

公 告

分任支出負担行為担当官
陸上自衛隊中央会計隊
契約科長 牛崎 真由美

以下のとおり一般競争入札を実施するので、「入札及び契約心得」及び「契約条項」を承知のうえ参加されたい。

1 入札事項

契約実施計画番号		調 達 要 求 番 号		物 品 番 号		仕 様 書 番 号	
2K0H11D00530		2GFD1D90082 0001					
品名 または 件名							
給食用カットビーフン ほか334件							
部品番号 または 規格							
1Kg 1Kg , ケンミン 等							
使用器材名							
予定数量	単位	銘 柄	使 用 期 限 等	グ ル ー プ	指定	検査	包装
6.00	BG						
納地または工事場所				引 渡 場 所			
市ヶ谷駐屯地							
搬 入 場 所				納 期 ま た は 工 期			
				令和4年12月28日（水）～令和5年1月31日（火）			

上記項目を含む要求品目の内容については、品目等内訳書に記載する。

2 競争参加資格

次のいずれかであること

全省庁統一資格の「物品の販売」に係る等級がA、B、C、D等級であること

ただし、細部は注意事項による。

3 契約条項を示す場所

陸上自衛隊中央会計隊契約科事務室及び中会ホームページ (<https://www.mod.go.jp/gsdf/dc/cfin/html/>)

4 説明会及び入札執行の日時場所

説明会日時場所：

入札日時場所：令和4年12月13日（火）10時00分 中央会計隊入札室（E- 1棟 6F）

5 保証金

入札保証金：免除 契約保証金：免除

6 落札決定方式及び契約方式

落札決定方式：単価 契約方式：一般競争

7 注意事項

(1) 入札の方法

落札決定にあたっては、単価（税抜）とし予定価格の範囲内で最低の価格をもって申込みをした者を落札者とする。

なお落札となるべき同価の入札をした者が2名以上ある場合はくじ引きにより落札者を決定する。

(2) 契約書作成の要否

ア 契約書は作成する。契約書等の記載要領等の細部については、落札決定後落札者に説明する。

イ 適用する契約条項

駐屯地用標準契約書

「糧食品売買契約条項」

「単価契約に関する特約条項」

「談合等の不正行為に関する特約条項」

「暴力団排除に関する特約条項」

(3) その他

ア 競争参加資格の年度は令和04・05・06年度とする。

イ 入札及び契約に関する詳細は「入札及び契約心得」を閲覧されたい。

ウ 郵便による入札は、予め郵送を担当者に連絡の上、令和4年12月12日（月）17時00分に担当者まで必着分を有効とする。

エ 代理による入札者は、入札時までに委任状を提出すること。

オ 入札に参加する者は、入札までに「資格審査結果通知書（写）」を提出すること。（FAX可）

- カ 品目等内訳書のNo. に○のある品目は見本選定対象の品目とする。
見本選定日である令和4年12月7日（水）10時00分までに中央業務支援隊給食班
に見本品を提出すること。ただし弁当のみ同日12時00分までとする。
- キ 同等品で入札する場合は、同等品判定書を令和4年12月7日（水）17時00分までに提出すること。
- ク 郵便入札があった場合の再度入札の日時場所
令和4年12月15日（木）15時00分 中央会計隊入札室（E-1棟6F）
郵便により再度入札に参加する場合は、予め郵送を担当者に連絡の上、入札日当日12時00分
に担当者まで必着分を有効とする。
- ケ その他の項目については別紙による。
- コ 不明事項等の問い合わせ先
中央会計隊契約科第1班 佐久間 （TEL:03-3268-3111 内線：47564）
（FAX:03-5269-5135（直通））

1 競争に参加する者に必要な事項

- (1) 予算決算及び会計令（昭和22年勅令165号）第70条の規定に該当しない者であること。なお、未成年者、被保佐人又は被補助人であって、契約締結のために必要な同意を得ている者は、同条中、特別の理由がある場合に該当する。
- (2) 予算決算及び会計令第71条の規定に該当しない者であること。
- (3) 大臣官房衛生監、防衛政策局長、防衛装備庁長官又は陸上幕僚長から「装備品等及び役務調達に係る指名停止等の要領」に基づく指名停止の措置を受けている期間中の者でないこと。
- (4) 前号により現に指名停止を受けている者と資本関係又は人的関係のある者であって、当該者と同種の物品の売買又は製造若しくは役務請負について防衛省と契約を行おうとする者でないこと。
- (5) 原則、現に指名停止を受けている者の下請負については認めない。ただし、真にやむを得ない事由を該当する省指名停止権者が認めた場合は、この限りでない。
- (6) 第4号の「資本関係又は人的関係にある」場合とは、入札及び契約心得第3章第12項第2号に定める基準のいずれかに該当する場合をいう。
- (7) 下請負を行わせる場合は、日本国内に所在する国内事業者に請け負わせるものとし、2次下請負以下も同様とする。

