

学校給食用農産物入札参加登録要領

1. 入札参加登録条件

- ・市内に本店又は支店・営業所を有していること。
- ・学校給食に関して理解があり、協力的であること。
- ・食品に関する法律及び諸規定が遵守されていること。
- ・市税等の滞納がないこと。
- ・別紙「学校給食用農産物納入仕様書」に基づき適切な納入が履行できること。
- ・駒ヶ根市暴力団排除条例第2条第2号に規定する暴力団員又は同条例第6条第1項に規定する暴力団関係者に該当しないこと。

2. 入札食材

駒ヶ根市内の各学校給食センターが学校給食に使用する農産物（野菜・果物類）

3. 入札参加登録の申請期間等

(1)当初受付：令和5年8月21日（月）から令和5年9月15日（金）まで

(2)追加受付：随時

◆申請受付場所：駒ヶ根市赤穂学校給食センター 9時から17時まで

（住所：駒ヶ根市赤穂4605番地1 電話：83-3479）

4. 入札参加登録の有効期間

(1)当初受付：令和5年10月1日から令和9年3月31日まで

(2)随時受付：受付した翌々月1日から令和9年3月31日まで

学校給食用農産物納入仕様書

1. 適用

この仕様書は、駒ヶ根市内の各学校給食センターが学校給食に使用する農産物の納入業務について必要な事項を定めるものとする。

2. 納入場所

(1) 赤穂学校給食センター分

駒ヶ根市赤穂4605番地1 赤穂学校給食センター

(2) 赤穂南学校給食センター分

駒ヶ根市赤穂8915番地1 赤穂南学校給食センター

(3) 竜東学校給食センター分

駒ヶ根市東伊那966番地1 竜東学校給食センター

3. 納入時間

農産物の納入は、午前7時40分から午前8時30分までの間に納品が完了するものとする。

4. 取扱い農産物

(1) 駒ヶ根市内の各学校給食センターが学校給食に使用する農産物（野菜・果物類）。

(2) 農産物の種別ごとの仕様については別紙のとおりとする。これに示されていない農産物については学校給食センターと事前に協議を行うこと。

(3) 使用計画と納入価格の決定

ア 学校給食センターは、学校給食食材（農産物）入札参加者名簿に登録の業者（以下「登録業者」という。）へ週毎の農産物の使用計画を前週の火曜日までに通知する。

イ 登録業者は、通知を受けた使用計画に基づく農産物の見積価格を学校給食センターに前週の水曜日までに速やかに提示する。

ウ 学校給食センターは、登録業者が提示した農産物の見積りにより野菜等の種別ごとに納入業者を決定する。

(4) 農産物の発注

ア 学校給食センターは、農産物の使用計画に基づき使用する前週の木曜日までに落札業者に発注する。

イ 学校給食センターは、農産物の使用計画に変更があった場合には、供給日の2日前までに落札業者に連絡するものとする。

(5) 取扱い農産物の条件

- ア 納入する農産物は、仕入れから納入までの間の保存及び配送において、常に清潔な状態を保ち、品質を低下させないよう温度管理などに十分留意すること。
- イ 農産物の納入は、使用計画に基づき、使用当日の定められた納品時間内に、あらかじめ指定された場所に納入すること。
- ウ 納品書は、納入した農産物の産地名を表示した上で、納入時に提出すること。
- エ 仕入れから納入までに要する費用は納入業者の負担とする。

5. 納入農産物の検査

各学校給食センターは農産物の納入を受けたときは遅滞なくその検査を行い、検査の結果、農産物の品質等に問題があると認められた場合、納入業者は納入業者の負担により当該農産物を直ちに引き取り、学校給食センターの指定する時間までに良品を納入すること。

6. 売買代金の支払い及び時期

納入業者は検査に合格した後、売買代金支払い請求書を各学校給食センターに提出して売買代金を請求するものとし、学校給食センターはこの請求を受理した日から30日以内に当該代金を支払うものとする。

売買代金支払い請求書は1ヶ月単位とし、「合計請求書」に納入日ごとの内訳がわかるもの（以下、「内訳書」という。）を添付して提出するものとする。内訳書の記載事項は以下のとおり。

- イ 納入日
- ロ 納入品目
- ハ 納入数量
- ニ 請求金額

7. 特記事項

- (1) 農産物の取扱いについては、衛生管理の徹底を図ること。
- (2) 学校給食法、学校給食衛生管理基準を遵守し納入すること。
- (3) 農産物は、納入前に納入業者において必ず品質（形状・鮮度等）、量目不足、異物混入等（以下、「品質等」という。）を確認して納入すること。
- (4) 受け入れ農産物の品質等に問題があった場合には、納入業者の責任において良品を納入するなど速やかに対処すること。
- (5) 農産物の品質等に問題あった場合には、納入業者は速やかに学校給食センターに事故報告書を提出すること。
- (6) 従業員の健康管理を徹底し、細菌検査の実施に努めること。
- (7) 納入業務にあたっては、学校給食センターの指示に従うこと。

規 格

品目名	給食センター規格	経済連区分	選別基準
じゃがいも	L～2L	2L：220～320g L：170～220g	同一品種、乾燥・玉揃えが良好、腐敗、変質、病害虫、奇形、日焼け、損傷及び発芽がなく、土砂その他の夾雑物の混入しないもの。
にんじん	L～2L 長さ20cm位 径5～6cm	2L：200g以上 L：150～200g	同一品種で、品質、形状、色沢等品種固有の特性を備え、品揃いが良好であって、病害虫その他の損傷がないもの。
キャベツ	6～8玉／10kg	2L(6玉：1.5～1.8kg) L(8玉：1.2～1.5kg)	同一品種で、品質、形状及び玉締まりが良好で品ぞろいが良く、病害虫その他の損傷がないもの。
はくさい	5～8玉／15kg	2L(5玉：3.0kg以上) L(6玉：2.5～3.0kg) M(8玉：1.9～2.5kg)	同一品種で、品質、形状及び玉締まりが良好で品ぞろいが良く、病害虫その他の損傷がないもの。
だいこん	L～2L	2L：1,200g以上 L：900～1,200g	同一品種で、根部の伸長が良く、正形でス入り、アミ入り、病害虫その他の損傷のないもの。
長ねぎ	皮むき 白30cm		
きゅうり	B級まで 形、大きさが揃ったもの	M：20～24cm S：18～20cm	同一品種で、品質、色沢が良好であり、イボ落ち、病害虫、すれ等の損傷がなく、清浄で新鮮なもの。また、曲がりやA級1cm以内、B級2cm以内で長さが揃っているもの。
玉ねぎ	L～2L		外皮がよく乾燥し、光沢があり、固くしまって重いもの。発芽、病害虫、腐敗がないもの。