必ず検収を受けること。
3. 挟雑物、変質、カビ、異味、異臭がないこと。
4. 包装、納入容器は衛生的で破損のないものを使用すること。
5. 製造から納品まで衛生的な取り扱いに十分留意すること。
6. 食品添加物の使用を極力抑えたもの。
7. 遺伝子組換え食品の使用を極力抑えたもの。
8. 農薬の使用を極力抑えたもの。
9. 保存はそれぞれの食品に適した状態で行なうこと。
10. 食品取り扱い従事者の検便検査成績書を提出すること。
11. 魚肉及び加工品、大豆製品、冷凍食品等は原則として保冷車を使用すること。
12. 製造工場名、産地名は必ず明記すること。
13. 計量不足、不良品、不適格であったときは、適格品と取り換えまたは、不足量を求めること。
14. 登録期間は令和6年4月1日から令和7年3月31日までとする。
15. 納入業者及び納入品目の決定は、登録業者の中から入札または、見積合わせによって決定する。
16. 納入物資の代金支払いは、請求日から15日以内とする。
(納入業者は請求書を翌月5日まで提出すること。)
17. 食材の自主検査について、定期的に提出すること。
18. 食材の納入に際しては、別紙の「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」を参考に納品温度について配慮すること。