

給食材料仕様書

1 購入物品

入院患者の給食調理業務において使用する給食材料（冷凍加工魚介）
品目・規格については、別紙仕様書明細のとおり

2 納入場所

地方独立行政法人 岐阜県立下呂温泉病院

3 資格審査要件

- (1) 継続して営業が行われており、営業状態が堅実で良心的であること。
- (2) 店舗・販売・工場等固定した営業施設を有していること。
- (3) 確実な取引先を有し、質量ともに十分な販売の能力を有していること。
- (4) 食品に関する法令を遵守し、納税義務を履行していること。
- (5) 給食事業に理解があり、協力的であること。
- (6) 供給能力が需要量を十分に満たしていること。
- (7) 緊急時に即応し得る機動力を有していること。
- (8) 指示した期日に、指定の場所に納入できること。

4 納入にあたっての要件

- (1) 配達に従事する職員は、最低年1回の腸内細菌検査を実施し、その検査結果の写しを提出すること。
- (2) 物資の納入は納入期日を遵守し、納入の際は検収者の立会いのもと、専用の検収室に納入し物資が直接床面に接触しないよう注意すること。
- (3) 納入にあたっては、納品書に必要事項を記載の上提出すること。
- (4) 検収者立会いのもと、注文に基づく品名・製造年月日・期限表示・数量・品質・鮮度・包装容器等の状況・品温・異物混入等について確認し納入すること。
- (5) 納入者は、納品前に健康チェックを行い、衛生的な服装で納入すること。
- (6) 運搬車の衛生面に配慮すること。