

入札に関する諸注意

1.入札について

入札日時：平成28年11月21日（月） 10時00分～

件名：牛乳（大）ほか

入札場所：福岡県築上郡築上町西八田 航空自衛隊築城基地会計隊入札室

見本提出：入札書 No.4, 66牛並肉～No.5, 88合挽肉

提出日時：平成28年11月17日(木)16時00分までに提出してください。

提出先：航空自衛隊築城基地給養小隊事務室

(担当：木本 内線377)

2.諸注意

A.入札は時間になり次第開始します。遅れないよう時間に余裕を持って入札室に入ってお待ちください。時間に遅れた場合は、入札には参加できませんのでご注意ください。

B.入札後、金額の訂正はできません。金額が訂正されている入札書は無効となりますので、事前に金額等の確認を十分行ってください。

C.代表者以外の方が代理人として入札に参加される場合は、入札書に添付している委任状に必要事項を記入の上、入札時にご提出ください。

また代理人の方が参加される場合は、入札書に代理人ご自身の氏名を記入した上で、委任状に押印されている代理人の印鑑を押印してください。その際、氏名の前に代理人と必ず記入して下さい。又、代理人の方の印鑑を持参してください。

3.書類の提出について

請書・契約書及び請求書の日付・あて先は誤記の未然防止の観点から当方で準備しているゴム印を使用したいと考えていますので、これに同意される場合は、記入しないでください。

11月21日に入札した分の請書・契約書は12月5日(月)までに提出してください。

11月に納品した分の請求書は12月5日（月）までに提出してください。

その他不明な点がございましたら、以下の連絡先までお問い合わせください。

担当：航空自衛隊築城基地会計隊契約班 田端

TEL 0930-56-1153（直通）FAX 兼用

0930-56-1150（内線468）

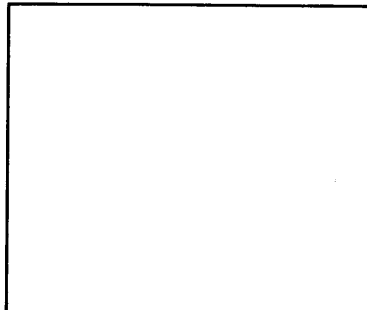
委任状

当社は、
を代理人と定め、下記の入札並びに
見積に関する一切の権限を委任します。

記

件名 牛乳(大) 外392品目

代理人使用印鑑



平成28年11月21日

契約担当官
航空自衛隊第8航空団
会計隊長 豊留 辰巳 殿

住 所

会 社 名

代 表 者 名

入札書

平成 年 月 日

契約担当官
航空自衛隊第8航空団
会計隊長 豊留 辰巳 殿

申込者住所
会社名
代表者職位氏名
代理人氏名

印

納期	平成28年12月1日 ～平成28年12月31日	納地	航空自衛隊築城基地			
品名(件名)	規格	単位	予定数量	単価	金額	備考
牛乳(大)外392品 目	内訳書のとおり					
	－以下余白－					
入札金額 ¥						
備考(辞退理由等)						
貴通知・公告に対し、入札心得・契約条項等承知のうえ、上記のとおり提出します。						

築城基地仕様書

仕様書の種類	内容による分類	装備品仕様書	
	性質による分類	個別仕様書	
物品番号		仕様書番号	
		築基LPS-C00051	
品名	季節のごはん(冬)弁当	作成年月日	平成28年6月9日
		作成部隊名	業務隊

1 総則

適用範囲

本仕様書は、航空自衛隊築城基地の使用する外注弁当について適用する。

2 製品に関する要求

(1) 内容(基準)

No.	品名	単位	数量	備考
1	うに飯	g	240	
2	切のり	g	1	
3	鯖のみそ焼	g	30	
4	野菜コロッケ	g	30	1 / 2個
5	長板かまぼこ	g	5	
6	卵焼き	g	10	
7	ナポリタンスパゲティ	g	30	
8	きんぴらごぼう	g	20	
9	野菜の旨煮	g	40	
10	乱切り人参	g	5	1個
11	ポテトサラダ	g	20	
12	山川漬	g	15	
13	C6ソース	個	1	

