

伊奈町学校給食センター給食用物資納入仕様書

【1】 共通事項

1 納入にあたって

- (1) 納入にあたっては、学校給食の意義・役割を理解し、誠実かつ良心的な納入を行うこと。
- (2) 食品に関する法律及びその他の関連法令を遵守し、納入を行うこと。
- (3) 給食用物資は、本仕様書に記載している規格事項に加え、見積時の品目別仕様書に記載のある規格に適合したものを原則とする。
- (4) 適合しない給食用物資を納入したときは、すみやかに交換又は返品に応じること。また、納入の虚偽・重過失があった場合は、伊奈町学校給食用物資納入業者指定を取消す場合がある。

2 給食用物資

- (1) 納品する給食用物資に関しては次のことに十分注意すること。
 - ・異物の混入、異味、異臭がなく、鮮度及び品質が良好なもの。
 - ・損傷、変質、腐敗、包装容器等の汚損、病虫害等のないもの。
- (2) 不必要な食品添加物（着色料、保存料、漂白剤、発色剤）が添加されたものは使用しないこと。
- (3) 食材の産地・加工地についての確認、製造工程、製品管理及び運搬は、衛生面に十分に留意すること。
- (4) 納入の際は、検収担当者とともに、材料名、数量、規格、生産地、品質、鮮度、包装容器等の状況、品温、異物及び異臭の有無、賞味（消費）期限、製造者、ロット番号を確認すること。産地表示がない物は産地を確認記入し、製造番号（ロット番号）が異なる場合は、事前に調整して保存用（検品）を添えて納入すること。
不良や数量不足が認められた場合は、担当者の指示により

交換又は補充の対応を行うこと。

(5) 同一給食用物資の産地・賞味（消費）期限はできるだけ揃えること。賞味（消費）期限が複数になる場合は、事前に伊奈町学校給食センターへ連絡すること。

(6) 食品内容明細書に変更のある場合は、すみやかに届け出ること。

3 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。

(2) 給食用物資納入の際、品温の管理を図ること

- ・ 配送車については専用車両とし、常に清潔・衛生的に管理を行うこと。
- ・ 冷蔵・冷凍品については、冷蔵・冷凍車を使用すること。

(3) 給食用物資を納入する際は、台車又はスノコ等に置くこととし、床への直置きは行わないこと。

(4) 配送者の衛生管理には十分配慮し、服装等は清潔に保つこと。

(5) 従業員の健康管理を徹底し保菌検査の実施に努め、原則毎月1回の細菌検査を実施し、その結果を伊奈町学校給食センターに報告すること。家族及び作業員に病気（法定伝染病など）が発生した場合には、速やかに伊奈町学校給食センターに報告するとともに、医師の診断書を添えて届け出をするものとする。

(6) 随時の立ち入り検査等には、速やかに応じること。

(7) 納品時における配送者の検収室への立ち入りは厳禁とする。

給食用物資の保存基準

食品名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装	10℃以下
	かまぼこ	
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切りした食肉を冷凍させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

※学校給食衛生管理基準

4 物資の発注

伊奈町は、原則として、毎月20日前後までに受注者に対し、品名、規格、数量及び納入日時を記載し、毎月注文書により受注者に通知する。

5 納入時間・方法

受注者は、注文書に記載した物資を指定のあった納入日時に、伊奈町が指定した場所へ納入するものとする。なお納入毎に、当該納入物資に係る納品書を伊奈町に提出するものとする。

(1) 納入時間 特に指示のある場合以外は、当日使用する材料は、午前8時00分から午前8時15分までに、前日納入は、午後1時05分から午後1時20分までに、納入するものとする。

(2) 納品場所 伊奈町学校給食センター（伊奈町大字小室8254番地）電話048（721）0227

6 予期せぬ事態による納入の変更・中止

予期せぬ事態が発生した場合の商品の受渡について以下のとおりとする。

(1) 予期せぬ事態が発生した場合には、伊奈町は発注内容を変更、又は発注した商品の納入中止を申し入れることができる。

(2) キャンセル料について、前項に基づく発注内容の変更は、土曜日、日曜日、国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する祝日及び12月29日から翌年1月3日までの日（以下「土日祝祭日等」という。）を含まない納品日の3日前までに申し入れたもの及び中止は、土日祝祭日等を含まない納品日の10日前までに申し入れたものは、キャンセル料を支払わないものとする。

(3) 第2項に基づかない納入の変更及び中止については、受注者が損害を受けた場合は、伊奈町はその損害を賠償しなければならない。賠償額は、受注者と伊奈町が協議により決定するものとする。

