

入札公告

下記のとおり一般競争入札を行いますので、地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の6及び新潟市契約規則（昭和59年新潟市規則第24号）第8条の規定に基づき公告します。

令和7年3月6日

新潟市長 中原 八一

1 入札に付する事項

(1) 件名	学校給食用食器カゴ・カトラリー等（東区）
(2) 品質・規格・数量など	仕様書のとおり
(3) 契約の条項を示す場所	新潟市財務部契約課
(4) 入札日時・場所	令和7年3月27日 午後1時45分 新潟市役所本館2階契約課入札室
(5) 履行期限・履行場所	令和7年8月20日まで 株式会社日本フードリンク セントラルキッチン 新潟市東区津島屋6丁目76
(6) 入札方式	契約方式は、総価での入札とします。
(7) 入札保証金	新潟市契約規則第10条第2号により免除
(8) 入札を無効とする場合	新潟市契約規則第17条第1項の規定に該当するときは無効とし、入札者が談合その他不正な行為をしたと認められる場合はその入札の全部を無効とします。
(9) 入札を中止とする場合	新潟市契約規則第19条第1項の規定に該当する場合は、入札を中止することがあります。
(10) 談合情報等により公正な入札が行われないおそれがあるときの措置	談合情報等により、公正な入札が行われないおそれがあると認められるときは、入札期日を延期し、または取りやめることがあります。
(11) 契約保証金	新潟市契約規則第33条及び第34条の規定によります。
(12) 予定価格	公表しません。
(13) 最低制限価格	設けません。
(14) 契約締結について議会の議	無

2 入札参加資格の要件

- (1) 新潟市内に本社（店）、支店または営業所があり、かつ、当該本支店等が本市の競争入札参加資格者名簿（物品）に登載されている者
- (2) 地方自治法施行令第167条の4第1項の規定に該当しない者
- (3) 新潟市競争入札参加有資格業者指名停止等措置要領の規定に基づく指名停止措置を受けていない者
- (4) 新潟市競争入札参加有資格業者指名停止等措置要領の別表第2の9の措置要件に該当しない者

3 入札の参加手続

一般競争入札に参加を希望する場合、次により申請してください。

なお、入札参加申請者名は入札終了まで公表しません。

- (1) 提出書類 一般競争入札参加申請書（別記様式第2号） 2部
- (2) 提出先 新潟市財務部契約課物品契約係
〒951-8550 新潟市中央区学校町通1番町602番地1
新潟市役所本館2階
電話 025-226-2213
FAX 025-225-3500
メール keiyaku@city.niigata.lg.jp
- (3) 提出方法 持参又は郵送
- (4) 申請期限 令和7年3月19日
- (5) 受付期間 入札公告の日から申請期限の日の午前9時～午後5時（土・日・祝日を除く）

4 質疑書の提出について

質疑事項がある場合は、次により質疑書を提出してください。

- (1) 様式 別紙1に準じて作成してください。
- (2) 提出期限 令和7年3月13日
- (3) 提出先 3(2)に同じ
- (4) 提出方法 ファクシミリ又はメールとします。
- (5) 回答日 令和7年3月18日まで
- (6) 回答方法 個別にファクシミリにて回答するほか、入札控室に掲示及びホームページへ掲載します。
- (7) その他 電話での受付は一切行いません。
質疑書には、正確な番号及び件名を記入してください。また、返信用ファクシミリ番号を必ず記入してください。

5 入札時の注意事項

- (1) 入札参加申請後に入札を辞退する場合は、書面で届け出てください。
- (2) 入札時間に遅れた場合は、入札に参加できません。
- (3) 入札場所に入室できるのは、入札参加申請者毎に原則1名とします。
- (4) 代理人が入札する場合は、委任状を提出してください。
- (5) 落札者の決定に当たっては、入札書に記載された金額に当該金額の100分の10に相当する額を加算した金額(当該金額に1円未満の端数があっても、その端数の金額を切り捨てた金額)をもって落札者の入札価格とします。入札参加申請者は、消費税にかかる課税業者であるか免税業者であるかを問わず、見積もった契約希望金額の110分の100に相当する金額を入札書に記載してください。なお、入札金額の訂正は無効とします。
- (6) 予定価格の制限に達した価格の入札がないときは、再度入札を一回行います。再度入札の方法については、別途指示します。ただし、初度入札で無効とされた者、失格となった者及び最低制限価格を設けたときであって最低制限価格未満の入札を行った者は、再度入札に参加できません。
- (7) 予定価格の制限の範囲内で最低の価格を提示した者が2者以上ある場合は、くじ引きで落札者を決定します。郵送入札者のくじは、入札事務に関係のない職員が引くものとします。

6 落札者の決定

落札者が決定したときは、直ちにその旨を落札者に通知するとともに速やかに公表します。

ただし、落札者と決定した者が契約締結までの間に指名停止を受けた場合は、落札決定を取り消し、仮契約を締結していた場合は、本契約を締結しないものとします。

質 疑 書

年 月 日

住 所
商号又は名称
代表者氏名

(押印不要)

(担当者)
(FAX番号)

- 1 番 号 新潟市公告第119号
- 2 件 名 学校給食用食器カゴ・カトラリー等 (東区)

質 疑 事 項

--

別記様式第2号

一般競争入札参加申請書

年 月 日

(宛先) 新潟市長

申請者

郵便番号

所在地

商号又は名称

代表者氏名

(押印不要)

