

【 別紙 】 注意事項

見積書提出について

- (1)○印のついているものを指示通りに提出してください。
- (2)「製造業者・生産地」の生産地は、原材料の生産地を記載してください。製造業者の所在地を記載していただく必要はありません。
- (3)細菌検査の項目については、「一般生菌数」、「大腸菌群」は必須とします。(みそ、ヨーグルト等発酵食品については、一般生菌数の検査は不要です。)鶏卵類についてはサルモネラ菌、魚介類・魚介加工品で実施されている場合はヒスタミンの検査も提出してください。
- (4)加熱せずに喫食する食品(刻みのり・塩昆布・花かつお、個包装のパン・果物・デザート等)については、落札後、「保健所の衛生監視票」・「食品等事業者の自主管理記録票」・「製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認することができる書類」を提出していただくことがあります。
- (5)成分表、配合表、細菌検査書類等は、全てA4サイズにして見積番号(No.)順に並べ、複数枚になる時は、食品ごとにまとめてください。
- (6)提出書類については、文字が鮮明で読みやすいものを提出してください。
- (7)サンプルや提出書類には、見積番号(No.)と業者名をはっきり記入(書類の上部に)してください。
- (8)サンプルの要・不要については必ず確認し、必要な物のみ提出してください。
※魚切身・コロッケ・ハンバーグなどサイズ展開があるものについては、各規格2個ずつ、規格欄に記載がある場合は指定の数量を提出してください。
- (9)サンプルが規格と異なる場合は、最低価格であっても落札としません。
- (10)規格に適合しているか(アレルギー・産地・サイズ等)・提出書類に不備はないかを十分に確認してから提出してください。
- (11)提出書類・サンプルについては、期日までに必ず提出してください。
- (12)入札を辞退される場合は、必ず辞退届を提出してください。(郵送可)

※提出書類

・成分表

- | |
|---|
| ・アレルギー(特定原材料7品目及び特定原材料に準ずるもの21品目) |
| ・生産地表示(肉類は生産履歴等がわかる書類を提出していただくことがあります。) |
| ・加工地表示(最終加工地は国内であることが望ましい) |

・原材料配合表

- ・細菌検査報告書(一般細菌数・大腸菌群 検査を実施されている場合はヒスタミン・サルモネラ菌 検査日が提出1年以内のもの、)
- ・安全証明(中国産原料がある場合)

選定について

(13)価格・形・品質・味・提出資料等を判断基準とし選定します。

また、過去3箇月程度の物品納品において、不良品、粗悪品、品質不良品などがあるにも関わらず、給食センターの指示のもと良質品との交換を怠った場合や著しい損害を与えた場合には、最低価格であっても落札としない場合があります。

(14)同一品目で近江八幡市・滋賀県産が最低価格でない場合であっても、地産地消の推進から優先して落札とします。ただし、予定価格内に限ります。

(15)落札品目については、落札業者に通知します。

納品について

(16)1回の納品で産地・製造ロットを揃えるよう努めてください。

(17)見積書に「学配」と記載があるものについて

①納入時間については、以下のとおりとしてください

・幼稚園・小学校 10時00分～10時50分

※金田小学校は10時00分～10時15分

※沖島保育所・沖島小学校は給食センター事務所に8時30分～9時30分

・中学校 10時00分～11時20分

②①の時間以前に納入する場合は、10℃前後に保つ状態で納入してください(発泡スチロールに入れる等)また、納品書に納入時間を記入してください

③発泡スチロールの場合は、回収を行ってください

(18)予定数量は、変更になる場合があります。

その他

(19)従業員(配送員)の検便結果を年1回以上提出してください。また健康状態を確認し、感染症の予防に努めてください。

(20)加工食品などの配合内容に変更が生じた場合は、直ちに給食センターへ連絡してください。また書類等は必ず事前に再提出してください。