

令和8年10月30日

善通寺駐屯地におけるオープンカウンター方式による見積依頼について

- 1 本リストは、オープンカウンター方式実施要項に基づく手続が必要です。
- 2 本方式は随意契約を前提とした見積依頼であり、有効な見積書をもって申込みをした者のうち、予定価格の制限の範囲内で最低の価格の見積書をもって申込みをした者を契約の相手方とします。

3 件名リスト

一連番号	件名	納入(履行)場所	納期(履行期限)	見積依頼書公表日	見積書提出期限	見積合わせの日時	防衛省競争参加資格	備考
103	かにかまフレークほか3件	善通寺駐屯地	8.12.1~8.12.31	8.11.18	8.11.18 10時30分	8.11.18 10時30分		単価
		一 以下 余 白 一						

- 4 仕様書の交付場所、契約条項等を示す場所、問合せ先及び提出先
〒765-0002
香川県善通寺市南町2-1-1
契約機関名(担当) 第348会計隊契約班(工藤)
電話番号(内線)0877-62-2311(2647)
FAX番号 0877-62-2315

見積書

令和8年11月18日

分任契約担当官
陸上自衛隊 善通寺駐屯地
第348会計隊長 津村 尊己

住 所
社 名
代表者名、印

納 地：陸上自衛隊善通寺駐屯地
納 期：8. 12. 1 ～ 8. 12. 31

上記に関して「入札及び契約心得」、「オープンカウンター方式実施要項」及び「標準契約書等」の契約条項等を承諾のうえ入札見積いたします。また、当社（私（個人の場合）、当団体（団体の場合））は「入札及び契約心得」に示された暴力団排除に関する誓約事項について誓約いたします。

○印は、見本呈示 △印は、試食検討

番号		品 名	予定数	単位	番号	単価
		規 格				
1	30004	かにかまフレーク	31.00	kg	1	
		カネテツ 業務用 1 k				
2	30026	パセリホール（乾）	1.00	kg	2	
	Y-	規格書に準ずる パセリホール（乾）1袋入り アメリカ原産 1袋3.5g				
3	60004r	弁当（鶏の唐揚げ）	200.00	個	3	
	1-27	規格書通り 別紙				
4	60006f	弁当（ハンバーグ）A	250.00	個	4	
	1-27	規格書通り 別紙				

生鮮1ヶ月

1

社 名

市価調査書

令和8年11月16日

分任契約担当官
陸上自衛隊 善通寺駐屯地
第348会計隊長 津村 尊己

住 所
社 名
代表者名、印

納 地：陸上自衛隊善通寺駐屯地
納 期：8. 12. 1 ～ 8. 12. 31

上記に関して「入札及び契約心得」、「オープンカウンター方式実施要項」及び「標準契約書等」の契約条項等を承諾のうえ入札見積いたします。また、当社（私（個人の場合）、当団体（団体の場合））は「入札及び契約心得」に示された暴力団排除に関する誓約事項について誓約いたします。

○印は、見本呈示 △印は、試食検討

番号		品 名	予定数	単位	番号	単価
		規 格				
1	30004	かにかまフレーク	31.00	kg	1	
		カネテツ 業務用 1 k				
2	30026	パセリホール（乾）	1.00	kg	2	
	Y-	規格書に準ずる パセリホール（乾）1袋3.5g				
3	60004r	弁当（鶏の唐揚げ）	200.00	個	3	
	1-27	規格書通り 別紙				
4	60006f	弁当（ハンバーグ）A	250.00	個	4	
	1-27	規格書通り 別紙				

生鮮1ヶ月

1

社 名

弁 当 仕 様 書

弁当(鶏空揚げ)

1 内 容

(1) 主食 白飯200g以上、漬物付き

(2) 副食 250g程度

鶏唐揚げ(100g以上)、野菜煮物、他

(3) 栄養価 600kcal 以上

2 付 属 品 お手拭、割り箸(必要があればソース、醤油等)

3 注 意 事 項

(1) 生物の使用不可(生野菜も使用禁止)

(2) 消費期限を表示(昼食用13時)

(3) 食中毒の恐れのないように食品の選定には充分吟味し、衛生的に細心の注意を払う

(4) 見本提出時、納品時に細部内容量及び栄養価を提出

栄養価(エネルギー、タンパク質、脂質、塩分、食物繊維)

(5) 作業工程表を呈示(盛り付け開始、盛り付け終了、配送開始時刻含む)

(6) 作業従事者について1ヶ月以内の菌検索結果を提出

(7) 容器は回収(時間は別示)

(8) 表面温度25℃以下

(9) 検食・保存食用に3食提出

4 納入予定日時及び予定数量

12月12日(土) 11時00分 200個

5 納 入 地

善通寺駐屯地

弁 当 仕 様 書

弁当(ハンバーグ)A

1 内 容

- (1) 主食 白飯200g以上、ふりかけ
- (2) 副食 250g程度 ハンバーグ100g以上、野菜(にんじん・ブロッコリー) 他
- (3) 栄養価 600kcal 以上

2 付 属 品 お手拭、割り箸等(必要があれば醤油、ソース等)

3 注 意 事 項

- (1) 生物の使用不可(生野菜も使用禁止)
- (2) 弁当個々に消費期限を表示(夕食用19時)
- (3) 食中毒の恐れのないように食品の選定には充分吟味し、衛生的に細心の注意を払う
- (4) 見本提出時、納品時に細部内容量及び栄養価を提出
栄養価(エネルギー、タンパク質、脂質、塩分、食物繊維)
- (5) 作業工程表を呈示(盛り付け開始、盛り付け終了、配送開始時刻含む)
- (6) ハンバーグは中心温度を測定、作業工程表に中心温度を記載
- (7) 作業従事者について1ヶ月以内の菌検索結果を提出
- (8) 容器は回収(時間別示)
- (9) 表面温度25℃以下
- (10) 検食・保存食用に3食提出

4 納入予定日時及び予定数量

12月11日(金) 16時00分 250個

5 納 入 地

善通寺駐屯地