

# 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 清田 哲也

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	
5K6Z11D00100		5GFD1D90010 0001					
品名 または 件名							
冷凍白玉 ほか363件							
部品番号 または 規格							
132							
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
25.00	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7年4月30日(水)～令和7年5月31日(土)			

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 (<http://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7年4月7日(月)13時10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 規格は、陸上自衛隊市ヶ谷駐屯地において適用する糧食品規格書のほか、内訳書規格および仕様書とする。  
イ 競争参加資格の年度は令和07・08・09年度であり、関東・甲信越地域の競争参加資格を有していること。  
ウ 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。  
エ 郵便による入札は、予め郵送を担当者に連絡の上、令和7年4月4日(金)17時00分  
に担当者まで必着分を有効とする。

送付先：〒162-8802 東京都新宿区市谷本村町5-1 陸上自衛隊中央会計隊 契約科 高原 苑

オ 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。

カ 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)

キ 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7年4月1日(火)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。

ク 同等品で入札する場合は、同等品判定依頼書を令和7年4月1日(火)12時00分までに提出すること。

ケ 郵便入札があった場合の再度入札の実施日時場所

令和7年4月10日(木)13時10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13時10分に担当者まで必着分を有効とする。

コ その他の項目については別紙による。

サ 不明事項等の問い合わせ先

入札に関する事項

中央会計隊契約科第1契約班 高原 (TEL:03-3268-3111 内線:47564 FAX:03-5269-5135(直通))

仕様書に関する事項

中央業務支援隊管理部管理科給食班 板倉 (TEL:03-3268-3111 内線:47092)

### 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つて、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つて、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1,2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つ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7年5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	4/28(月)	4/29(火)	4/30(水)	1(木)	2(金)	3(土)	4(日)	5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)	11(日)	12(月)	13(火)	14(水)	
						15(木)	16(金)	17(土)	18(日)	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)	25(日)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)	31(土)	
46		35019	黒すり胡麻(300g)	4.00	BG																		
		1502					4.00																
47		35032	松の実	35.00	BG										13.00								
		1511																	22.00				
48		35042b	ねりごま	10.00	EA																		
		1454												1.00					9.00				
49		35042c	ねりごま(黒)	2.00	EA																		
		1454					2.00																
50		36008	冷凍アスパラガス	52.00	BG																	34.00	
			500g、カットバラ凍結、大冷 同等																				18.00
51		36021a	冷凍さやえんどう	28.00	BG				2.00														
		846	500g/袋				5.00			9.00	4.00												5.00
52		36027f	ふきと筍の塩きんぴら	4.00	BG																		
			500g、納品時賞味期限45日以上、ふき・筍・リンゴ・人参・油揚げ使用													4.00							
53		36027m	ずいきの煮物	9.00	BG																		
			500g、ずいき・油揚げ・人参・こんにゃく使用、ケコーマヨネーズ*同等					9.00															
54		36033e	冷凍オクラ(ななめ切り)	11.00	BG				11.00														
			500g、IQF、ニチレイ 同等																				
55		36072	みずな	18.00	KG			3.00	1.00	5.00													
		872					4.00				5.00												
56		36086	小松菜	98.00	KG			5.00									9.00					26.00	
		801						14.00			44.00												
57		36095	大葉	2,092.00	SH			450.00										511.00					
		831												248.00					883.00				
58		36128	貝割大根	4.00	KG													1.00				2.00	
		840													1.00								
59		36130	大根	317.00	KG			7.00	16.00	14.00								2.00				34.00	
		818						30.00		21.00	35.00		62.00	61.00				26.00					9.00
60		36160	チンゲン菜	75.00	KG					20.00												8.00	
		803						4.00				13.00							8.00	22.00			











