

別紙1（様式第3号関係）

各務原市学校給食用物資納入仕様書

1 適用範囲

各務原市学校給食用物資納入仕様書は、各務原市学校給食センター及び各務原市内の単独調理場（以下「給食センター等」という。）に学校給食用物資（以下「給食用物資」という。）を納めようとする学校給食用物資納入業者（以下「納入業者」という。）に適用する。

2 注意事項

- (1) 納入業者から給食用物資の納入があった場合は、各務原市の検収担当者が納品書、現品及び発注書を照合して確認するとともに、量目、鮮度、衛生状態等について十分な点検、確認を行い、適格と認められた給食用物資について納品を受けるものとし、納入された給食用物資に、数量の過不足、不良その他不適な事項を認めた場合は、納入業者は、これを交換、追加または返却対応しなければならない。検収後においても同様とする。
- (2) 産地の確認や食品添加物の取り扱いに十分気を付けること。
- (3) 見積もりの際は、製造業者の名称と所在地、販売業者の名称と所在地、原材料の産地、アレルギー情報等、その他必要な書類を提出すること。

3 給食用物資の納入

- (1) 給食用物資は一部を除き国内産原料・国内生産を原則とする。ただし、給食センター等からの指示がある場合、この限りでない。地産地消を推進するため、各務原市産・県内産を優先することがある。
- (2) 納入する給食用物資は、事前に品質を確認すること。また、納入の際は、検収担当者と、品名、数量、生産地、品質、鮮度、包装容器等の状況、品質、異物及び異臭の有無、賞味（消費）期限、産地、製造者及び住所、ロット番号を確認すること。
- (3) 発注書により、指定された日時に指定された規格及び数量の給食用物資を納入すること。
- (4) その他
 - ① 異物の混入、異味、異臭のないこと。鮮度良好・品質良好なものであること。
 - ② 損傷、変質、腐敗、包装容器等の汚れ、病虫害等のないものであること。
 - ③ 同一食品の産地・賞味（消費）期限はできるだけそろえること。
 - ④ 遺伝子組み換え食品を使用しないもの。ただし、給食センター等からの指示がある場合、この限りでない。

4 衛生管理

- (1) 配送に用いる容器等は、清潔かつ衛生的なものを使用すること。また、納品の時は給食用物資の入った容器を直接床に置かないこと。
- (2) 納入の際は、「学校給食衛生管理基準」に基づき適切に給食用物資の温度管理を行うこと。冷蔵・冷凍品は、冷蔵・冷凍車を使用するか、保冷された状態で納品すること。
- (3) 配送車の衛生管理には十分配慮し、服装は清潔に保つこと。

5 代金の請求及び支払い

- (1) 納入業者は、納品時に検収を受けた物資について、月末締めとして、請求書を提出し、代金を請求するものとする。
- (2) 市は、適正な請求書を受けた日から30日以内に代金を支払うものとする。