2 入札の無効

- (1) 第1項に示した競争に参加する者に必要な資格のない者のした入札又は入札に関する条件に反した入札
- (2) 入札金額が明瞭でない入札及び入札者が誰であるか識別しがたい入札。
- (3) 電報及び電話による入札。
- (4) 暴力団排除に関する誓約に虚偽があった場合または契約に反する事態が生じた場合

3 違約金

落札者が「入札及び契約心得」に従って契約の締結手続きをしない場合には、落札者が契約締結に応じないものとみなし、落札価格の100分の5に相当する金額を違約金として徴収し、契約者が契約を履行しない場合は、契約金額の100分の10以上の金額を違約金として徴収する。

契約手続における押印等の省略について

日頃より中央会計隊契約科の調達案件につきまして、御協力をいただきありがとうございます。

この度、令和 3 年度から実施している契約手続における押印等の省略について、従来の要領を下記のとおり一部変更（記入例を追加）しましたのでお知らせします。

記

1 従来どおり押印が必要な書類

契約書（なお、割印は不要）

2 押印を省略できる書類

契約書以外の書類

3 押印省略時の記入要領

契約書以外の書類への押印を省略する場合は、発行責任者並びに担当者の氏名及び連絡先（電話番号）を記入願います。記入要領については、記入例を参照ください。

なお、記載された連絡先には、必要に応じ、当方から連絡させていただく場合がございます。

4 記入例

住 所：東京都〇〇区〇〇〇〇

会 社 名：株式会社 〇〇〇〇〇

代 表 者：代表取締役 〇〇 〇〇

発行責任者：□□ □□（連絡先〇〇-〇〇〇〇-□□□□）

担 当 者：△△ △△（連絡先〇〇-〇〇〇〇-△△△△）

5 その他

従来どおり押印を省略しない場合は、発行責任者及び担当者の氏名及び連絡先の記入は不要です。

以上

品目等内訳書(甲)
(令和5年1月分)

納地：市ヶ谷駐屯地

NO	見本	食品コード 規格番号	品名	予定数量 規格	単位	12/29(木)	12/30(金)	12/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	
						15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)	29(日)	30(月)	31(火)	
1		31115 1Kg	給食用カットビーフ ン 1Kg , ケンミン 等	6.00	BG										6.00								
2		31117	冷凍ひとくち餅 6Kg、1個20g×50個入り×6袋、国産餅米使用、日本食研 同等	2.00	CA	2.00																	
3		31155	冷凍白玉 1kg袋入り、1個:7g程度、自然解凍で使用できるもの、味の素 同等	43.00	BG										27.00				16.00				
4		31007a	もち麦 1Kg、国産100%、納品時賞味期限6ヶ月以上	4.00	BG															4.00			
5		31025 107	フライつなぎ粉	12.00	BG	5.00		7.00															
6		31034a	バターロール(5) 125g、1個25g×5個入り	156.00	BG														156.00				
7	○	31039c 110	冷凍うどん 見本提出の際は、メーカー名を明記すること	797.00	EA			778.00							19.00								
8		31063a 124	スパゲティ (乾燥)	20.00	KG	4.00		16.00															
9	○	31064b 112	冷凍スパゲティー	779.00	EA													779.00					
10		31068b	うずまき麩 500g	1.00	BG	1.00																	
11		31079 106	パン粉	22.00	BG	4.00		18.00															
12	○	31128 111	日本そば	778.00	EA										778.00								
13		31409d	冷凍パックボイル焼きそば 1Kg、具無し、ソース味、時間が経っても食感が良いもの、シマダヤ 同等	47.00	BG	47.00																	
14	○	60000a 127	チキングラタンパン 仕様書のとおり	1,180.00	EA						280.00							650.00				250.00	
15	○	60000b 126	三角蒸しパン苺 仕様書のとおり	840.00	EA							300.00							280.00				260.00

品目等内訳書(甲)
(令和5年1月分)