(2) 容器等の種類

ア 寸法

19 × 26 × 4 cm

イ 種類

プラスチック製折箱

ウ 包装等

折箱は1段とし、フィルム包装またはひも等で四方がけし、割り箸1膳付きとする。

(3) 製品の表示

製造年月日等は、容器の見やすい位置に記載するものとする。

(4) 品質管理

ア 安全

契約相手方は、製造、搬入において食中毒等の発生防止に万全を期すものとし、万一食中毒が発生した場合は、入院治療等の費用を契約相手方にて全治するまで責任を持って負担するものとする。

イ 搬入

官側が指定する時間までに給養小隊検収場に搬入するものとする。

ウ その他

内容物は体裁良く、詰め合わせ仕上がりは優美であるとともに、食品衛生上問題のないものでなければならない。

3 品質保証

検査は、契約相手方立会いの上、契約担当官の指定する検査官により、本仕様書に基づき、品質及び数量等の検査を実施するものとする。また、検査の結果、不具合等が認められた場合は、契約相手方の負担において交換し再度検査を実施するものとする。

4 その他の指示

本仕様書に明記されていない事項及び疑義等については、契約担当官と協議の上、その指示を受けるものとする。

築城基地仕様書

仕様書の種類	内容による分類	装備品仕様書	
	性質による分類	個別仕様書	
物品番号		仕様書番号	
		築基LPS-C00046	
品名	焼魚弁当	作成年月日	平成28年6月9日
		作成部隊名	業務隊

1 総則

適用範囲

本仕様書は、航空自衛隊築城基地の使用する外注弁当について適用する。

2 製品に関する要求

(1) 内容(基準)

No.	品名	単位	数量	備考
1	白飯	g	300	
2	黒胡麻	g	1	
3	梅干し	個	1	
4	野菜コロッケ	g	30	1 / 2個
5	竹輪の磯辺揚げ	g	30	
6	長板かまぼこ	g	5	
7	卵焼き	g	10	
8	マスの西京焼	g	40	
9	ナポリタンスパゲティ	g	30	
10	きんぴらごぼう	g	20	
11	野菜の旨煮	g	40	
12	乱切り人参	g	5	1個
13	ポテトサラダ	g	20	
14	C6ソース	個	1	

(2) 容器等の種類

ア 寸法

19 × 26 × 4 cm

イ 種類

プラスチック製折箱

ウ 包装等

折箱は1段とし、フィルム包装またはひも等で四方がけし、割り箸1膳付きとする。

(3) 製品の表示

製造年月日等は、容器の見やすい位置に記載するものとする。

(4) 品質管理

ア 安全

契約相手方は、製造、搬入において食中毒等の発生防止に万全を期すものとし、万一食中毒が発生した場合は、入院治療等の費用を契約相手方にて全治するまで責任を持って負担するものとする。

イ 搬入

官側が指定する時間までに給養小隊検収場に搬入するものとする。

ウ その他

内容物は体裁良く、詰め合わせ仕上がりは優美であるとともに、食品衛生上問題のないものでなければならない。

3 品質保証

検査は、契約相手方立会いの上、契約担当官の指定する検査官により、本仕様書に基づき、品質及び数量等の検査を実施するものとする。また、検査の結果、不具合等が認められた場合は、契約相手方の負担において交換し再度検査を実施するものとする。

4 その他の指示

本仕様書に明記されていない事項及び疑義等については、契約担当官と協議の上、その指示を受けるものとする。

築城基地仕様書

仕様書の種類	内容による分類	装備品仕様書	
	性質による分類	個別仕様書	
物品番号		仕様書番号	
		築基LPS-C00048	
品名	助六弁当	作成年月日	平成28年6月9日
		作成部隊名	業務隊

