

見 積 競 争 の 公 告

国立大学法人筑波大学において、次のとおり物品の購入について見積競争を実施します。

1. 見積競争に付する事項

- (1) 品 名 さつまいも 外(8月分)
(リバースオークション対象案件)
- (2) 規格及び数量 仕様書のとおり
- (3) 納入期間 令和5年8月1日～令和5年8月31日
- (4) 納入場所 仕様書のとおり

2. 仕様書等関係書類交付場所

仕様書等関係書類は、リバースオークションシステム上にて配布するので、本競争に参加を希望する場合は、下記 URL よりダウンロードすること。なお、見積競争の参加にあたっては、システムの登録手続きが必要となるため、下記ホームページを確認の上、登録手続きを行うこと。

※システムの登録手続きは、必要な書類をシステム運営会社で受理後、数日を要するので注意すること。

リバースオークションシステム：<https://www.deecorp.co.jp/>

新規会員登録：<https://with.deecorp.jp/dee/supentry/Index.do>

本件本学担当者：国立大学法人筑波大学病院総務部管理課 木村（電話番号 029-853-3586）

3. 見積書提出期限及び提出方法

本競争はリバースオークション方式（インターネット上で安値で競り合う競り下げ方式）で行う。

見積書提出期限：令和5年7月7日 仕様書別紙の商品分類毎に

①10:10 ②10:20 ③10:30 ④10:40 ⑤10:50

⑥11:00 ⑦11:10 ⑧11:20 ⑨11:30 ⑩11:40

見積書提出方法：下記システム「見積回答フォーム」に見積書をアップロード

リバースオークションシステム：<https://www.deecorp.co.jp/>

4. 見積の注意事項

- (1) 国立大学法人筑波大学契約事務取扱細則及び物品供給契約基準を熟知し、仕様書及び契約条項を承諾のうえ、見積るものとする。
- (2) 契約決定に当たっては、見積金額に8パーセントに相当する額を加算した金額（当該金額に1円未満の端数があるときは、その端数金額を切り捨てるものとする。）をもって契約金額とするので、見積者は、消費税及び地方消費税に係る課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず、契約金額の108分の100に相当する金額で見積るものとする。
- (3) 見積金額は算用数字を用いて明確に記入すること。
- (4) 住所氏名を記入し押印すること。
- (5) 日付けを必ず記入すること。
- (6) 上記注意事項に適合しない見積書は無効とすることがある。

5. 見積競争に参加する者に必要な資格

契約担当役から取引停止の措置を受けている期間中の者でないこと。

6. 契約の方式

- (1) 最低価格の見積書を提出した者を契約予定者として、価格交渉を行う。
- (2) 契約予定者との価格交渉により、契約相手方及び契約金額を決定する。

以 上

令和5年6月30日

国立大学法人筑波大学
分任契約担当役
附属病院長 原 晃

仕 様 書

1. 品 名 さつまいも 外
2. 規 格 別紙のとおり
3. 予 定 数 量 別紙のとおり
4. 納入対象期間 令和5年8月1日から令和5年8月31日使用予定分とする。
5. 納入方法・場所 上記期間内において随時、発注数量を筑波大学附属病院栄養管理室（検収室）へ納入するものとする。
6. 検 査 納品の都度、別紙の規格について検査を受けることとする。
7. 支 払 代金は1か月分を取りまとめ病院総務部管理課へ請求するものとし、納品完了確認後、適法な請求書を受理した日から起算して40日以内に支払うものとする。
8. 契 約 条 項 契約に必要な細目は、国立大学法人筑波大学契約事務取扱細則及び物品供給契約基準によるものとする。
その他については、詳細仕様による。

