

## 給食材料仕様書

### (共通事項)

- 1 いずれの食品も、製造日から賞味期限まで3分の2以上の期限が残っていること。
- 2 納品は、原則 契約単位で対応できること。
- 3 納品は、原則月曜日～金曜日の毎日納品できること。(土、日曜日の納品も可能な場合は、納入を受付けます。)
- 4 使用日の2日前の発注変更に対応できること。
- 5 業者の担当者が検品に立ち会うこと。
- 6 納入する物資は、品質・衛生面に特に注意すること。
  - (1) 品質について
    - ・ 品質・規格・形状は指定のものであること。
  - (2) 衛生面について
    - ・ 温度管理が必要な食品については(要冷蔵品・要冷凍品)、配送・保管を適正におこなうこと。
    - ・ 納入物資には、異物混入がないよう配慮すること。
    - ・ 納入した物資について、要求した本来の品質及び衛生的配慮を保持していない場合は、直ちに返品・交換すること。
- 7 仕様書に定めのない事項については、病院側担当者(栄養士)の指示を受けるものとする。

### (個別事項)

- 1 めん(包装なし)については、使用日の朝10時までに納品可能なこと。
- 2 指定のないものは、使用前日午後3時までに納品のこと。