1 総則

適用範囲

本仕様書は、航空自衛隊築城基地の使用する外注弁当について適用する。

2 製品に関する要求

(1) 内容(基準)

No.	品名	単位	数量	備考
1	巻き寿司	個	3	
2	いなり寿司	個	3	
3	鯖のみそ焼	g	30	
4	野菜コロッケ	g	30	1 / 2個
5	長板かまぼこ	g	5	
6	卵焼き	g	10	
7	ナポリタンスパゲティ	g	30	
8	きんぴらごぼう	g	20	
9	野菜の旨煮	g	40	
10	乱切り人参	g	5	1個
11	ポテトサラダ	g	20	
12	山川漬	g	15	
13	C6ソース	個	1	

(2) 容器等の種類

ア 寸法

19 × 26 × 4 cm

イ 種類

プラスチック製折箱

ウ 包装等

折箱は1段とし、フィルム包装またはひも等で四方がけし、割り箸1膳付きとする。

(3) 製品の表示

製造年月日等は、容器の見やすい位置に記載するものとする。

(4) 品質管理

ア 安全

契約相手方は、製造、搬入において食中毒等の発生防止に万全を期すものとし、万一食中毒が発生した場合は、入院治療等の費用を契約相手方にて全治するまで責任を持って負担するものとする。

イ 搬入

官側が指定する時間までに給養小隊検収場に搬入するものとする。

ウ その他

内容物は体裁良く、詰め合わせ仕上がりは優美であるとともに、食品衛生上問題のないものでなければならない。

3 品質保証

検査は、契約相手方立会いの上、契約担当官の指定する検査官により、本仕様書に基づき、品質及び数量等の検査を実施するものとする。また、検査の結果、不具合等が認められた場合は、契約相手方の負担において交換し再度検査を実施するものとする。

4 その他の指示

本仕様書に明記されていない事項及び疑義等については、契約担当官と協議の上、その指示を受けるものとする。

築城基地仕様書

仕様書の種類	内容による分類	装備品仕様書	
	性質による分類	個別仕様書	
物品番号		仕様書番号	
		築基LPS-C00040	
品名	幕の内弁当	作成年月日	平成28年6月9日
		作成部隊名	業務隊

1 総則

適用範囲

本仕様書は、航空自衛隊築城基地の使用する外注弁当について適用する。

2 製品に関する要求

(1) 内容(基準)

No.	品名	単位	数量	備考
1	白飯	g	300	
2	黒胡麻	g	1	
3	梅干し	個	1	
4	白身フライ	g	40	1個
5	つくね串	個	1	
6	マスの西京焼	g	30	
7	長板かまぼこ	g	5	
8	卵焼き	g	10	
9	ナポリタンスパゲティ	g	30	
10	きんぴらごぼう	g	20	
11	野菜の旨煮	g	40	
12	乱切り人参	g	5	1個
13	ポテトサラダ	g	20	
14	山川漬	g	10	

(2) 容器等の種類

ア 寸法

19 × 26 × 4 cm

イ 種類

プラスチック製折箱

ウ 包装等

折箱は1段とし、フィルム包装またはひも等で四方がけし、割り箸1膳付きとする。

(3) 製品の表示

製造年月日等は、容器の見やすい位置に記載するものとする。

(4) 品質管理

ア 安全

契約相手方は、製造、搬入において食中毒等の発生防止に万全を期すものとし、万一食中毒が発生した場合は、入院治療等の費用を契約相手方にて全治するまで責任を持って負担するものとする。

イ 搬入

官側が指定する時間までに給養小隊検収場に搬入するものとする。

ウ その他

内容物は体裁良く、詰め合わせ仕上がりは優美であるとともに、食品衛生上問題のないものでなければならない。

3 品質保証

検査は、契約相手方立会いの上、契約担当官の指定する検査官により、本仕様書に基づき、品質及び数量等の検査を実施するものとする。また、検査の結果、不具合等が認められた場合は、契約相手方の負担において交換し再度検査を実施するものとする。