事例

カレンダー 9月

日	月	火	水	木	金	土
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24

例1) 9月21日納品日の数量変更のみのキャンセル（減量したものに限り）

※ 9月15日の変更申し入れは、キャンセル料は発生しない。

9月16日以降の変更の申し入れは損害を受けた場合は当初の発注のとおり支払う。

例2) 9月21日納品日の中止

※ 9月6日の変更申し入れは、キャンセル料は発生しない。

9月7日から9月15日までの中止の申し入れは、損害を受けた場合は、賠償額は、受注者と伊奈町が協議により決定するものとする。

7 支払 原則として毎月末締切りで、翌月末までに銀行等の振込によって行うものとする。

【 2 】 給食用物資詳細仕様

「穀類」

品名	注意事項
白米	埼玉県産・伊奈町産（普通精米）
パン類	焼きムラが少なく、形の均整がとれているもの

「めん類」

品名	注意事項
うどん	地粉うどん
スパゲティ/マカロニ	スパゲティは長さ10cm太さ1.6mmのもの マカロニは形を都度指定 デュラム小麦粉100%使用 原料小麦粉は、無漂白で小麦粉改良剤が含まれていないもの
中華めん	酸化防止剤を極力添加していないもの
ワンタン皮	形がそろっていること

「野菜類」

原則、国内産とする。

大きさ・重量が均一であること。

形状・重量については、その都度指定する。

品名	注意事項
アスパラガス	筋がなく、適度な大きさ
オクラ	変色・色むらがないもの
かぶ	す入りがないもの
かぼちゃ	緑色が濃く重量感があるもの
キャベツ	結球が十分であり、とう立ちがないもの
きゅうり	曲がり少なく、形がそろっているもの
ゴーヤ	色つやがよく、変色がないもの
ごぼう	す入りのないもの

こまつな	葉先のしおれがないもの
さやいんげん	しなびていないもの
ズッキーニ	色つやがよく、変色がないもの
大根	とう立ち及びす入りのないもの
玉葱	葉や根の出ていないもの
チンゲン菜	変色、枯葉のないもの
しょうが	カビやぬめりのないもの
とうがん	色つやのよく、変色のないもの
トマト	皮にはりとつやがあるもの
なす	皮の表面にはり・つやがあるもの
にら	葉がまっすぐに伸びているもの
にんじん	皮に傷がなく、割れていないもの
にんにく	粒がそろっているもの
ねぎ	根深ねぎで、白い部分が多いもの
はくさい	枯葉、病害虫のないもの
パプリカ ピーマン	色むらがなく、形がよいもの
ブロッコリー	花蕾が固くしまりがあるもの
ほうれんそう	葉の緑色が濃く、しなびていないもの
もやし	黒ずんでいないもの
レタス	変色、枯葉のないもの
れんこん	黒ずみがないもの

「いも類」

品名	注意事項
じゃがいも	発芽・緑化がないもの
さつまいも	ひげ根のあとが少ないもの
さといも	褐色になっていないもの

「こんにやく類」

品名	注意事項
こんにやく類	着色料を使用していないもの

はるさめ	緑豆でんぷんの割合の多いもの
でんぷん	国産ばれいしょでんぷん 白色で、無味無臭のもので乾燥良好で固まっていないもの
いももち	北海道産じゃがいも使用

「きのこ類」

品名	注意事項
えのきたけ	軸が変色していないもの
しいたけ	かさが開きすぎていなく、肉厚なもの
しめじ	変形・黒変していないもの
なめこ	香味が良好で粘質のあるもの
まいたけ	かさの色が濃く、つやのあるもの

「魚介類」 (加工品含む)

品名	注意事項
あじ等	魚の切り身均一で、バラ状態で冷凍されているもの 大きな骨は取り除くこと
かまぼこ	
さつまあげ	
ちくわ	

「獣鶏肉類」 (加工品含む)

品名	注意事項
豚肉	肉質、鮮度がよいもの
鶏肉	羽と軟骨は除去されていること
牛肉	BSE 検査を受けていること
ハム類	保存料、合成着色料、発色剤を極力添加していないもの
ソーセージ類	保存料、合成着色料、発色剤を極力添加していないもの

「まめ類」

品名	注意事項
豆腐	国産大豆使用
油揚げ	良質な植物油で揚げているもの

「卵類」

品名	注意事項
鶏卵	殻にひびがかいていないもの

「乳類」

品名	注意事項
牛乳	におい、色に異常のないもの
生クリーム	純乳脂肪、生乳が100%のもの
チーズ類	食品添加物の少ないもの
ヨーグルト	国内産原料であること

「油脂類」

品名	注意事項
サラダ油	酸化による劣化・変質がないこと
ごま油	酸化による劣化・変質がないこと
バター	風味良好
マーガリン	分離していないもの

「調味料及び香辛料」

品名	注意事項
醤油	国内製造、又は非遺伝子組み換え大豆使用
みそ	国内産、又は非遺伝子組み換え大豆使用
酢	国内産原料
本みりん	異物がないもの
ソース	国内製造

ケチャップ	保存料不使用
マヨネーズ	酸化・分離していないもの
香辛料	乾燥良好であること
砂糖	乾燥良好で固まりのないもの