

(別紙2)

令和8年度 食材の納品について

1. 単価契約等について

- ①野菜、精肉 申し込みがあった業者の内、1業種につき3～5業者を指定します。
市場価格を上回らず、適正価格としてください。
- ②その他食品 メーカー名、商品名の記載がある食品は、限定商品です。
メーカー名の記載がない商品は、同等品を見積してください。
同等品の場合はメーカー名、商品名、内容量の記載をお願いします。
- ③栄養関係消耗品 仕様書（栄養関係消耗品）を基に見積してください。
単価契約はしません。今回提出された見積額をもとに1年間購入します。

2. 納品について

- ①納入時間 午前8：30分までに納品してください。（翌日分の食材）
- ②食材には産地を記載してください。
- ③生鮮食品は、鮮度が高いものを納品してください。
（鮮度が劣るもの、食品に傷みがきているものは、返品、代替品等を納品してください。）
- ④冷蔵品は、品質を損なわないように保冷（10℃以下）し納品してください。
- ⑤冷凍品は、冷凍に十分に配慮し納品してください。（マイナス15℃以下）
- ⑥生鮮食品納入業者は、検便検査結果通知書（腸管出血性大腸菌O-157含）を提出してください。（担当月の初め）
- ⑦賞味期限や消費期限を過ぎたものを納品した場合は、納品停止もしくは取引を停止します。
- ⑧ふた付きポリ容器及び段ボール箱は回収してください。
- ⑨発注は、15日間分をまとめて発注いたします。
- ⑩月1回、立ち合いのもと納品物の質量と温度を確認します。

3. 青果納入について

- ①生卵は、プラスチック製ケースで納品してください。（紙製ケース不可）
- ②豆腐製品、練り製品は、保存基準10℃以下で納品してください。（保冷剤等使用）
- ③できるだけ均一形状の品物を納品してください。
- ④発注量に近い質量（グラム）で納品してください。
- ⑤納品書(伝票)の単価は1キログラム(kg)当たりの単価に記載してください。

4. 精肉納入について

- ①納品時に肉汁が出ないように納品してください。（袋を二重にする等）
- ②保存基準10℃以下で納品してください。（保冷剤等使用）

5. 納入時のお願い

納入時はマスク着用と手指の消毒をお願いします。