別紙

	№	食品名	規格	予定数量	契約包装単位
①	1	さつまいも	洗い 泥除く Lサイズ	229	k g
	2	ながいも	青森県産 ALL BLL	80	k g
	3	グリーンアスパラガス(g)	Mサイズ 1束100g 6本入り	159	k g
	4	いんげん	Mサイズ	24	k g
	5	豆苗	国産	72	k g
	6	かぶ(g)	L 葉落し 100g/個 程度のもの	278	k g
②	7	キャベツ	L 8玉	879	k g
	8	紫キャベツ 生	国産	45	k g
	9	きゅうり	AM 直	173	k g
	10	水菜 (京菜)	泥除く	145	k g
	11	ごぼう	洗い 泥除く 太さ均一に	22	k g
	12	こまつな	FG AL 泥除く	316	k g
③	13	ししとう	へたとり	1,075	本
	14	しそ 葉	Mサイズ	0.4	k g
	15	しょうが	洗い 泥除く 国産根生姜	5	k g
	16	ズッキーニ	Mサイズ 150g/個 程度	25	k g
	17	大根	AL葉落し 1.2~1.5kg/本 程度	760	k g
	18	かいわれ大根	-	24	k g
	19	紫玉ねぎ	AL 200g/個	9	k g
④	20	チンゲンサイ	Lサイズ	366	k g
	21	とうがん	2L	206	k g
	22	トマト	200g/個 程度のもの	311	個
	23	プチトマト	10g/個 程度のもの	2,001	個
	24	なす M	Mサイズ 70g/個 程度	466	個
	25	なす L	Lサイズ 100g/個 程度	239	k g
⑤	26	にら	-	66	k g
	27	にんじん	AL 国産	724	k g
	28	にんにく芽	-	13	k g
	29	長ねぎ	AL 皮除く 根土部落し	606	k g
	30	小ねぎ	-	34	k g
	31	白菜	2L 6玉入	414	k g

⑥	32	パプリカ 赤	-	36	k g
	33	パプリカ 黄	-	77	k g
	34	ほうれん草	FG	212	k g
	35	サラダほうれん草	泥除く 水耕栽培	4	k g
	36	ラディッシュ	3Lサイズ	22	k g
	37	みつば	-	33	k g
	38	みょうが	-	2	k g
⑦	39	もやし (大豆もやし)	大豆もやし	95	k g
	40	もやし	ブラックマッパ または緑豆	169	k g
	41	レタス	Lサイズ	162	k g
	42	グリーンカールレタス	-	8	k g
	43	サニーレタス	-	34	k g
	44	れんこん	洗い 泥除く 直径8cm程度	28	k g
⑧	45	えのきたけ	-	37	k g
	46	生しいたけ	L へた取り 20g/個 国産	67	k g
	47	しめじ	正味 (ほぐし)	86	k g
	48	エリンギ	-	5	k g
	49	まいたけ	正味 (ほぐし)	26	k g
⑨	50	オレンジ	200g/個 程度 72玉サイズ	3,479	個
	51	キウイフルーツ	100g/個 程度	1,319	個
	52	パインアップル (デルモンテ)	皮・芯抜きホール イン 製造日明記	364	個
	53	バナナ	150g/本程度 6房入りサイズ	1,170	本
	54	メロン (アンデスメロン)	3L 1.2kg/玉 程度	137	個
	55	メロン (クインシーメロン)	1.2kg/玉 程度	186	玉
	56	レモン	115玉/箱 サイズ	162	個
⑩	57	じゃがいも (メークイン)	皮・芽取200g/個程度 国産 ●	248	k g
	58	かぼちゃ (角切り)	40g 皮付 煮付用 ●	515	個
	59	かぼちゃ (角切り 皮なし)	皮なし 40g個 ●	4,464	個
	60	かぼちゃ (馬蹄切り)	厚さ5mm 20g/枚程度	24	k g
	61	ごぼう (キンピラ用)	3mm×3mm×40mm ●	14	k g
	62	玉ねぎ	AL皮除く芯取 200g/個 国産 ●	203	k g
	63	にんじん (サラダ用)	アリョメット切 長さ4cm程度 マッチ棒状	44	k g
	64	青ピーマン	AM 縦2つ割種除く 30g/個程度 ●	96	k g

※栄養管理室の指示により、ごぼう (キンピラ用) の規格変更。

野菜類 開始価格 (令和5年8月分)

