

別紙《納入にあたっての留意事項》

1. 納入する食材について

- (1) 食品・・・安全で衛生的なもの・新鮮で品質のよいもの・安価なもの
※肉・魚の納入の際は、使い捨て手袋を着用してください。
※魚・野菜等、食材価格が高騰した場合には、事前にご連絡ください。
- (2) 生産地・・・納入の際の生産地の明記、地場産物の活用をお願いします。
- (3) 品温・・・肉、豆腐、練物、もやし、ごぼう等は、10℃以下で温度管理。
魚は5℃以下、冷凍の食品は-15℃以下で温度管理。
※肉・魚は、クーラーボックスなどの使用をお願いします。

2. 納入時間

納入は、時間厳守でお願いします。遅くなる時には必ずご連絡ください。

平日の日中の連絡先：学校給食センター（63-5155）

休日・時間外の連絡先：門川町役場宿直室（63-1140）

※宿直担当が対応するので、給食センター職員に緊急連絡をしたいとお伝えください。

野菜	8:00~8:15
練物等	8:15~8:30
肉・魚	8:30~8:45
豆腐	8:45~9:00

3. 納入にあたっての注意点

- (1) 異物混入への対応…給食において、異物混入は絶対に避けなければなりません。
 - ① 万一、異物混入があった時には、原因の解明にご協力ください。
 - ② 納入の際は異物混入のないような身だしなみ（マスク・ヘアネット着用）でお願いします。また、検収時に、食材の異臭の有無についても確認しますので、香りの強い柔軟剤や香水のご使用はお避けください。
 - ③ 食材が容器等に包まれておらず、そのまま受け取るもの（肉・魚・麺等）は、髪の毛やほこり等が入らないように気を付けていただき、食材を移し替える際も給食センターの容器や食材に持ってきた袋等が触れないように工夫してください。（袋に髪の毛やほこり等が付いている場合があるため）
 - ④ 容器等に入っている食品等についても、異物の混入がないか確認をお願いします。
 - ⑤ 納入のため入室をする前には、必ず手洗い・消毒を行ってください。
- (2) 体調管理

食材を取り扱う人の健康管理を毎日行ってください。

また、ノロウイルス対応のため、特に下痢、嘔吐の症状がある人は、食品に絶対に触れないでください。

(3) 緊急的な対応

- ① 納入が遅れる場合や、食材に気になることがある場合、食材の金額が高騰している場合は、早めにご連絡ください。
- ② 気象状況（台風・大雨等）やインフルエンザや新型コロナウイルス等の感染症の流行により、急きょ給食の中止や、総量の変更が起こる場合があります。前日の午前中までの変更連絡には、ご対応ください。
また、場合によっては、やむを得ず当日早朝に変更をお願いすることもあります。
その際は、できるだけ食材が無駄にならないよう努力しますが、やむを得ず、食材をキャンセルさせていただく場合もあります。
- ③ 緊急連絡先は、いつでも連絡がとれるようにしてください。

4. 検収の際に確認する項目

品名、数量（品名・数量は、発注書と同じであること）、納入時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうか含む）生産地、品質、鮮度、箱・袋の汚れや破れ等 包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限または賞味期限、製造年月日

※必要に応じて、食品納入業者の衛生状況、食材の生産履歴等を確認する場合があります。また、細菌自主検査をお願いする場合があります。

5. 発注及び請求金額の支払

- (1) 発注
前月20日までに発注書で行います。発注書を受領したら5日以内に受領確認の連絡をしてください。
- (2) 請求
納入した1か月分の給食物資の代金を、請求書を翌月5日までに提出してください。ただし3月納入分の請求は必ず3月末日までにご提出ください。
- (3) 支払
翌月20日までに送金します。振込に要する経費（銀行振込手数料）は、納入業者負担とします。