

# 仕 様 書

- 1 件 名 緑豆もやしの購入（単価契約）
- 2 購入物品名 緑豆もやし
- 3 物品規格等
  - （1）生産地 国内産
  - （2）製品規格 直径3mm程度、1袋1kg以上
  - （3）品質
    - ①新鮮なもので、冷凍や蒸しでなく、生であるもの
    - ②茎は白くてみずみずしさがあり、豆が開いていないもの
    - ③折れたものが少なく、折口やひげ根が黒ずんでいないもの
    - ④大きさのそろったもの
    - ⑤変形、損傷、腐敗、病害虫のないもの
    - ⑥異味、異臭、異物混入のないもの
    - ⑦食品衛生法に定める残留農薬が基準値を超えていないもの
    - ⑧食品添加物を使用していないもの
  - （4）保管および輸送温度 要冷蔵（10℃以下）で保存のもの
  - （5）配送 食品衛生上好ましい包装材料を使用し、清潔なダンボールケース等に収めたものにて行うこと。
  - （6）表示
    - ①原産地（生産場の存する都道府県名）を表示すること
    - ②生産者を表示すること。
  - （7）提出書類
    - ①製造工程表を提出すること。
    - ②毎月、細菌検査4項目（一般細菌数、大腸菌、腸管出血性0-157、黄色ブドウ球菌）を行い、結果を提出すること。
- 4 納入場所、納入時間
  - （1）志賀中学校 （大津市南船路1029 Tel592-1221）使用日当日8：20～9：20
  - （2）葛川小学校 （大津市葛川中村町108-1 Tel599-2154）使用日当日8：20～9：20
  - （3）北部共同調理場（大津市真野四丁目26-14 Tel573-2188）使用日当日8：00～8：15
  - （4）南部共同調理場（大津市音羽台6-45 Tel525-0811）使用日当日7：30～7：40
  - （5）東部共同調理場（大津市栗林町1-1 Tel547-2318）使用日当日7：00～7：20
- 5 契約期間 令和7年9月1日から令和8年3月31日まで
- 6 契約方法 1kg当たりの金額での単価契約とする。  
入札にあたっては、1kg当たりの見積もった単価の金額（消費税抜き）にて入札すること。

## 7 物資納入基準

次の(1)から(3)までの物資納入基準に基づき、適正かつ円滑な納入物資の調達を図ること。

- (1) 食品に関する法令や諸規程が厳守されていること。
- (2) 生産から納入まで食品の安全と食品に関する法令等に基づく衛生管理が徹底していること。
- (3) 従業員の健康管理（日常健康チェック、検便検査等）や衛生教育が確実に実施されていること。

## 8 業務内容

### (1) 物資納入について

- ①各納入場所の調理場等から発注した、月ごとの発注書に基づいて、指示された場所、日時に納入すること。
- ②発注後において、災害発生、台風接近、学級閉鎖等により急遽数量に変更が生じた場合は、納品物資の内容変更又は納入中止に協力すること。（発注数量の変更は、土日祝日を除く使用日の5日前までとする。）
- ③納入物資の規格は指示されたものとし、納入時には必要事項を記載した納品書、納品確認書等を添付し、必ず検収を受けること。
- ④物資納入に、不適合品及び不良品があった場合は、遅滞なくこれを引き取り、指示する時間に適合品（良品）を納入すること。また、納入後であっても不適合品及び不良品と認められた場合は同様とする。
- ⑤納入物資のうち一部でも不適合品及び不良品を納めた場合は、当該納入物資の一部又は全部の代金を請求することなく全責任を負うとともに、トラブルが生じた場合は速やかに適切な対応をとること。
- ⑥納入物資を納入することが困難な事態が生じた場合、速やかに学校給食課へ報告（原則として一週間前まで）するものとし、誠意をもって指示に従うこと。
- ⑦物資の配送には交通ルールを遵守したうえで迅速に行い、納入場所における敷地内事故防止に努めること。また、事故発生時には速やかに報告すること。
- ⑧第三者による委託配送及び直送を行わず、食品専用車両を用いて自社による納入を行うものとする。

### (2) 衛生管理について

- ①給食物資納品者は、衛生管理及び健康管理に万全を期すること。
- ②食品は「学校給食衛生管理基準(文部科学省)」に示されたとおり、学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準を遵守するとともに、食品保管中はもとより配送中及び納品時品温を確保し、特に温度、鮮度に注意し品質保持及び品質保証すること。
- ③配送に用いる容器類等は、常に清潔なものを使用すること。プラスチック製容器は、洗剤による十分な洗浄と次亜塩素酸ナトリウム溶液又はアルコール等による殺菌を行うこと。また、経年劣化により、著しく破損しているものは使用しないこと。
- ④配送車輛は、物資に合わせた品質、温度管理ができる保冷車、冷蔵車で配送すること。また、定期的に洗浄を行い、衛生上十分注意すること。
- ⑤納入時は、清潔な服装を着用すること。また、異物混入につながる恐れのある物品（クリップやボールペン等）の使用を控えること。使用した場合は、欠落や紛失等がないか確認を行うこと。

9 支払方法 毎月払とし、毎月、最終納品確認後、適法な請求を受けた日から30日以内とする。

10 その他

(1) 権利や義務を第三者に譲渡しないこと。

(2) 本仕様書に定める事項について、疑義が生じた場合、又は、本仕様書の定めのない事項については、双方が協議の上、決定するものとする。