	食 品 名	契約包装単位	開始価格 (税抜き)
①	さつまいも	k g	479
	ながいも	k g	559
	グリーンアスパラガス(g)	k g	1,900
	いんげん	k g	1,600
	豆苗	k g	265
	かぶ(g)	k g	399
	②	キャベツ	k g
紫キャベツ 生		k g	299
きゅうり		k g	399
水菜 (京菜)		k g	399
ごぼう		k g	380
こまつな		k g	399
③		ししとう	本
	しそ 葉	k g	5,499
	しょうが	k g	645
	ズッキーニ	k g	680
	大根	k g	139
	かいわれ大根	k g	600
	紫玉ねぎ	k g	290
④	チンゲンサイ	k g	397
	とうがん	k g	480
	トマト	個	89
	プチトマト	個	11
	なす M	個	40
	なす L	k g	540
	⑤	にら	k g
にんじん		k g	179
にんにく芽		k g	700
長ねぎ		k g	399
小ねぎ		k g	1,249
白菜		k g	129

	食 品 名	契約包装単位	開始価格 (税抜き)
⑥	パプリカ 赤	k g	849
	パプリカ 黄	k g	849
	ほうれん草	k g	649
	サラダほうれん草	k g	1,900
	ラディッシュ	k g	1,389
	みつば	k g	1,380
	みょうが	k g	2,880
⑦	もやし (大豆もやし)	k g	180
	もやし	k g	115
	レタス	k g	275
	グリーンカールレタス	k g	399
	サニーレタス	k g	399
	れんこん	k g	1,800
⑧	えのきたけ	k g	390
	生しいたけ	k g	1,949
	しめじ	k g	650
	エリンギ	k g	920
	まいたけ	k g	950
⑨	オレンジ	個	125
	キウイフルーツ	個	84
	パインアップル (デルモンテ)	個	690
	バナナ	本	60
	メロン (アンデスメロン)	個	849
	メロン (クインシーメロン)	玉	849
	レモン	個	78
⑩	じゃがいも (メークイン)	袋	450
	かぼちゃ (角切り)	個	44
	かぼちゃ (角切り 皮なし)	個	52
	かぼちゃ (馬蹄切り)	k g	980
	ごぼう (キンピラ用)	k g	880
	玉ねぎ	k g	340
	にんじん (サラダ用)	k g	383
	青ピーマン	k g	1,200

野菜(葉物)追加規格

品名	従来規格	追加規格		単位	見積価格
キャベツ	L8玉	外葉除く 1玉 1300~1500g程度	身にしまりがある物。 外葉が緑色でみずみずしい物。	kg	
白菜	2L6玉入	外葉除く 1玉 2000g程度	巻きがしっかりと重みのある物。 葉先まできれいな淡緑色の物。	kg	
レタス	Lサイズ	外葉除く 1玉 300~400g程度	葉が大きくてやわらかく、巻きが しっかりとっている物。	kg	
小松菜	AL 泥除く	FG 根落とし サイズ均一の物	葉が濃い緑色でみずみずしい物。	kg	
春菊		FG サイズ均一の物	葉が濃い緑色でみずみずしい物。	kg	
ほうれん草		FG 泥除く サイズ均一の物	葉が濃い緑色でみずみずしい物。	kg	

筑波大学附属病院 給食用食材納品(業者用)

詳細仕様

入院患者食用食材納入業者仕様書

1.	件名	1
2.	病院の概要	1
3.	食材の種類および品目	1
4.	食材の納入基準	1
5.	納入場所	3
6.	納入時間	4
7.	納入方法	5
8.	発注方法	5

入院患者食用食材納入業者仕様書

1. 件名

筑波大学附属病院 入院患者用食材納入

2. 病院の概要

<施設名称> 筑波大学附属病院

<病床数> 800床

<住所> 〒305-8576

茨城県つくば市天久保 2-1-1

<電話番号> 管理課契約管理係:029-853-3543

栄養管理室:029-853-3576(3577)(3578)

