

仕 様 書

- 1 件名
令和 5 年度 保育給食材料納入業務
- 2 給食材料
魚介類
具体的な品名の例については、入札説明書別表 1「一般給食材料細分表(P. 8)」のとおりとする。規格・品質については別紙「規格表」のとおりとする。ただし、アレルギー対応、行事食等日常的に使用しない給食材料は対象外。
- 3 納入場所
松山市立保育所（直営園）の該当ブロックの各施設（入札説明書別表 2(P. 8)のとおり）
- 4 履行期間
令和 5 年 7 月 1 日から令和 6 年 3 月 31 日まで
- 5 給食材料の納入
 - (1) 発注方法
 - ア 前月の 25 日頃に、各施設から翌月の給食材料の納入日時、品名及び数量・規格を記入した発注書を、手渡しまたは F A X 等で送付する。（方法は契約後各施設と協議）
 - イ 給食材料は、必要量を重量で発注する。（箱、袋等含まない。）
 - ウ 発注後に、インフルエンザ等の流行性疾患や自然災害等により給食の内容を大幅に変更または中止する場合がある。
 - (2) 納入方法
 - ア 納入にあたっては、各施設の指示に従うこと。
 - イ 納入日及び時間は、当日午前 8 時 30 分から 9 時までを基本とするが、各施設と協議が整えば前日の午前又は午後の納入も可能とする。
 - ウ 納入時間等に支障が生じる場合は、速やかに各施設に連絡し、指示に従うこと。
 - エ 給食材料の仕入れから納入までの間の保存及び配送については、常に清潔な状態を保ち、温度管理は仕様書別表 1(P. 4)のとおりとする。
 - オ 発注書は、給食材料の納入時に実際の数量・規格を記入のうえ、1 部は発注控として保管し、もう 1 部は、納品書として各施設に提出すること。納品書には下記のことを記載すること。
 - (ア) 単価
 - (イ) 納入量
 - (ウ) 納品額
 - (エ) 生産者（製造または、加工者を含む。）の名称及び所在地
 - (オ) 消費期限、製造・加工年月日等

カ 給食材料の仕入れから納入までの間の保存及び配送については、常に清潔な状態を保ち、温度管理は仕様書別表 1(P.4)のとおりとする。

キ 検収に立ち会うこと。

ク 納入時に使用した段ボールや発泡スチロール等のケースは、持ち帰ること。

ケ 納入に要する費用は業者の負担とする。

(3) 納入時の検収

各施設の検収責任者と業者との双方立会のもとで給食材料の検収を行い、合格したもののみを受け入れる。

ア 発注書と納品書の照合

イ 仕様・規格および数量などの確認

ウ その他

(ア) 品質、鮮度及び品温

(イ) 箱・袋の汚れ・破れ、その他の包装容器等の状況

(ウ) 異物混入及び悪臭の有無

(エ) 魚のドリップの有無

(4) 不良品の対応

ア 検収時に不合格（著しく品質が劣る、数量の不足等）とされたものは、検収責任者及び園長の指示に従い、直ちに適格品との交換や補充などの対応を行うこと。なお、交換する場合は同等以上の規格の給食材料とすること。

イ 検収後も調理中に異常等が発見された場合や、その他、緊急の対応が必要な場合は、各施設から連絡をするので、常時携帯電話等によって連絡・対応が取れる体制を整えておくこと。

ウ いずれの際も各施設からの指示に従い、必要な対応をすること。

(5) 納入不可能な給食材料の対応

納入不可能な給食材料が発生した場合は、各施設に申し出て園長の指示に従うこと。

(6) 業者の義務

ア 給食材料の発注量を、指定した日時・場所に納入すること。

イ 食中毒の発生や異物混入などの緊急時に直ちに対応すること。

ウ 発注する給食材料の規格等の変更・製造中止・在庫不足・品質不良、製造業者の廃業等の情報を得た場合は、速やかに報告すること。

エ 上記、ウの事情により、納入不可能となった給食材料については、代わりに納入する給食材料を保育・幼稚園課と協議し、速やかに手配すること。

オ 随時の立ち入り検査や報告を求められた場合は、速やかに応じること。

(7) その他

ア 入札時における発注予定数量は、前年度の実績等を踏まえた見込数量であるため、発注数量を保証するものではなく、量や内容を変更等して発注する場合がある。

イ 契約単価は、年間を通じた単価であるため、契約履行期間中に変更することはできない。

原材料、製品等の保存温度 (大量調理施設衛生管理マニュアル (別添1) に掲載)

食 品 名	保存温度
穀類加工品 (小麦粉、デンプン)	室 温
砂 糖	室 温
食 肉 ・ 鯨 肉 細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	1 0℃以下 - 1 5℃以下
食 肉 製 品	1 0℃以下
鯨 肉 製 品	1 0℃以下
冷 凍 食 肉 製 品	- 1 5℃以下
冷 凍 鯨 肉 製 品	- 1 5℃以下
ゆ で だ こ	1 0℃以下
冷 凍 ゆ で だ こ	- 1 5℃以下
生 食 用 か き	1 0℃以下
生 食 用 冷 凍 か き	- 1 5℃以下
冷 凍 食 品	- 1 5℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	1 0℃以下
冷 凍 魚 肉 ね り 製 品	- 1 5℃以下
液 状 油 脂	室 温
固 形 油 脂 (ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	1 0℃以下
殻 付 卵	1 0℃以下
液 卵	8℃以下
凍 結 卵	- 1 8℃以下
乾 燥 卵	室 温
ナ ッ ツ 類	1 5℃以下
チ ョ コ レ ー ト	1 5℃以下
生 鮮 果 実 ・ 野 菜	1 0℃前後
生鮮魚介類 (生食用鮮魚介類を含む。)	5℃以下
乳 ・ 濃 縮 乳	1 0℃以下
脱 脂 乳	1 0℃以下
ク リ ー ム	1 0℃以下
バ タ ー	1 5℃以下
チ ー ズ	1 5℃以下
練 乳	1 5℃以下
清 涼 飲 料 水 (食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるもの については、当該保存基準に従うこと。)	室 温