

申請に先立ちご確認ください

「物資納品におけるお願い（本用紙）」と「物資納入業者に関する要綱」をお読みいただき、**記載の内容をご納得いただいたうえで、納品可能な場合**は「申込要領」に沿ってお申込みください。

詳しくは「物資納入業者に関する要綱」ならびに「申込要領」をご覧ください。

保育園給食用物資納品におけるお願い

1 食育活動に係る地場産物活用の促進について

埼玉県は農業・稲作が盛んで、川越市においても多く生産されていることから、食育の一環として積極的に地産地消を実施していきたいと考えています。

本趣旨をご理解いただき、**川越産（又は埼玉県産）のものを積極的に納品**して下さるようお願いします。

〔米〕

川越産（又は埼玉県産）米を納品してください。

※昨今の価格事情につき、その他地域の国産米を納品していただいても構いません。

〔青果〕

積極的に川越産（又は埼玉県産）の農産物を納品するよう努めてください。

ただし、地場産物が良質でない場合は、この限りではありません。

2 発注について

食材料は、月及び週単位で各保育園より発注します。

同品質のものを安価に購入できる場合は、他業種（業務用総合食品業者など）に発注する場合があります。

3 納品について

〔全業種共通事項〕

① 原則として定休日も納品にご協力をお願いします。

定休日にもつながる緊急連絡先（携帯電話等）を園にお伝えください。

常温保存可能品・冷凍品を除き、食材は当日納品です。少量でも当日納品にご協力ください。

② 納品後、保存食を採取します。賞味期限が異なると、日にちごとにそれぞれ取らなければならない、数量が足りなくなってしまうので、**1回で複数日の賞味期限にならないよう**お願いします。

- ③ 日時を厳守し、必ず給食室職員の検収を受けてください。

【納品時間】（納品開始時間は原則 8 時 3 0 分から）

- ・ 青果類・牛乳類 8 時 4 5 分まで
- ・ 食肉類・鮮魚類・豆腐類 9 時 3 0 分まで
- ・ 昼食用パン類 1 0 時 0 0 分まで
- ・ 上記以外 園と相談してください

※ 献立内容等により納品時間を変更する場合がありますので、各保育園とよく打ち合わせをしてください。

- ・ 納品時、給食室内には立ち入らないでください。
- ・ 駐車場所は保育園に確認のうえ、園児や保護者・職員・近隣住民の往来に支障のないよう駐車してください。

- ④ 食材の品種や肉においては使用部位・切り方等、献立内容により異なりますので、各保育園とよく打ち合わせをしてください。

- ⑤ 抵抗力の弱い子どもが食べるものです。

良質で鮮度がよい物資を、適切な衛生管理のもと納品してください。

（5 衛生管理 参照）

品質に問題がある場合は交換していただきます。

交換できない場合は次点の業者さんに発注する場合がありますのでご了承ください。

- ⑥ 不良品の納品が続くなど、保育課及び保育園からの指導後も改善が見られない場合、契約を解除することがあります。

〔業種別〕

〔米〕

- ・ 米の生産地等の把握のため、**納品書備考欄に産地、品種及び産年を記入**してください。
- ・ 米については、1 0 k g あたりの上限額の設定があります。

〔青果〕

- ・ 原材料の産地等の把握のため、**納品書備考欄に産地及び品種を記入**してください。
- ・ 納品書及び請求書は「k g」又は「g」（1 0 0 g）単位でご記入ください。ただし、袋入りのもの（もやし・えのきたけ等）は「袋」、メロン・すいか・大根等 1 個あたりの重量が大きいものは「個」でも構いません。
- ・ 青果類は天候の影響を受けるとは思いますが、その中でも質のよいものを選んで納品してください。傷みや不足がある場合、ただちに追加納品できるよう体制を整えてください。また、納品価格が例年になく、急激に高くなる場合は、事前に保育課にご連絡をお願いします。
- ・ もやし・なめこは冷蔵状態（1 0℃以下）で納品してください。
- ・ **川越市保育園給食材料規格書をよくご確認いただき、規格にあったものを納品してください**

〔食肉・鮮魚〕

- ・肉及びその加工品・卵は10℃以下、生鮮魚介類は5℃以下で納品してください。
- ・納品日当日に使用するため、冷凍状態での納品は避けてください。
- ・納品に使用した容器（園で廃棄できない容器）は検収後お持ち帰りいただくのが原則です。中身をすぐに取り出せる状態（ビニール袋で包む等）で納品してください。
（作業状況により容器をお預かりすることもあるので臨機応変にご対応ください）
- ・原材料の産地把握のため、**納品書備考欄に産地の記入**をお願いします。
- ・**川越市保育園給食材料規格書をよくご確認ください、規格にあったものを納品してください。**
- ・鮮魚については、1切（50g）あたりの上限額の設定があります。

〔牛乳類〕

- ・保存食としてロットごとに保存が必要なことから、**1回で複数日のロットとならないようお願いします。また、納品については、一個単位でお願いします。**

〔調味料類〕

- ・酒類の販売業免許がない場合は酒類の納品はできません。

4 支払いについて

給食物資の代金は、原則として月の末日を締切日として、一ヶ月分をまとめた請求書をすみやかに保育園に提出してください。

保育課が保育園から請求書を受理（翌月10日頃）し、請求内容の検査を終了してから30日以内に口座振込いたします。

※業種ごとにまとめて処理をしておりますので、同業種他業者の請求書に誤りがあると振込日に影響します。請求書は間違いのないよう、**正確に記入**し、提出をお願いします。

5 衛生管理（食中毒予防の観点から重要な項目です）

- ① **温度管理** 常温保存可能品を除き**温度管理を徹底してください**。保育園納品時も既定の温度を超えることがないように、適切な方法で配送してください。
（冷蔵品は10℃以下、生鮮魚介類は5℃以下、冷凍品は－15℃以下）
- ② **食材の取り扱い・保管** 食材が汚染されないよう適切に取り扱い、保管したものを納品してください。
- ③ **従業員の衛生教育** 手洗いの励行、衛生的な食材の取り扱い等について、周知徹底してください。

6 報告事項

以下のような事柄につきましては、保育園及び保育課に報告してください。

- ① 営業内容及びその他納品や請求等に関する事項に著しい変更が生じた場合。
- ② 納入業者の家族及び従業員の中において感染症が生じた場合。
- ③ 行政処分を受けた場合。