<Fax 番号> 管理課契約管理係:029-853-3589

栄養管理室:029-853-3709

3. 食材の種類および品目

①野菜・果物類

②魚介類

③肉類

品目名は別紙「食材規格表」を参照

4. 食材の納入基準

筑波大学附属病院の入院患者に対する給食業務の目的及びその性格等に鑑み、食材は大量調理施設衛生管理マニュアル、食品衛生法に定められた基準に従ったものであり、食品の納入にあたっては、鮮度・品質等においても最も良質のものを納入すること。

また、食材の納入において以下の項目を満たすことのできる業者を条件とする。

① 指定した納品場所へ納入ができること

② 指定した時間帯での納入ができること

③ 納入頻度が週に6日以上できること(祝祭日も含める)。年末年始(12/29～1/3)においては、3日間以上納品できること

④ 納入する食材は、発注条件に合致し品質(栄養価も含む)、鮮度ともに良好で、衛生的(残留農薬を含む)に安全であること

⑤ 納入する食材の最小ロットやリードタイムが柔軟に対応できること

⑥ 納入に際して、必ず納品書を提出すること

- ⑦ 納品書には品名、数量、価格、産地および賞味(消費)期限を明記すること
- ⑧ 納入に際し、品質、鮮度、数量、品温、産地、外内面検査および賞味期限(消費期限)の確認を行うこと
- ⑨ 原材料については品名、仕入れ元の名称および所在地、生産者(製造または加工者を含む)の名称および所在地、ロットが確認可能な情報(年月日表示またはロット番号)並びに仕入れ年月日を提示できること
また、食材が加工品の場合には、見積もり時に必ず提出すること
- ⑩ 指示により栄養価、原材料、アレルギー情報、残留農薬、食品衛生法に則った安全証明書を取ること
また、食材が加工品の場合には、見積もり時に必ず提出すること
- ⑪ 公的機関で実施した検便検査結果を月1回以上提出すること
- ⑫ 原材料について、納入業者または製造会社が定期的に微生物および理化学検査を実施し、結果について半年に1回以上提出すること
- ⑬ 納入業者の入室場所は検収室、食品庫、冷凍庫・冷蔵庫までとする
- ⑭ 納入食材は、食品衛生に留意し、専用のコンテナ等に移し替え、食品倉庫に納入すること
- ⑮ 納入する食材料のうち規格不合格、鮮度低下品または数量不足等があった場合は、納入業者は直ちに交換補充させ、業務に支障のないようにすること
- ⑯ 納入する作業員の衛生・行動の遵守ができること。また納入作業員は食材や衛生に関して知識を有しており、食材に関しての不備や問い合わせに対して、適切な対応がとれる人物であること
- ⑰ その他、食材の取り扱い・保管・運搬等については、厚生労働省通知による大量調理衛生管理マニュアル、HACCP 概念を取り入れた自主衛生管理等に基づいていること

