舞鶴市学校給食用地場産野菜（じゃがいも）生産者募集要項

舞鶴市教育委員会では、学校給食における地産地消を推進し、生産者の顔が見え、新鮮で安心・安全な市内産農産物を児童生徒に提供するため、受注生産体制に基づく「じゃがいも」の生産者を以下のとおり公募します。

1. 事業の趣旨

本事業は、市立小中学校の学校給食へ市内産農産物を安定供給することを目的とし、生産者・京都北部地方卸売市場開設者・行政で組織する「学校給食地場産野菜活用推進協議会」による計画的な生産流通を行うものです。

2. 募集内容

- 品目： じゃがいも（品種：メークイン）
- 納品時期：春季（ 5月～7月）
- 納品場所：京都北部地方卸売市場　保管庫
- 募集数量： 1シーズンあたり 500kg以上 の供給が可能な生産者
- 買取単価等： 必要経費や市場卸売価格などをもとに、協議会において年度ごとに事前に単価を協議し、覚書を締結します。
  （想定買取単価：270円程度/kg　※市場開設者保管等手数料10％程度を含む）

3. 応募資格

次の要件をすべて満たす者とします。

- 舞鶴市内の農地において、適切な栽培管理により対象品目を生産できる個人または法人。
- 学校給食の公共性を理解し、「学校給食地場産野菜活用推進協議会」の構成員として、生産計画の策定や価格決定等の合意形成に協力できること。
- 市税の滞納がなく、舞鶴市暴力団排除条例の規定に抵触しないこと。

4. 納入食材規格・条件

　給食調理の効率化と安全確保のため、次の「規格・基準」を厳守してください。

項目	規格・基準
重量	1個あたり 70g ～ 250g（M～2Lサイズ相当）
品質	放射線照射、発芽防止剤等不使用であること。
外観	土や砂を落とし、乾いた状態で納入すること。
形状	①品種ごとに選別すること。 ②著しい変形、傷、日焼けがないこと。
不可事項	芽が出ているもの、緑色に変色しているもの、空洞があるものは納入不可。

5. 衛生管理・安全確保

- 栽培履歴：作業日誌（別紙様式）を整備し、市からの求めに応じて提出すること。
- 検収： 品質規格等の検収を実施し、不適格品、品質不良（腐敗・病害虫）を認めた場合は返品となります。
- 賠償： 納入した食材が原因で事故が生じた際、生産者の責に帰すべき事由がある場合は、責任を持って補償に応じること 。

6. 供給スキーム

（1）覚書の締結： 選定後、協議会と買取単価および供給量に関する覚書を締結します。

（2）納入先： 指定の集荷・保管場所（京都北部地方卸売市場保管庫）へ搬入してください。

（3）その他：代金の精算方法は、協議会で決定します。

7. 応募手続き

- 提出書類：

  （1）学校給食物資生産者登録申請書兼事業計画書（市規定様式）
  （2）同意・誓約書

- 提出先： 舞鶴市 産業振興部 農林課
- 提出期限：令和８年１２月４日（金）　必着
- 提出方法：窓口持参、郵送、電子メール
- 選定方法： 書類審査および必要に応じて実施する現地確認（技術・設備確認）を経て決定します。