納地：市ヶ谷駐屯地

NO	見本	食品コード 規格番号	品名	予定数量 規格	単位	12/29(木)	12/30(金)	12/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)
						15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)	29(日)	30(月)	31(火)
61		36033d	冷凍モロヘイヤ	81.00	BG	19.00												31.00				
			500g				31.00															
62		36033e	冷凍オクラ(ななめ切り)	47.00	BG																	
			500g、IQF、ニチレイ 同等				47.00															
63		36086	小松菜	132.00	KG													16.00			31.00	
			801														67.00		18.00			
64		36095	大葉	6,337.00	SH	510.00												1,558.00	3,120.00	370.00		
			831												779.00							
65		36128	貝割大根	8.00	KG									2.00								
			840								2.00		4.00									
66		36160	チンゲン菜	16.00	KG																	8.00
			803												8.00							
67		36182	トマト	23.00	KG																	
			834					23.00														
68		36183	チェリートマト	31.00	KG									23.00								
			864								8.00											
69		36184a	ホールトマト	8.00	CN																8.00	
			固形量1560g																			
70		36184b	ダイストマト	21.00	CN																	
			内容総量2500g、固形量1500g、トマト水煮、カゴメ同等								5.00						16.00					
71		36207	蕪	36.00	KG								5.00						11.00		4.00	
			830					4.00			9.00											
72		36212	人参	350.00	KG	36.00							21.00	16.00				6.00	15.00	16.00	19.00	
			824				4.00	27.00		26.00	7.00			34.00	28.00		42.00	35.00				
73		36214a	千切り人参	3.00	KG																	
			825					3.00														
74		36214b	糸切人参	13.00	KG									2.00						2.00		
			826					2.00			4.00						2.00	1.00				
75		36228a	小葱	38.00	KG													2.00	2.00	2.00	2.00	
			813				2.00	4.00		5.00	7.00				2.00	4.00		2.00	2.00			

品目等内訳書(甲)
(令和5年1月分)

納地：市ヶ谷駐屯地

NO	見本	食品コード 規格番号	品名	予定数量 規格	単位	12/29(木)	12/30(金)	12/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	
						15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)	29(日)	30(月)	31(火)	
181	○	41153k	豚バラ肉(しゃぶしゃぶ用) 解凍状態厚さ1mm	13.00	KG														13.00				
182	○	41154	豚もも肉(しゃぶしゃぶ用) 解凍状態厚さ1mm	18.00	KG														18.00				
183	○	41154a 307	豚もも肉(スライス)	57.00	KG																13.00		
184	○	41155 308	豚ひき肉(赤身)	54.00	KG						26.00				5.00			13.00					
185	○	41162	豚ヒレ肉 1切：50g程度、ヒレカツ使用	39.00	KG																		
186	○	41170	豚もつカット(下処理済) 白モツ	62.00	KG			39.00															
187	○	41183a	厚切りベーコン 厚さ7mmスライス	16.00	KG																		
188		41183b 109	クルトン	2.00	BG			16.00														1.00	1.00
189		41186a	あらびきウインナー 500g、約34~38本入り、日本食研 同等	71.00	BG			27.00										24.00				20.00	
190		41189 326	フランクフルトソーセージ	48.00	KG																		
191		41195c	豚レバー甘辛揚セット 味付け豚レバー500g・甘辛のタレ200g入り、ケーオー産業 同等	16.00	BG									16.00									
192	○	41205b	合鴨スライス 厚さ3mm, 見本提出時に産地証明できるものを添付する, 鴨鍋用	54.00	KG														54.00				
193	○	41214b 312	鶏ひき肉(むね)	8.00	KG							8.00											
194		41219a	鶏むね肉 2Kg、ブラジル産	4.00	BG	4.00																	
195	○	41221d	鶏もも肉(140g) ソテー用、厚さ均等	262.00	SH																		
																			262.00				

品目等内訳書(甲)
(令和5年1月分)

納地：市ヶ谷駐屯地

NO	見本	食品コード 規格番号	品名	予定数量 規格	単位	12/29(木)	12/30(金)	12/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	
						15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)	29(日)	30(月)	31(火)	
241		47124	西京漬け用タレ	7.00	BG													7.00					
			1Kg、西京味噌使用、日本食研 同等																				
242		84003a	チョレギサラダドレッシング	3.00	PC						3.00												
			1000ml、塩味ベースの韓国サラダドレッシング、キュービー 同等																				
243		84006	胡麻だれ(黒酢入り)	8.00	PC													8.00					
			1055g、ペットボトル入り、ミツカン 同等																				
244		84007a	レモンマリネドレッシング	8.00	PC													8.00					
			1000ml、濃縮レモン果汁・濃縮グレープフルーツ果汁使用、キュービー 同等																				
245		84019a	チンジャオロースの素(1L)	4.00	PC														4.00				
			1L、味の素 同等																				
246		84020 1465	回鍋肉の素	5.00	BG													5.00					
247		84025	明太子ソース	22.00	BG													22.00					
			700g、日本食研 同等																				
248		84026	バター醤油焼きのタレ	2.00	PC	1.00																1.00	
			2Kg、日本食研 同等																				
249		84028 1472	ねぎ塩タレ	17.00	PC														8.00				
											9.00												
250		84032 1518	赤じそ御飯の素	3.00	BG	1.00								2.00									
251		84032a	青菜飯の素	16.00	BG	4.00																12.00	
			規格番号1515若布御飯の素に準ずる																				
252		84033a	チキンライス用調味料	3.00	BG																		
			500g程度、粉末、味の素 同等																				
253		84034 1488	牛肉濃縮粉末だし	1.00	BG															1.00			
254		84035 1487	帆立の濃縮粉末だし	2.00	BG																		1.00
										1.00													
255		84038	ビーフコンソメ	2.00	PC																		
			1100g、濃縮液体タイプ、創味食品 同等															2.00					