4 その他の指示

本仕様書に明記されていない事項及び疑義等については、契約担当官と協議の上、その指示を受けるものとする。

内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予定 数量	単 価	備 考
1	牛乳(大)	規格表K1-101	個	77.00		1
2	牛乳(小)	規格表K1-101	個	4274.00		2
3	乳飲料コーヒー	規格表K1-103	個	14.00		3
4	飲むヨーグルト	規格表K1-106 200mlスト ロー付	個	886.00		4
5	飲むヨーグルトR-1	規格表K1-106 112ml明治	個	14.00		5
6	乳製品乳酸菌飲料A	規格表K1-105 ヤクルト65ml	個	455.00		6
7	乳製品乳酸菌飲料C	規格表K1-105 ジョア125ml	個	1525.00		7
8	ヨーグルトB	規格表K1-107 ブルガリアフ ルーツ75g	個	693.00		8
9	ヨーグルトD	規格表K1-107 70gナチュレ 恵フルーツミックス	個	650.00		9
10	ヨーグルトC	規格表K1-107 ビオフルーツ 80g4個	組	4.00		10
11	プレーンヨーグルト	規格表K1-107 450g	個	132.00		11
12	ヨーグルトF	規格表K1-107 十勝78g	個	810.00		12
13	ピザ用チーズA	規格表K1-205	kg	6.00		13
14	粉末チーズ	規格表K1-204 クラフト	個	41.00		14
15	6Pカマンベールチー ーズ	規格表K1-201十勝ブラック ペッパー	個	3.00		15 No.378 同品名 有
16	カッテージチーズ	規格表K1-208 200gサラダ 用	個	7.00		16
17	モッツアレラチーズ	規格表K1-205 1kg入り	kg	12.00		17
18	サンドイッチE	規格表A2-202 サラダハム	個	561.00		18
19	サンドイッチF	規格表A2-202 ハムカツ焼き そば	個	14.00		19
20	サンドイッチパックB	規格表A2-203 ローストンカツ ランチ	個	14.00		20

内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予定 数量	単 価	備 考
21	菓子パンA	規格表A2-201 塩くるみクロ ワッサン(2)	個	420.00		21
22	菓子パンB	規格表A2-201 ランチパックメ ンチカツ	個	489.00		22
23	菓子パンC	規格表A2-201 マヨマヨベー コンハムロール	個	475.00		23
24	菓子パンD	規格表A2-201 ワンハンドカ レーポテト	個	470.00		24
25	菓子パンE	規格表A2-201 国産小麦の チーズカレーパン	個	438.00		25
26	菓子パンF	規格表A2-201 ダブルハン バーグドーナツ	個	438.00		26
27	菓子パンG	規格表A2-201 ごろっとソー セージマフィン	個	485.00		27
28	菓子パンH	規格表A2-201 ワンハンドハ ムマヨエッグ	個	485.00		28
29	菓子パンI	規格表A2-201 こんがり焼き チーズ	個	330.00		29
30	菓子パンJ	規格表A2-201 テリヤキバー ガー	個	484.00		30
31	菓子パンK	規格表A2-201 どでかデニツ シュタマゴ	個	334.00		31
32	菓子パンL	規格表A2-201 あらびきウイン ナーロール	個	427.00		32
33	菓子パンM	規格表A2-201 ボロニアソー セージ&チーズパン	個	286.00		33
34	菓子パンN	規格表A2-201 角切ハムと チーズのパン	個	14.00		34
35	菓子パンO	規格表A2-201 ランチパック ハンバーグケチャマヨ	個	14.00		35
36	菓子パンP	規格表A2-201 こんがりチー ズフランス	個	14.00		36
37	菓子パンQ	規格表A2-201 4種のチーズ パン	個	14.00		37
38	菓子パンR	規格表A2-201 ホワイトマン ハッタン	個	140.00		38
39	菓子パンS	規格表A2-201 ボーロレイ	個	150.00		39
40	菓子パンT	規格表A2-201 シュトーナッツ	個	141.00		40