※上記が満たせない場合や、規格不合格等の納入が続いた場合など患者給食業務に支障をきたし、改善が認められない場合は取引を中止する。

5. 納入場所

納入場所は、アネックス棟1階搬入口から入り検収室とする(図1)。

なお、平日の9:15~17:15の間に納品する場合は栄養管理室での検収前に医学地区納品検収所において納品確認を受けること(図2)。

〈筑波大学附属病院全体図〉

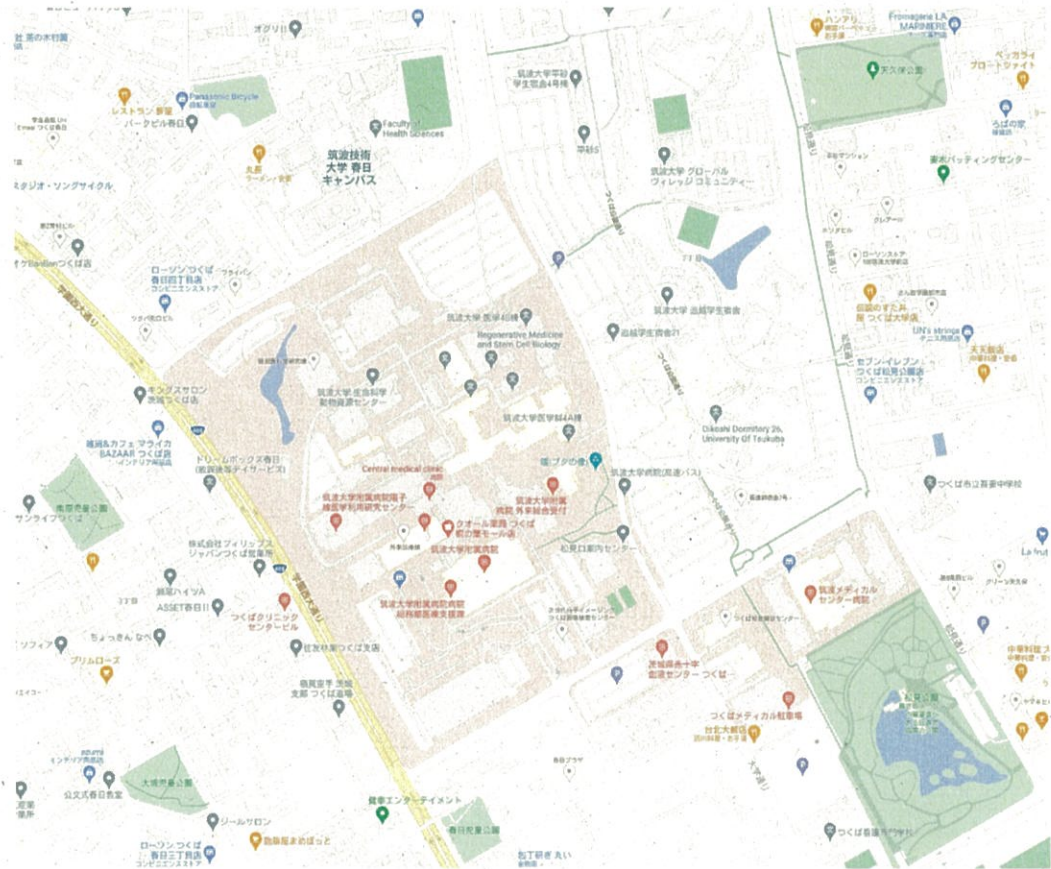


図1 栄養管理室の検収室



図2 納品検収所よりアネックス棟1階検収室



6. 納入時間

納入時間は食材の種類により下記のとおりとする。

アネックス棟の検収時間

食材の種類	納入時間
①野菜・果物類	6:30～16:00
②魚介類、肉類	
③パン、冷凍品	
④米	
⑤調味料、乾物類	

※ 品質不合格時の代替品納入や、追加の発注などは上記指定時間の限りではないが業務に支障がでない時間内に納品を行うこと。

7. 納入方法

納入作業員は以下の方法で納品を行うこと

- ① 納入場所(筑波大学附属病院 栄養管理室 検収室)入室時、手指の消毒、専用ガウン・帽子の着用、マスク・手袋・下履きの着用を行う
- ② 検収者(調理師)立ち会いの下、検収簿・納品書・納入食材の照らし合わせ、食材の品質、鮮度、数量、品温、産地、外内面検査および賞味期限(消費期限)、納入日時の確認を行う
- ③ 保存食として、納入する食材を 50g以上保存袋に入れ、使用日・原材料名・業者名を明記し、保存食冷蔵庫へ入れる
- ④ 専用コンテナ等に食材を移し替える。その際、専用コンテナ等のアルコール消毒を行ってから食材の移し替えを行う
- ⑤ 納品書に検収者が納入日時、検収者氏名の明記をしたことを確認する。
- ⑥ 指定の場所に納入を行う。その際、在庫品等については賞味期限の確認等を行い、先入れ先出しを行う

8. 発注方法

発注はFAXにて行う。なお、FAXが受信できたことを確認するために、返信FAXを送ること。