品目等内訳書(甲)  
(令和7年5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	4/28(月)	4/29(火)	4/30(水)	1(木)	2(金)	3(土)	4(日)	5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)	11(日)	12(月)	13(火)	14(水)
						15(木)	16(金)	17(土)	18(日)	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)	25(日)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)	31(土)
136		39038	味付もずく	7.00																		
		1311			BG									7.00								
137		39047	芽かぶパック	6.00																		
			1kg、味のついていないもの、冷凍可		BG				6.00													
138		72001i	豆乳花の素	18.00																		
		1521	630g程度、植物性の素材のみの原料		BG												18.00					
139		72001w	こんにやくゼリーの素(和洋)	5.00				5.00														
			750g程度、伊那食品工業 同等		BG																	
140		72001x	こんにやくゼリーの素(和洋)	14.00																		
		1521	750g程度		BG										14.00							
141		72002d	キャラメルプリン	14.00																		
			700g程度、伊那食品工業 同等		BG													14.00				
142		72002e	抹茶ゼリーの素	21.00																		
		1521	600g程度		BG				21.00													
143	○	40016	刻み穴子の蒲焼	9.00				9.00														
			味が良く、ちらし寿司用に刻んだもの、1kg		CA																	
144	○	40019	あかうお切身	225.00						225.00												
			120g , 三枚おろし , 骨なし		SH																	
145	○	40030a	あかうお粕漬	533.00																		
			1枚120g、三枚におろしたものの、骨なし、適度に漬かっていること		SH									533.00								
146	○	40030b	赤魚あご出汗塩麹焼き	85.00																		
			1枚:110g前後、6枚入/袋		BG												85.00					
147	○	40047a	いわし生開き	1,066.00												1,066.00						
			44g以上、骨とり、フライ使用、冷凍可		SH																	
148		40055	しらす干し	1.00																		
		542			KG			1.00														
149		40056	ちりめんじゃこ	13.00																		4.00
		543			KG								4.00				2.00					3.00
150	○	40085	めかじき切身	744.00																		
		512			EA									383.00		361.00						



品目等内訳書(甲)  
(令和7年5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	4/28(月)	4/29(火)	4/30(水)	1(木)	2(金)	3(土)	4(日)	5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)	11(日)	12(月)	13(火)	14(水)
							15(木)	16(金)	17(土)	18(日)	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)	25(日)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)	31(土)
166		40379a	かまぼこ	18.00		PC																	
		601	赤																18.00				
167		40380	焼竹輪(本)	417.00		PC				417.00													
		605																					
168		40381a	焼竹輪	36.00		KG			7.00														
		605						3.00										26.00					
169		40381b	上竹輪	27.00		KG															8.00		
		615						14.00													5.00		
170		40385e	冷凍お魚ふんわり揚	16.00		BG								16.00									
			700g、1個35g×20個入り、イトヨリダイ使用、大冷同等																				
171		40386	さつま揚げ	22.00		KG				1.00						3.00							
		608					2.00				16.00												
172		40388e	お魚ナゲット	12.00		BG						12.00											
			1kg、1個20g×50個入り、テーブルマーク 同等																				
173		40409	冷凍たら竜田揚げ	7.00		CA				7.00													
			3kg、1切約60g×50切入り、バラ凍結、大冷同等																				
174		40415	むきえび(61/70)	15.00		SH												5.00					
		534																	10.00				
175		40417e	冷凍花いか	14.00		BG				3.00													
		528																			11.00		
176		40420	冷凍むらさきいかげ そカット	18.00		KG														18.00			
			3~4cm程度ぶつ切り																				
177	○	41074a	牛バラ肉(スライス)	95.00		KG																	
		304							16.00											79.00			
178	○	41075a	牛もも肉(スライス)	76.00		KG											60.00						
		302							16.00														
179		41075b	牛もも肉(コマ切)	38.00		KG															38.00		
		302																					
180	○	41075c	牛肉もも肉(千切り)	48.00		KG																	
		302																48.00					