内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予定 数量	単 価	備 考
41	菓子パンU	規格表A2-201 Xmasチョコ リース	個	141.00		41
42	季節のごはん(冬)弁 当	仕様書のとおり築基LPS-C000 51	個	141.00		42
43	幕の内弁当G	8種のおかず洋風弁当 クールデ リカ又は同等品以上	個	14.00		43
44	幕の内弁当H	カレーピラフ&チキンカツ弁当 クールデリカ又は同等品以上	個	14.00		44
45	幕の内弁当 I	3色幕の内弁当ヤマキフーズ又 は同等品以上	個	450.00		45
46	焼魚弁当	仕様書のとおり築基LPS-C000 46	個	60.00		46
47	助六弁当	仕様書のとおり築基LPS-C000 48	個	80.00		47
48	幕の内弁当	仕様書のとおり築基LPS-C000 40	個	140.00		48
49	おにぎりA	規格表A1-201 手巻豚生姜焼	個	470.00		49
50	おにぎりC	規格表A1-201 サンドカツ井 風	個	28.00		50
51	おにぎりD	規格表A1-201 国産わかめご 飯	個	14.00		51
52	おにぎりE	規格表A1-201 2個入り鮭鶏 五目	個	14.00		52
53	おにぎりF	規格表A1-201 手巻焼きたら こ	個	578.00		53
54	おにぎりG	規格表A1-201 直巻肉みそ	個	450.00		54
55	十五穀米	規格表A1-106 500g	バック	17.00		55
56	押し麦	規格表A1-107 真空包装	kg	7.00		56
57	茹うどん	規格表A3-102	kg	33.00		57
58	かけそば麺	規格表A3-102	kg	7.00		58
59	チャンポン麺	規格表A3-102	kg	33.00		59
60	ラーメン麺	規格表A3-102	kg	33.00		60

内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予定 数量	単 価	備 考
61	豆腐	規格表G1-201	kg	79.00		61
62	焼豆腐	規格表G1-204	kg	137.00		62
63	厚揚	規格表G1-207	kg	38.00		63
64	油揚	規格表G1-208	kg	9.80		64
65	納豆A	規格表G1-301	個	1931.00		65
66	牛並肉	規格表I1-101	kg	22.00		66
67	牛かた肉	規格表I1-102	kg	48.00		67
68	牛角切肉	規格表I1-105	kg	52.00		68
69	牛カルビー肉	規格表I1-106 3mmスライス	kg	25.00		69
70	牛カルビー肉(上)	規格表I1-106 3mmスライス	kg	59.00		70
71	牛挽肉	規格表I1-107	kg	65.00		71
72	牛バラ肉	規格表I1-108 4cm角切	kg	18.00		72
73	豚かた肉	規格表I1-201	kg	104.00		73
74	豚ロース肉(テキカツ用)	規格表I1-202 120g	kg	80.00		74
75	豚肩ロース肉(スライス3mm)	規格表I1-202	kg	69.00		75
76	豚角切肉	規格表I1-203	kg	54.00		76
77	豚挽肉	規格表I1-205	kg	17.00		77
78	豚バラ肉B(スライス5mm)	規格表I1-208	kg	33.00		78
79	豚バラ肉C(スライス1cm)	規格表I1-208 幅3cm	kg	29.00		79
80	鶏切肉	規格表I1-303	kg	19.00		80