担当者

(電話)

(FAX番号)

下記入札の参加資格要件を満たしており、入札に参加したいので、新潟市物品等一般競争入札実施要綱第5条第1項の規定により申請します。

記

公告年月日	令和7年3月6日
番 号	新潟市公告第119号
件 名	学校給食用食器カゴ・カトラリー等 (東区)

仕様書

- 1 品名 学校給食用食器カゴ・カトラリー等（東区）
- 2 数量 別紙一覧のとおり
- 3 用途 学校給食提供用
- 4 規格 別紙一覧のとおり
- 5 銘柄 別紙一覧のとおり
- 6 納期 令和7年8月20日まで
具体的な納品日については、保健給食課及び株式会社日本フードリンク セントラルキッチンと協議の上、決定すること
- 7 納入場所 株式会社日本フードリンク セントラルキッチン
新潟市東区津島屋6丁目76
- 8 その他
 - ・食品衛生法・食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に適合していること。
 - ・食品接触材料安全センター（JCII）自主基準に適合していること。
 - ・搬入その他諸経費を要する場合は、その費用も含んで見積もること。
 - ・納品納入時の発生材については、受注者の責任において適正に処分すること。
 - ・受注者は納品後、異臭、異物、損傷等の製品不良があった場合、全部、又は当該不良品の交換を行い、再発がないこと。
 - ・納品に関しては、事前に保健給食課及び納入場所と打ち合わせの上、行うこと。
 - ・納品日、品名、数量、単価、金額、納品業者が記載された納品書を提出すること。
 - ・本仕様書について記載していない事項（法令に定めるものを除く）又は疑義が生じた事項については別途協議とし、本市に承認を申し出た上で指示に従うこと。
 - ・本契約終了後、この契約に関しての業務評価を実施する。
- 9 問い合わせ 質問は、下記問い合わせ先にファクシミリ又はメールでお願いします。
電話での質問はお断りします。

新潟市役所契約課物品契約係

F A X : 025-225-3500

メール : keiyaku@city.niigata.lg.jp

数量、規格、銘柄等

No	品名	指定品番等	規格	必要数	備考
	食器カゴ・カトラリー等				
1	トレイ	SG-52FW ホワイト	355×270×18	3,920	年度の刻印を入れること
2	はし	AH-210AA アズキ	210mm	3,920	
3	スプーン	18cm・穴無	180mm	3,920	
4	食器籠大	特大テーパ-	390×360×200	152	
5	トレイ籠	特大テーパ-	390×360×200	152	
6	はし籠	大テーパ-	260×100×67	152	
7	スプーン籠	横型テーパ-	200×100×67	152	
8	籠用ネームタグ			608	
9	お玉	LB-FS010	φ91×295・100cc	152	
10	お玉	φ105・カギ付	φ105×240・140cc	152	
11	しゃもじ	マジックしゃもじ21cm	210×71	304	
12	トング	LTG-S02	255×60	304	
13	パントング	PTG-S02	275×55	152	
14	真空断熱フードジャー	JBN-500	φ95×155・500cc	100	

○トレイ仕様について

(1)材質

不飽和ポリエステル樹脂(FPR樹脂)

(2)構造・性能

(ア)乾燥性を確保する為、水切りリブを側面に8箇所、底面に4箇所施していること。

(イ)消毒保管機で使用方法ができるよう耐熱温度は130℃(消毒保管機温度設定85℃～90℃)であること。

(ウ)収納性と乾燥性を確保するため、上記の寸法・重量・重ね間隔・40枚重ね寸法を厳守すること。

(3)安全性・環境への配慮

(ア)食品衛生法(昭和34年厚生省告示第370号)に適合している事。

(イ)ISO9001(品質マネジメントシステム規格)及びISO14001(環境マネジメントシステム規格)を取得した工場にて設計・管理された製品であること。

○はし仕様について

(1)材質

強化ナイロン樹脂(ライスレジン+ポリプロピレンのものも可とする)

(2)構造・性能

(ア)持ち手部分を六角形とし、先端部分が四角形であること。

(イ)はしの先端部分には滑り止め(特殊な凹凸加工)が施されてること。

(ウ)消毒保管機で使用方法ができるよう耐熱温度は290℃(消毒保管機温度設定85℃～90℃)であること。

(3)安全性・環境への配慮

(ア)食品衛生法(昭和34年厚生省告示第370号)に適合している事。

(イ)ISO9001(品質マネジメントシステム規格)及びISO14001(環境マネジメントシステム規格)を取得した工場にて設計・管理された製品であること。

○スプーン仕様について

(1)材質

SUS430 2.0t バフ研磨仕上

(2)構造・性能

スプーン箆にいれて使用する為、穴の開いていない構造とすること。

(3)安全性・環境への配慮

(ア)食品衛生法(昭和34年厚生省告示第370号)に適合している事。

(イ)ISO9001(品質マネジメントシステム規格)取得した工場にて設計・管理された製品であること。

○カゴ類仕様について

(1)材質

SUS304 オールステンレス 電解研磨仕上

(2)構造・性能

(ア)各箆は積重ねができるようにテーパーとする。

(イ)各箆は持ち手付きとする。

(3)安全性・環境への配慮

(ア)食品衛生法(昭和34年厚生省告示第370号)に適合していること。

(イ)ISO9001(品質マネジメントシステム規格)取得した工場にて設計・管理された製品であること。