

納入業者心得（給食の食材納入に関するお願い）

美作市教育委員会

- ◆ 美作市立給食センター、保育園及び認定こども園（以下「給食センター等」という。）給食用食材の納入に関し、以下の事項を厳守し、安全・安心な食材の納入をお願いします。

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1 学校給食に理解があり、営業内容が堅実で社会的信用があること。2 従業員の衛生教育が適切に行われていること。3 食品の製造及び輸送能力が十分にあること。4 その他、設置者が必要と認める事項に理解があること。 |
|---|

①見積書の提出について

- 給食センター等が指示する日時までに見積書を提出してください。
- 指定日までに提出がない場合は、納入の意思がないものとみなす場合があります。

②製造に際しての注意

- 衛生的な施設で、原材料の管理・製造をお願いします。
- 衛生的な服装（白衣・マスク・帽子等）で製造・加工をお願いします。
- 異物混入に細心の注意を払ってください。
（髪の毛・糸くず・ビニール・タワシの毛などの混入に注意してください）
- 使用する器具類は、毎回洗浄、消毒したものを使用してください。
- 教育委員会、給食センター等の職員が生産・製造・加工現場、食材等の保管場所などの施設を見させていただく場合があります。

③納入について

- 食材の納入は、納入期日を指定した発注書にもとづき、品質等を吟味したうえ、納入伝票を添えて、給食センター等職員の立会いのもと納入してください。
- 納品時は、衛生的な服装をお願いします。
- 納入の際に使用する容器類は、毎回きちんと洗浄した、清潔なものを使用し、必要以上の梱包をしないでください。（段ボール箱、ビニール袋、ビニールひも、輪ゴム等）
- 空容器がある場合は、納入日の翌日には引き取ってください。
- 冷蔵・冷凍品は原則として保冷車・冷凍車でお願いします。車内の衛生管理に努めてください。無理な場合は保冷シートや冷却材を利用し、適正な温度で納入をお願いします。（温度が適正でなかった場合は返品・交換してもらうことがあります。）
- 常温品については専用の清潔な車で搬送してください。
- 食材は、事前に品質・数量等を確認してきてください。
- 納入時等において、品質不良および規格外とみなされる商品がある場合、変更していただく場合があります。

- 加工食品は、賞味期限までの期間が十分あるものとし、期限や製造業者名の明記のあるものとします（可能な限り同一の賞味期限のものとしてください）。
- 生鮮・青果食品については、製造年月日および消費期限、生産地等を納品伝票に明記してください。
- 肉類は産地、加工業者名、製造年月日、消費期限を明記してください。
- 臨時休校、実施日数、人数変更等によって、食材の納入取りやめ、納入日の変更、発注量の変更等が生じる場合があります。

④納入時間について

- 食材納入は、各給食センター等の決められた納入時間を厳守してください。変更する場合は、その都度連絡します。
- 指定した時間に納入することが不可能な場合は、前もって連絡してください。

⑤検収について

- 必ず、給食センター等職員の検品を受けてください。その際、数量・温度・品質・鮮度・箱・袋の汚れ、破れ・異臭の有無・消費期限または賞味期限・製造年月日、品温などを確認します。
- 原材料の入った容器を直接床におかないでください。
- 重量でもらう原材料については、重さを測ります。
- 納入したものは給食施設専用の容器に入れ替えます。（その都度指示します。）

⑥不良品等の措置について

- 納入後であっても、数量または不良品、その他不適格品と認められるときは、取替えや返却をお願いすることがあります。

⑦食材の異物混入について

- 食材に異物混入があった場合には、速やかに原因を究明し、今後の対策を検討していただき、原因および対策の報告をお願いします。

⑧代金の請求について

- 代金の請求について、その月の分の最終日または月末に締め切り、速やかに若しくは翌月の月初めに代金を請求してください。（請求日は請求書を提出する日を記載してください。）

⑨検便について

- 常に衛生管理に留意し、従業員の検便（赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌等について）を行ってください。