内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	備 考
81	鶏もも身A	規格表I1-302	kg	98.00		81
82	鶏もも身B	規格表I1-302	kg	106.00		82
83	鶏もも身C(3cm角)	規格表I1-302	kg	76.00		83
84	鶏骨付もも肉	規格表I1-306 250g	kg	36.00		84
85	鶏手羽中	規格表I1-309	kg	18.00		85
86	鶏手羽元	規格表I1-308	kg	32.00		86
87	鶏むね身A	規格表I1-300 皮付き150g	kg	98.00		87
88	合挽肉	規格表I1-212	kg	7.00		88
89	プレスハム	規格表I1-402	kg	13.00		89
90	ロースハムA	規格表I1-401	kg	15.00		90
91	荒挽きソーセージ	規格表I1-405 特級JAS	kg	58.00		91
92	ベビーフランク	規格表I1-405	kg	35.00		92
93	サラミソーセージ	規格表I1-404	kg	4.00		93
94	ベーコンA(スライス2mm)	規格表I1-406 JAS	kg	42.00		94
95	ベーコンD(スライス5mm)	規格表I1-406 JAS	kg	73.00		95
96	赤魚切身	規格表H2-106 3枚おろし100g	kg	30.00		96
97	冷凍たら鍋用切身	規格表H1-104 40g厚み2cm	kg	17.00		97
98	冷凍辛子明太切り	規格表H2-203 3つ切	kg	17.00		98
99	焼用鮭切身	規格表H1-103 腹骨なし	kg	36.00		99
100	冷凍さば切身	規格表H1-103 ごまさば不可 脂身残し腹骨除く	kg	108.00		100

内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予定 数量	単 価	備 考
101	冷凍あじ切身	規格表H1-106ファイル100gゼイ ゴ除く	kg	14.00		101
102	ぶり焼用切身	規格表H1-103	kg	49.00		102
103	冷凍秋刀魚切身	規格表H1-107 7cm筒切空 揚用	kg	80.00		103
104	冷凍まぐろ赤身	規格表H1-109 筋なし定型さ く	kg	49.00		104
105	ちりめんじゃこ	規格表H2-201	kg	5.00		105
106	板付かまぼこ	規格表H3-103	個	23.00		106
107	うずまきスライス	規格表H3-112	バック	32.00		107
108	チャンポン具	規格表H3-111 135g	バック	144.00		108
109	冷凍むきえび大	規格表H1-205 バナメイLサイ ズ	kg	10.00		109
110	冷凍いかリングカット	規格表H1-203	kg	15.00		110
111	冷凍ロールイカ	規格表H1-203	kg	15.00		111
112	冷凍スチームあさりむ き身	規格表H1-202 クラレイ又は 同等品以上	kg	15.00		112
113	冷凍シーフード	規格表H1-203	kg	62.00		113
114	冷凍ムール貝むき身	規格表HI-202 1kgIQF	kg	36.00		114
115	鶏卵	規格表J1-101	kg	168.00		115
116	温泉卵	規格表J1-102	kg	63.00		116
117	切こんにゃく	規格表B2-402	kg	23.00		117
118	糸こんにゃく	規格表B2-403	kg	2.00		118
119	ばれいしょ	規格表B1-101	kg	20.00		119
120	さつまいも	規格表B2-101	kg	47.00		120

内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予定 数量	単 価	備 考
121	青梗菜	規格表L1-102	kg	5.00		121
122	水菜	規格表L1-107	kg	43.00		122
123	サラダ菜	規格表L1-106	kg	18.80		123
124	小松菜	規格表L1-103	kg	7.00		124
125	ねぎ	規格表L1-108	kg	69.50		125
126	小ねぎ	規格表L1-109	kg	1.50		126
127	みつば	規格表L1-111	kg	1.40		127
128	パセリ	規格表L1-114	kg	1.80		128
129	にら	規格表L1-116	kg	8.00		129
130	なばな	規格表L1-118	kg	30.00		130
131	人参	規格表L1-201	kg	392.00		131
132	ピーマン	規格表L1-204	kg	25.00		132
133	赤パプリカ	規格表L1-205	kg	4.00		133
134	黄パプリカ	規格表L1-205	kg	2.00		134
135	南瓜	規格表L1-206	kg	20.00		135
136	白菜	規格表L2-101	kg	264.00		136
137	キャベツ	規格表L2-102	kg	518.00		137
138	トレビス	規格表L2-104	kg	10.00		138
139	レタス	規格表L2-106	kg	219.00		139
140	サニーレタス	規格表L1-125	kg	81.00		140