品目等内訳書(甲)
(令和5年1月分)

納地：市ヶ谷駐屯地

NO	見本	食品コード 規格番号	品名	予定数量 規格	単位	12/29(木)	12/30(金)	12/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	
						15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)	29(日)	30(月)	31(火)	
256		36236d 717	ビビンバ	17.00	BG					17.00													
257		48002	冷凍餃子 1Kg、1個20g×50個入り、揚げ餃子用、大冷 同等	10.00	BG	10.00																	
258		48002a	肉入りワンタン 500g、冷凍、80個入り、東洋水産 同等	21.00	BG			21.00															
259		48007b 719	牛肉入りコロッケ	255.00	EA					255.00													
260		48007h	冷凍コーンコロッケ 4800g/箱 (1個80g×60個入り) テーブルマークたんまりコーンコロッケ 同等	8.00	CA			8.00															
261		48008a	冷凍いかリングフライ 1個:25g程度、衣40%以下、50個/袋入り、マルハニチロ 同等	20.00	BG															20.00			
262		48010b	冷凍白身魚フライ 900g、バラ凍結、1枚90g×10枚入り、日本食研 同等	28.00	BG					28.00													
263		48016	冷凍メンチカツ 6000kg、1個:60g程度×100個/箱、大冷 カレー包みメンチ 同等	5.00	CA																5.00		
264	○	48016a 728	冷凍ロールキャベツ	7.00	CA										7.00								
265	○	60012 120	中華幕の内弁当 仕様書のとおり	730.00	EA					450.00					280.00								
266	○	60015 120	ハンバーグ弁当 仕様書のとおり	280.00	EA										280.00								
267	○	60016 120	若鶏唐揚げ弁当 仕様書のとおり	800.00	EA											800.00							
268	○	60018a 120	和風弁当 仕様書のとおり	550.00	EA												550.00						
269	○	60019 120	どんぶり弁当A 仕様書のとおり	280.00	EA										280.00								
270	○	60020d 120	豚丼弁当 仕様書のとおり	280.00	EA											280.00							

品目等内訳書(甲)
(令和5年1月分)

納地：市ヶ谷駐屯地

NO	見本	食品コード 規格番号	品名	予定数量	規格	単位	12/29(木)	12/30(金)	12/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	
							15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)	29(日)	30(月)	31(火)	
301		39033 1313	*小袋海苔佃煮*	20.00		CA														20.00				
302		39050a 720	**ひじき煮	20.00		BG														20.00				
303		40091 1480	*鰹だしパック*	50.00		BG														50.00				
304		40171e	**冷凍骨なし鱈の切身 600g、1枚120g×5枚、真空パック包装	180.00		BG														180.00				
305		40177a 721	**さんま生姜煮	6.00		BG														6.00				
306		40387	**ちぎり揚げ(きんぴら) 1Kg、1個20g以上×50個入り、冷凍、大冷 同等	30.00		BG														30.00				
307		41289k	**冷凍グリルチキン(ソルト) 720g/袋(6個入)、約120g/個、味の素グリルチキン(ソルト)同等	42.00		BG														42.00				
308		85511 711	**豚生姜焼き	140.00		BG														140.00				
309		42003a 1607	*うずら卵水煮缶(1号缶)	18.00		CN														18.00				
310		42019 404	**だし巻き玉子	60.00		PC														60.00				
311		36341c	**乳性飲料 125mlブリックパック、ガラカコ糖入り、常温納品、納品時賞味期限6カ月以上	756.00		EA														756.00				
312		44002 1416	**胡麻油*	36.00		PC														36.00				
313		46036b 1507	*パウダー玄米茶*	320.00		BG														320.00				
314		46037	*お茶 200ml紙パック入り、ストロー付き、納品時賞味期限5ヶ月以上	900.00		EA														900.00				
315		46042 747	*ウーロン茶	300.00		EA														300.00				

品目等内訳書(甲)
(令和5年1月分)