品目等内訳書(甲)  
(令和7年5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	4/28(月)	4/29(火)	4/30(水)	1(木)	2(金)	3(土)	4(日)	5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)	11(日)	12(月)	13(火)	14(水)	
						15(木)	16(金)	17(土)	18(日)	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)	25(日)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)	31(土)	
241		84003	棒々鶏ドレッシング	2.00	PC					2.00													
		1461	QP中華ドレッシング棒々鶏 同等																				
242		84003a	チョレギサラダドレッシング	22.00	PC										11.00								
			1000ml、塩味ベースの韓国サカタドレッシング、キュービー同等																11.00				
243		84007	茎わかめドレッシング	18.00	PC																		
			1000ml、宮城県産きざみ元茎若布使用、クコマヨネーズ 同等											18.00									
244		84007a	レモンマリネドレッシング	6.00	PC														3.00				
			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											1.00					2.00				
245		84008a	ナムルドレッシング	1.00	PC														1.00				
		1485																					
246		84014	豚骨ラーメンスープの素	9.00	BG																		
			1Kg、エバラ博多とんこつラーメンスープ 同等																	9.00			
247		84014a	チャンポンスープの素	15.00	PC																		
			1800ml、畜肉・野菜・魚介エキス使用、創味食品工業 同等																	15.00			
248		84019a	チンジャオロースの素(1L)	4.00	PC																		
		1457																	4.00				
249		84020	回鍋肉の素	15.00	BG					5.00												10.00	
		1465																					
250		84028	ねぎ塩タレ	3.00	PC																		
		1472						3.00															
251		84029	コチュジャン	17.00	PC																		3.00
			500g、チーオー 同等					1.00			2.00								11.00				
252		84029c	タコライスソース	5.00	PC																		
			1120g程度、クミン・セバチン・コリアンダー・パプリカ・クローブ・ガーリック使用、エバラ 同等												5.00								
253		84029f	ナシゴレンの素	3.00	PC																		
			1150g、ミツカン 同等																	3.00			
254		84031c	バジリコシーズニング	3.00	BG					1.00													
			100g程度、粉末、S&B 同等									2.00											
255		84034	牛肉濃縮粉末だし	1.30	BG																		
		1488					1.00												0.30				

















# 仕 様 書

(令和7年度5月分)

作成年月日	7. 3. 19
仕様書番号	中業支給-090001
作成部隊等	中央業務支援隊給食班

要求書番号	品名	目安重量(g)	パンの規格内容
12	まるごとソーセージパン(ピザ味)	90	ふっくらとした生地に、ソーセージを乗せ焼き上げ、完熟トマト使用辛子入り濃厚ビサツスを絞ったもの。
13	焼きそばドーナツ	110	濃厚ソースを使用した焼きそばを包み、マヨネーズを注入したドーナツ。
14	じゃがいもとコーンのパン	83	北海道産のじゃがいもとコーンをトッピングして焼き上げたもの。
15	海軍カレー(ビーフ)	93	中辛のビーフカレーを包んで揚げたもの。
16	特濃ピーナツクリームパン	85	生クリームをたっぷり配合した生地、粒粒ピーナツ入りの濃厚ピーナツクリームを注入したもの。
17	デミメンチカツ&ボロネーゼサンドパン	110	耳なし食パンにデミメンチカツと、ボロネーゼをサンドしたもの。2枚入り。
18	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。
19	ハムマヨパニーニ	80	ハムマヨフィリングをパン生地で包み平焼きにしたもの。
20	生キャラメル蒸しケーキ	80	生キャラメルクリームを練り込んだふんわりとした蒸し生地に、生キャラメルクリームを注入したもの。
21	3種のチーズパン	96	チーズクリームを包み、シュレッドチーズをトッピングして焼き上げたもの。
22	薄皮ハンバーグ&ケチャップパン	120	しっとりした薄皮生地に、ハンバーグとケチャップを包んだもの。4個入り。
23	バターチキンサンドパン	110	耳なし食パンにバターチキンカレーをサンドしたもの。2枚入り。
24	パンケーキ(あまおう苺ジャム&ミルクホイップ)	110	ふわもち生地に、果肉感のあるあまおう苺ジャムとマーガリンをサンドしたパンケーキ。2個入り。
25	焼きそば&マヨネーズパン	85	ふっくらとした生地、焼きそばフィリングとマヨネーズを絞ったもの。
26	じゃがマヨネーズパン	100	北海道産じゃがいもとマヨネーズを包み、焼き上げたフランスパン。
27	コロッケ&ポテトサラダサンドパン	110	耳なし食パンにポテトコロッケとポテトサラダパンをサンドしたもの。2枚入り。
28	特濃コッペパン(練乳)	110	牛乳を配合したロール生地を焼き上げ、2種類の練乳クリームをサンドしたもの。
29	海軍カレー(チキン)	93	甘口のチキンカレーを包んで揚げたもの。
30	ハンバーグドーナツ	115	コクのある照焼きソースとマイルドなマヨネーズをハンバーグと一緒に包んだドーナツ。

# 仕 様 書

作成年月日	7. 3. 19
仕様書番号	中業支給-090002
作成部隊等	中央業務支援隊給食班

(令和7年度5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	7. 3. 19
仕様書番号	中業支給-090003
作成部隊等	中央業務支援隊給食班

(令和7年度5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 傷みやすいものは除くものとする。(食中毒予防を考慮すること。)					





