

年 月 日

京田辺市教育委員会 様  
京田辺市学校給食委員会 様

平成28年度学校給食物資納入業者登録申請書

平成28年度京田辺市立小学校給食物資納入業者登録について、別紙仕様書各事項の履行を誓約の上、申請します。

所在地(住所)

(フリガナ)

名称(商号)

代表者

印

(申請者)

営業責任者		メールアドレス	
電話番号		学校給食納入年数	年
FAX番号		資本金	
業態	生産・加工・製造・卸小売	開業	年 月 日
納入希望品目	1. 魚介類 2. 畜肉類 3. 卵類 4. 乳製品類 5. 野菜・果物類 6. 冷凍食品類 7. 加工食品類 8. 缶詰類 9. 乾物類 10. 調味料類 11. 豆製品類 12. こんにゃく製品類 13. ジャム類 14. デザート類 15. 穀類 16. その他( )		
輸送能力	自動車 台、保冷車 台、冷凍車 台		
主な取引先、市場、生産地			
支払先金融機関 ※複数ある場合は、裏面に記載	(金融機関)	銀行 信用金庫 農協	支店
	(口座種別・番号)	普通・当座	
	(フリガナ)		
	(口座名義)		

支払先金融機関	(金融機関)	銀行 信用金庫 農協	支店
	(口座種別・番号)	普通・当座	
	(フリガナ)		
	(口座名義)		
	(金融機関)	銀行 信用金庫 農協	支店
	(口座種別・番号)	普通・当座	
	(フリガナ)		
	(口座名義)		
	(金融機関)	銀行 信用金庫 農協	支店
	(口座種別・番号)	普通・当座	
	(フリガナ)		
	(口座名義)		

## 仕 様 書

- 1 京田辺市学校給食衛生管理マニュアル記載のとおり納品すること。(第3章 食品の取扱い)
- 2 物資納入は学校が指定した時間に指定した場所へ指定した方法で、立会のうえ、納品すること。

### 【納品時間】

- ・生鮮食品(肉類・野菜・果物・とうふ類・こんにゃく・練り製品・卵)は使用日当日の午前8時～9時
  - ・冷凍食品・調味料・缶詰・乾物等は、使用日前日までの午後1時～4時
  - ※児童の登下校・休み時間と重なる時間については、十分に注意して納入すること。
- 3 納入物資は学校の発注量どおりのものを納入し、不足が生じた場合は速やかに不足量を納入すること。また、発注書、納品書、請求書に記載する物資の量は全て同量とする。
  - 4 納入物資は学校給食用食材納入規格基準(別紙)及び指定した規格・品質どおりのものを適正な価格で納入し、もし不良品等、何か不備があった場合は速やかに完全な品物と交換すること。
  - 5 納入物資には産地及び消費期限(賞味期限)を明確に表示し、原材料の配合割合等が変更になる場合は事前に連絡すること。
  - 6 輸送及び納品は衛生的な容器で行い、容器に食材以外の異物を混入させないこと。温度管理(別紙)を適切に行い、衛生的な服装で納入すること。
  - 7 納入の際は納品書を提出し、学校担当者が納入された物資の検収(検品)を全て終わるまで現場に待機すること。
  - 8 納品書には、外税・内税を明記すること。
  - 9 納入の際は必要に応じて専用の容器に移し替えて包装容器は回収すること。
  - 10 納入不可能な物資がある場合は、納入日の10日前までに発注した学校に連絡すること。
  - 11 設備及び従業員の衛生並びに健康管理(検便等)に万全を期すること。
  - 12 万一不備が生じた場合は、学校及び関係機関との協議に応じること。
  - 13 必要に応じて、京田辺市学校給食委員会物資選定部会の立ち入り検査を受け入れること。
  - 14 必要に応じて、放射能検査、細菌検査及び残留農薬検査等の結果を提出すること。
  - 15 金融機関への振込等に係る手数料は物資納入業者の負担とする。
  - 16 請求書は一ヶ月分をまとめて発行し、翌月10日までに速やかに提出すること。
  - 17 申請書類に変更があった場合は、速やかに教育委員会に報告すること。
  - 18 納入価格及び納入業者名は公表することがある。
  - 19 異物混入が続く場合は、発注を停止することがある。

## 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

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かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装にいれたもの)	-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
冷凍品		-15℃以下

### 【参照】

学校給食衛生管理の基準(文部科学省)

平成9年4月1日制定

平成15年3月31日一部改訂

平成17年3月31日一部改訂

平成20年7月10日一部改訂

平成21年4月1日改正