

## 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 夾雑物、変質、カビ、異味、異臭がないこと。
- 4 包装、納入容器は衛生的な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 保存はそれぞれの食品に適した状態で行うこと。
- 7 食品取り扱い従事者の腸内細菌検査成績表を提出すること。
- 8 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。
- 9 製造工場名、産地名は必ず明記すること。
- 10 計量不足、不良品、不適合であったときは、適格品と取り換えまたは不足量を求めること。
- 11 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。
- 12 納入業者及び納入品目は、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。
- 13 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末日までに提出すること。)
- 14 食材の自主検査について、定期的に提出すること。
- 15 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。