納地：市ヶ谷駐屯地

NO	見本	食品コード 規格番号	品名	予定数量 規格	単位	12/29(木)	12/30(金)	12/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	
						15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)	29(日)	30(月)	31(火)	
316		47001 1405	*卓上ウスターソース*	30.00	EA														30.00				
317		47002c 1406	*パックとんかつソース*	1,000.00	EA														1,000.00				
318		47007a 1404	*パック醤油* アルミフィルムパック	4,000.00	EA														4,000.00				
319		47036c	**トマトケチャップ缶 3kg、JAS特級	6.00	CN														6.00				
320		47041b	*ハットレッシング(明太子) 1個=10~15ml程度、QP、理研同等、納品時賞味期限三ヵ月以上	2,000.00	EA														2,000.00				
321		47041e	*ハットレッシング(10007イソト) 1個=10~15ml程度、QP、理研同等、納品時賞味期限三ヵ月以上	2,000.00	EA														2,000.00				
322		47046 1402	*赤味噌*	5.00	CA														5.00				
323		47072d 1443	*ホットガラムマサラ*	50.00	PC														50.00				
324		47093c	*顆粒鶏がらスープ* 500g	24.00	PC														24.00				
325		47110a	**味ぼん酢* 360ml、ミツカン 同等	40.00	PC														40.00				
326		79500	*カレーホット* (内)270g、プラボトル入り	10.00	PC														10.00				
327		84042 1468	*液体無塩鶏ガラスープ*	20.00	BG														20.00				
328		360261	**蒸し鶏入りザーサイ 1Kg、納品時賞味期限6ヵ月以上、大塚 同等	6.00	BG														6.00				
329		36026m	**大豆そぼろひじき煮 1Kg、粒状の大豆パウ入り、納品時賞味期限6ヵ月以上、大塚 同等	18.00	BG														18.00				
330		36026n	**山菜ミックス水煮 内容固形量1.3Kg、納品時賞味期限6ヵ月以上、大塚 同等	12.00	BG														12.00				

仕 様 書

(令和5年度1月分)

作成年月日	4. 1 1. 2 8
仕様書番号	83
作成部隊等	中央業務支援隊給食班

要求書番号	品名	重量(g)	パンの規格内容
14	チキングラタンパン	85	パン生地にチーズパン粉をトッピングし、チキングラタンフィリングをトッピングしたもの。
15	三角蒸しパン苺	120	苺ソースを練り込んだ苺生地に、粒ジャムをトッピングしふくらと蒸し上げたもの。
16	フィッシュカツバーガー	100	パンズでフィッシュカツにタルタルソースを絞ったバーガー。
17	りんごミルクパン	110	菓子パン生地に角切りりんご入りミルククリームを包み、焼き上げたもの。
18	チーズ&ミートソースパン	90	白パン生地にミートソースフィリングとチーズソースを包み、レッドチェダーシュレットをトッピングしたもの。
19	シュガートースト	95	しっとりとしたバター風味の厚切り食パンをフレンチトーストにしたもの。
20	ハンバーガー (ケチャップ&マスタード)	105	パンズでハンバーグとケチャップとハニーマスタードを包んだもの。
21	くるみあんぱん	100	でんぷん入りの生地でくるみ入りのあんを包み、焼き上げたもの。もちもちした食感のくるみあんぱん。
22	グラタンコロッケサンド	90	パン生地にボリュームのあるグラタンコロッケをサンドし、玉葱がたっぷりのタルタルソースをトッピングしたもの。
23	もちバナナ	105	白パン生地にバナナクリームともちフィリングを包み、上面に上新粉をつけたもの。
24	てりやきチキンパン	85	パン生地に照り焼きチキンフィリングとマヨネーズをトッピングしたもの。
25	コーヒークリーム&ホイップパン	100	パン生地にコーヒークリームを包み、ホイップを入れたもの。
26	ソースメンチカツサンド	100	パン生地にボリュームのあるメンチカツをサンドし、コクのあるソースをかけたもの。
27	平焼きあんぱん	90	黒ゴマ入りのパン生地に国産小豆使用の粒あんを包み、平焼きにしたもの。
28	ハムマヨパニーニ	80	パン生地ですとハムとマヨネーズを挟み焼き上げたもの。
29	コッペパンアーモンド&ホイップ	120	ロール生地を焼き上げ、アーモンドクリームとホイップをサンドしたもの。
30	チーズ&ハムデニッシュ	85	デニッシュ生地にシートハムとチーズを包み焼き上げたもの。
31	チョリソーソーセージパン	100	パン生地にチョリソーソーセージを乗せ、トマトケチャップを絞り焼き上げたもの。
32	フランスあんぱん	125	フランスロール生地に粒あんを包み、バター入りマーガリンを注入したもの。

仕様書

作成年月日	4. 11. 28
仕様書番号	84
作成部隊等	中央業務支援隊給食班

(令和5年度1月分)

