

(別紙2)

令和3年度 食材の納品について

1. 単価契約等について

- ①米 最低価格業者と単価契約します。
- ②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。
- ③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。
- ④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、納品物の質量と温度を確認します。(立ち合いのもと)

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℃で納品してください。(保冷剤使用)