

# 「飲食業出前支援(ときもデリバリー)」対象店舗に関する応募兼誓約について

新型コロナウイルス感染症の影響を受けた飲食店支援のための「川越市飲食業出前支援業務」について、以下を確認、誓約するとともに作りたて商品の配達サービスを希望いたします。

## 1. 注文の連絡受付

受付事業者より配達前日の17時までの間に、原則、電子メールにて商品のご注文をお受けします。

なお、電子メール対応が困難な際は、FAXもしくは電話でご注文をお受けします。

(電子メールやFAXの場合、受信をもってご注文が成立したことに了解します。)

(注)受付確認のため、連絡のあったメールアドレス宛てなどに確認した旨の連絡をお願いします。

上記いずれの場合も、万が一ご注文商品の提供が困難となった際は、私共(受注店舗)の責任でお客様にご連絡ご対応いたします。その結果は受付事業者までフィードバックします。

## 2. 配達サービスの内容

### (1) 対象店舗および商品など

・商品は2種類までとし、商品価格は税込み100円単位で設定いたします。

・汁ものや生ものなどにつきましては、原則、取扱いできないことに同意いたします。

(注)商品用容器は無料にて2種類ご提供します。ただし、予算に限りがあるため、提供数に限りがあります。

(注)各店舗様で容器を用意された場合は、各店舗様の負担になります。また容器のサイズは提供容器と同程度としてください。サイズによっては配達できない場合があります。

・割りばし、スプーン(必要によりおしぼり)などは商品毎に店舗側にてお付けいたします。

・万が一の場合の備えである商品に関する生産物賠償責任保険(PL保険)の付保状況をご連絡します。(以下の①もしくは②に○を付けてください。)

① 既存の生産物賠償責任保険(PL保険)を付保済であり本件にも適用される。

② 現在は生産物賠償責任保険(PL保険)に未加入のため開始前に付保を希望する。

(注)参加に当たっては上記保険の加入が条件となります。

### (2) 配達期間(令和2年8月31日まで)中の対応可否状況は以下のとおりです。

(対応可否に○を付けてください。)

配達区分	対応可否	商品引き渡し時間
ランチタイム 11時 ~ 14時		配達区分の時間中、ご指定の時間に店頭にて商品をお渡します
ディナータイム 16時30分~19時30分		配達区分の時間中、ご指定の時間に店頭にて商品をお渡します

※臨時休業が見込まれる場合は、前々日までにご連絡ください。

### (3) 料金收受

商品の代金は、1週間程度分をまとめて現金で受領します。その際、双方で領収書等により收受・確認をします。

## 3. 確認事項、注意事項など

上記以外の確認事項、注意事項などにつきましては、裏面のとおり了解いたしました。

令和 年 月 日 申込者 店舗名

代表者氏名

印

※携帯電話番号

※FAX番号

※メールアドレス(PCもしくは携帯)

※上記の連絡手段のすべてにご記入ください。常に(定休日含む)連絡の取れるものをお願いします。

## 「飲食業出前支援」応募に関する確認事項、注意事項など

### 1. 本件業務の趣旨

川越市飲食業出前支援業務として「宅配代行」及び関連する業務(予約受付・宅配・金銭授受)を主たる業務とするもので、配達業務に限定したサービスとなります。

従いまして、その他業務(商品用意・箸等用意・提供内容に関してのお客様対応など)は、各店舗様の実施事項となります。

高齢者および一人世帯などへの支援側面もあることから注文は1個から受付いたします。

### 2. 参加店舗の条件、商品の価格帯

- ・個人経営で出前対応が困難な店舗が基本となります。
- ・大手全国チェーン店や仕出しなどを実施している店舗は原則対象外となります。
- ・出前の専門的対応及び食中毒の予防などを踏まえ汁物商品や生物商品は原則対象外とします。
- ・設定価格帯は、税込み100円ごとの単位(例:700円・800円・900円など)といたします。  
(箸やスプーン、必要によりおしぼりなどの実費を含む価格として設定してください。)
- ・本業務の趣旨を踏まえ、500円未満の商品(100円のおにぎりなど)は対象外とします。
- ・ご提供「商品名」「価格」「画像」などを別途、川越市産業振興課あて送付してください。
- ・注文多数により配達が困難な場合は、当該時間帯の注文を受け付けできない場合があります。
- ・商品の梱包は、荷崩れなどがないように、店舗側にてしっかりとお願いします。

### 3. 事業期間

令和2年8月31日までとなります。準備可能な店舗からスタートします。

数回に亘りチラシを作成し各家庭などに順次ポスティングを実施します(HPも開設予定)。

なお、荒天時(台風、暴風雨など)には配送を中止する場合があります。

### 4. 食中毒などへの対応(一般的事項)

店内提供の場合と比べて、調理してからお客様が召し上がるまでの時間が長くなるため、また梅雨から夏にかけては時期的な面でも食中毒などのリスクが高まります。

本業務は出前支援業務であることから食中毒予防の三原則(下記)を遵守してください。

#### (1) つけない

誰の手でも、どんな食材でも、そのままでは食中毒を引き起こす汚染源になる可能性があります。

原因となる菌やウイルスを食品に「つけない」ため、調理の前にしっかり手を洗いましょう。

水洗いの後、石鹸洗いとすすぎを2回繰り返す「2度洗い」が効果的です。また、調理器具によって他食品が汚染する二次汚染を防ぐため、専用調理器具を使うか食材毎に洗浄・消毒をしましょう。

#### (2) ふやさない

食中毒菌は10~50℃で増殖のため要冷蔵品や調理済食品の室温での長時間放置は危険です。

食品を保存する場合は、菌を「ふやさない」よう、小分けにして速やかに冷蔵庫で保管しましょう。

食品を10℃以下に保つために冷蔵庫内は詰めすぎず、扉の開閉は少なく短時間で行いましょう。

#### (3) やっつける

食中毒菌等の多くは加熱することで「やっつける」ことができます。表面だけではなく中心部まで十分に加熱しましょう。特に食肉はさまざまな食中毒菌で汚染されている可能性が高いため、

「中心温度75℃、1分間以上加熱」を徹底しましょう。

・受注数はお店の設備や調理をする人数に応じた無理のない範囲でお願いします。

・配達の際、要保冷なものは事前にクーラーボックスや保冷剤の使用を必ずお伝えください。

以上