品名	中華幕の内弁当	
使用 定量 の 基準	内容総量 440 g 以上	
	1 主食	
	チャーハン 220g以上	
	(飯粒の潰れ・割れのないもの)	
	2 副食	
	※仕様書番号88どんぶり弁当Aと副菜の重複は避けること。	
	品名に準ずるおかず4品以上 220g以上	
備 考	1 納品時間	1月7日 10:00~10:30現地必着厳守 1月20日 15:00~15:30現地必着厳守
	2 容器	(1) 蓋の外れにくい容器、割箸、お手拭き、爪楊枝付きとする。
	(2) 表示	ア 製造年月日・時刻 イ 消費期限・時刻
	3	消費期限は、納品日・昼食分14時以降、夕食分20時以降とする。
	4	傷みやすいものは除くものとする。(食中毒予防を考慮すること。)
	5	1月7日 昼食分及び1月20日 夕昼食分とする。
	6	見本提出時食味含む。
7	見本提出時に、内容のわかる仕様書を添付する。	

仕様書

作成年月日	4. 1 1. 2 8
仕様書番号	85
作成部隊等	中央業務支援隊給食班

(令和5年度1月分)

品名	ハンバーグ弁当	
使用 定量 の 基準	内容総量 453 g 以上	
	1 主食	
	白飯	220g以上
	(飯粒の潰れ・割れのないもの)	
	2 副食	
	※仕様書番号89豚丼弁当と副菜の重複は避けること。	
	ハンバーグを主菜とし、副菜3品以上	220g以上
	梅干し	3g以上
	漬物	10g以上
備 考	1 納品時間	10:00~10:30現地必着厳守
	2 容器	(1) 蓋の外れにくい容器、割箸、お手拭き、爪楊枝付きとする。
		(2) 表示 ア 製造年月日・時刻
		イ 消費期限・時刻
	3	消費期限は、納品日・14時以降とする。
	4	傷みやすいものは除くものとする。(食中毒予防を考慮すること。)
	5	1月8日 昼食分とする。
	6	見本提出時食味含む。
7	見本提出時に、内容のわかる仕様書を添付する。	

仕 様 書

作成年月日	4. 1 1. 2 8
仕様書番号	86
作成部隊等	中央業務支援隊給食班

(令和5年度1月分)

品名	若鶏唐揚げ弁当		
使用 定量 の 基準	内容総量 453 g 以上		
	1 主 食		
	白 飯	220g以上	
	(飯粒の潰れ・割れのないもの)		
	2 副 食		
	※仕様書番号87和風弁当と副菜の重複は避けること。		
	主 材 料	若鶏唐揚げ	80g以上
		付け合わせ	20g以上
		副菜3種類以上	120g以上
		梅干し	3g以上
		漬物	10g以上
備 考	1 納品時間	10:00~10:30現地必着厳守	
	2 容 器	(1) 蓋の外れにくい容器、割箸、お手拭き、爪楊枝付きとする。	
		(2) 表 示 ア 製造年月日・時刻	
		イ 消費期限・時刻	
	3	消費期限は、納品日・14時以降とする。	
	4	傷みやすいものは除くものとする。(食中毒予防を考慮すること。)	
	5	1月9日 昼食分とする。	
6	見本提出時食味含む。		
7	見本提出時に、内容のわかる仕様書を添付する。		

仕様書

作成年月日	4. 11. 28
仕様書番号	87
作成部隊等	中央業務支援隊給食班

(令和5年度1月分)

品名	和風弁当		
使用 定量 の 基準	内容総量 453 g 以上		
	1 主食		
	白飯	220 g 以上	
	2 副食		
	※仕様書番号86若鶏唐揚げ弁当と副菜の重複は避けること。		
	主 材 料	魚を主菜とし、副菜3品以上	220 g 以上
		梅干し	3 g 以上
		漬物	10 g 以上
備 考	1 納品時間	15:00～15:30現地必着厳守	
	2 容器	(1) 蓋の外れにくい容器、割箸、お手拭き、爪楊枝付きとする。 (2) 表示 ア 製造年月日・時刻 イ 消費期限・時刻	
	3	消費期限は、納品日・20時以降とする。	
	4	傷みやすいものは除くものとする。(食中毒予防を考慮すること。)	
	5	1月9日 夕食とする。	
	6	見本提出時食味含む。	
	7	見本提出時に、内容のわかる仕様書を添付する。	

仕 様 書

作成年月日	4. 1 1. 2 8
仕様書番号	88
作成部隊等	中央業務支援隊給食班

(令和5年度1月分)

品名	どんぶり弁当A						
使用 定量 の 基準	内容総量		452 g 以上				
	主食	御 飯	200～230 g				
	副菜内容量		252 g 以上				
	※仕様書番号84中華幕の内弁当と副菜の重複は避けること。						
	副 食	芋類及び澱粉類		25 g	調理加工食品類	適 宜	
		砂糖及び甘味類		5 g	小麦製品	5 g	
		豆 類		25 g	大麦類	5 g	
		種実類		適 宜	卵 類	10 g	
		野 菜	緑黄色野菜		35 g	乳 類	20 g
			淡色野菜		40 g		
		果実類		10 g			
		きのこ類		4 g			
		藻 類		適 宜			
魚介類		25 g					
肉 類		25 g					
油脂類		5 g					
調味料及び香辛料		13 g					
備 考	1 納品時間		15:00～15:30現地必着厳守				
	2 容 器		(1) 蓋の外れにくい容器、割箸、お手拭き、爪楊枝付きとする。				
			(2) 表 示	ア	製造年月日・時刻		
				イ	消費期限・時刻		
	3 消費期限は、納品日・20時以降とする。						
	4 傷みやすいものは除くものとする。(食中毒予防を考慮すること。)						
	5 1月7日 夕食分とする。						
6 見本提出時食味含む。							
7 見本提出時に、内容のわかる仕様書を添付する。							

仕 様 書

作成年月日	4. 1 1. 2 8
仕様書番号	89
作成部隊等	中央業務支援隊給食班

(令和5年度1月分)

品名	豚丼弁当						
使用 定量 の 基準	内容総量		452 g 以上				
	主食	御 飯	200~230 g				
	副菜内容量		252 g 以上				
	※仕様書番号85ハンバーグ弁当と副菜の重複は避けること。						
	副 食	芋類及び澱粉類		25 g	調理加工食品類	適 宜	
		砂糖及び甘味類		5 g	小麦製品	5 g	
		豆 類		25 g	大麦類	5 g	
		種実類		適 宜	卵 類	10 g	
		野 菜	緑黄色野菜		35 g	乳 類	20 g
			淡色野菜		40 g		
		果実類		10 g			
		きのこ類		4 g			
		藻 類		適 宜			
魚介類		25 g					
肉 類		25 g					
油脂類		5 g					
調味料及び香辛料		13 g					
備 考	1 納品時間		15:00~15:30現地必着厳守				
	2 容 器		(1) 蓋の外れにくい容器、割箸、お手拭き、爪楊枝付きとする。				
			(2) 表 示	ア	製造年月日・時刻		
				イ	消費期限・時刻		
	3 消費期限は、納品日・20時以降とする。						
	4 傷みやすいものは除くものとする。(食中毒予防を考慮すること。)						
	5 1月8日 夕食分とする。						
6 見本提出時食味含む。							
7 見本提出時に、内容のわかる仕様書を添付する。							

仕様書

作成年月日	4. 1 1. 2 8
仕様書番号	90
作成部隊等	中央業務支援隊給食班

(令和5年度1月分)

品名	日替わり弁当(昼食)					
使用 定量 の 基準	内容総量		472 g 以上			
	主食	御 飯	220 g 以上			
	副菜内容量		252 g 以上			
	副 食	芋類及び澱粉類	25 g	小麦製品	5 g	
		砂糖及び甘味類	5 g	大麦類	5 g	
		豆 類	25 g	卵 類	10 g	
		種実類	適 宜	乳 類	20 g	
		野菜	緑黄色野菜	35 g		
			淡色野菜	40 g		
		果実類	10 g			
		きのこ類	4 g			
		藻 類	適 宜			
		魚介類	25 g			
肉 類		25 g				
油脂類		5 g				
調味料及び香辛料	13 g					
調理加工食品類	適 宜					
備 考	1 総エネルギー量	900 Kcal 以上				
	2 納品時間	10:30 現地必着厳守				
	3 容 器	(1) ビニールパック、割箸、お手拭き、爪楊枝付きとする。				
		(2) 表 示	ア	製造年月日・時刻		
			イ	消費期限・時刻		
	4 消費期限は、納品日・14時以降とする。					
	5 傷みややすいものは除くものとする。(食中毒予防を考慮すること。)					

仕 様 書

作成年月日	4. 1 1. 2 8
仕様書番号	91
作成部隊等	中央業務支援隊給食班

(令和5年度1月分)

品名	日替わり弁当(夕食)					
使用 定量 の 基準	内容総量		472 g 以上			
	主食	御 飯	220 g 以上			
	副菜内容量		252 g 以上			
	副 食	芋類及び澱粉類	25 g	小麦製品	5 g	
		砂糖及び甘味類	5 g	大麦類	5 g	
		豆 類	25 g	卵 類	10 g	
		種実類	適 宜	乳 類	20 g	
		野菜	緑黄色野菜	35 g		
			淡色野菜	40 g		
		果実類	10 g			
		きのこ類	4 g			
		藻 類	適 宜			
		魚介類	25 g			
肉 類		25 g				
油脂類		5 g				
調味料及び香辛料	13 g					
調理加工食品類	適 宜					
備 考	1 総エネルギー量	900 Kcal 以上				
	2 納品時間	15:30 現地必着厳守				
	3 容 器	(1) ビニールパック、割箸、お手拭き、爪楊枝付きとする。				
		(2) 表 示	ア	製造年月日・時刻		
			イ	消費期限・時刻		
	4 消費期限は、納品日・20時以降とする。					
	5 傷みややすいものは除くものとする。(食中毒予防を考慮すること。)					

仕 様 書

作成年月日	4. 1 1. 2 8
仕様書番号	92
作成部隊等	中央業務支援隊給食班

(令和5年度1月分)

品名	おにぎり・おかずセット			
使用 定量 の 基準	内容総量 226 g 以上			
	主	1 主 食		
		おにぎり 3 種類	180 g 以上	
	材	2 副 食		
		赤ウインナー1本	8 g 以上	
		厚焼き玉子	8 g 以上	
		コロッケ1/2個	15 g 以上	
		若鶏唐揚げ1個	15 g 以上	
	料			
備	1 総エネルギー量	400 Kcal 以上		
	2 使用食区分	朝 食		
	3 納品時間	6:00 ~ 6:30		
考	4 容 器	(1) ビニールパック、割箸、お手拭き、爪楊枝付きとする。		
		(2) 表 示	ア 製造年月日・時刻	
			イ 消費期限・時刻	
	5 消費期限は、納品日・9時以降とする。			
	6 傷みやすいものは除くものとする。(食中毒予防を考慮すること。)			

仕 様 書

作成年月日	4. 1 1. 2 8
仕様書番号	93
作成部隊等	中央業務支援隊給食班

(令和5年度1月分)

品名	鶏飯おにぎりセット		
使用 定量 の 基準	内容総量 226 g 以上		
	主	1 主 食	
		鶏飯おにぎり 2個	120 g 以上
	海苔巻きおにぎり 1個	60 g 以上	
	副 食	2 副 食	
		赤ウインナー1本	8 g 以上
	厚焼き玉子	8 g 以上	
	材	コロッケ1/2個	15 g 以上
		若鶏唐揚げ1個	15 g 以上
	料		
	備	1 総エネルギー量	400 Kcal 以上
2 使用食区分		朝 食	
3 納品時間		6:00 ~ 6:30	
考	4 容 器	(1) ビニールパック、割箸、お手拭き、爪楊枝付きとする。	
	(2) 表 示	ア 製造年月日・時刻	
		イ 消費期限・時刻	
	5 消費期限は、納品日・9時以降とする。		
	6 傷みやすいものは除くものとする。(食中毒予防を考慮すること。)		

仕 様 書

(令和5年度1月分)

作成年月日	4. 1 1. 2 8
仕様書番号	94
作成部隊等	中央業務支援隊給食班

品名	いなり寿司・海苔巻きセット		
使用 定 量 の 基 準	内容総量 305 g 以上		
	主	1 主食	
		いなり寿司 3個	165 g 以上
		太巻き 2個	80 g 以上
		細巻き 4個	60 g 以上
	材		
備 考	1 総エネルギー量	450 Kcal 以上	
	2 使用食区分	朝食	
	3 納品時間	6:00 ~ 6:30	
	4 容 器	(1) ビニールパック、割箸、お手拭き、爪楊枝付きとする。	
		(2) 表 示	ア 製造年月日・時刻
		イ 消費期限・時刻	
5	消費期限は、納品日・9時以降とする。		
6	傷みやすいものは除くものとする。(食中毒予防を考慮すること。)		

令和4年 月 日

同等品判定依頼書

分任支出負担行為担当官
陸上自衛隊 中央会計隊
契約科長 牛崎 真由美 殿

住 所
会 社 名
代表者氏名
担当者名
連 絡 先

下記の応札(見積)予定物品が調達要求物品と同等であるかを判定願います。

記

計画実施番号	調達要求番号	品 名	仕様書 カタログ品名	同等品製品名

添付書類: _____
(カタログ等諸元が判断可能なもの)

令和4年 月 日

殿

分任出負担行為担当官 陸上自衛隊
中央会計隊 契約科長 牛崎 真由美

同等品判定結果通知書

上記応札(見積)予定物品について、次のとおり判定する。

判 定 : 同等品として 承認する。
承認しない。

上記申請について、次のとおり確認した。

分任物品管理官等記入欄	要求元記入欄
要求元の所見を確認した。 確認年月日:	仕様及び物品番号・品名との適合を確認した結果 同等品として(認める・認めない) 確認年月日: 確認者所属・階級・氏名:

(注) 押印を省略する場合には担当者名及び連絡先を記載すること。