令和8年9月29日

オープンカウンター方式による見積り依頼について

１　本リストは、オープンカウンター方式実施要領に基づく手続きが必要です。

２　本方式は随意契約を前提としての見積依頼であり、有効な見積書をもって申し込みをした者のうち、予定価格の範囲内で最低の価格の見積書をもって申し込みをした者を契約の相手方とします。

３　見本品の提出を求める品目は、見本品により判定をおこないます。

４　件名リスト

一連番号	件名	納入場所	納期	見積依頼書公表日	見積書提出期限	見積り合わせの日時	防衛省競争参加資格	備考
1	豚焼肉弁当　ほか 10 件	陸上自衛隊明野駐屯地	R8.11.1～R8.11.30	R8.9.29	R8.10.15（11:00）	R8.10.15（11:00）		

５　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

〒519-0596
住所　三重県伊勢市小俣町明野5593-1
契約機関名　明野駐屯地　総務部会計課（担当：藤田）
電話番号　0596-37-0111（内線：236）
FAX 番号　0596-37-2804

見本品の欄に〇印のある品目につきましては、10/14（水）の１１時までに陸上自衛隊航空学校糧食班まで見本品の提出をお願いいたします。

見　　積　　書

件名リスト一連番号	1

見積金額　　￥

品　　名	見本	規　格	単位	予定数量	単価
豚焼肉弁当	○	仕様書のとおり	個	60	
和風幕の内弁当	○	仕様書のとおり	個	429	
お好み弁当	○	仕様書のとおり	個	161	
おむすびセットＡ		鶏づくしおむすびｾｯﾄ同等品	個	43	
海苔弁当	○	仕様書のとおり	個	30	
高菜めし弁当	○	仕様書のとおり	個	30	
おにぎりＡ		梅同等品 100g/個程度	個	44	
おにぎりＢ		ﾂﾅﾏﾖﾈｰｽﾞ同等品 100g/個程度	個	43	
おにぎりＥ		わかめご飯同等品 100g/個程度	個	44	
おにぎりＪ		しゃけ同等品 海苔なし 1個120g程度	個	86	
おにぎりＶ		ゆかりごはん同等品 1個100g程度	個	43	
		以下余白			
納入場所		陸上自衛隊明野駐屯地		納期	R8.11.1～R8.11.30
契約保証金		（免除）			

見本品の欄に○印のある品目につきましては、10/14（水）の１１時までに陸上自衛隊航空学校糧食班まで見本品の提出をお願いいたします。

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。

令和　　年　　月　　日

契約担当官
陸上自衛隊航空学校
会計課長　横地康弘　殿

住　所
会社名
代表者
担当者
連絡先

市 場 価 格 調 査 書

令和　　年　　月　　日

契約担当官
陸上自衛隊航空学校
会計課長 横地　康弘 殿

住 所
名 称
代表者
担当者
連絡先

1金 額 :
2消費税:外税
3納入先:陸上自衛隊明野駐

No.	品　　名	規　　格	単位	予定数量	単価
1	豚焼肉弁当	仕様書のとおり	個	60	
2	和風幕の内弁当	仕様書のとおり	個	429	
3	お好み弁当	仕様書のとおり	個	161	
4	おむすびセットA	鶏づくしおむすびｾｯﾄ同等品	個	43	
5	海苔弁当	仕様書のとおり	個	30	
6	高菜めし弁当	仕様書のとおり	個	30	
7	おにぎりA	梅同等品 100g/個程度	個	44	
8	おにぎりB	ﾂﾅﾏﾖﾈｰｽﾞ同等品 100g/個程度	個	43	
9	おにぎりE	わかめご飯同等品 100g/個程度	個	44	
10	おにぎりJ	しゃけ同等品 海苔なし 1個120g程度	個	86	
11	おにぎりV	ゆかりごはん同等品 1個100g程度	個	43	
12		以下余白			
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					

弁当仕様書　令和８年１１月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「豚焼肉弁当」について定める。

１　品　名　　豚焼肉弁当

２　内容構成品の基準

（１）主食は２００g以上（黒ゴマ等を適宜のせる）

（２）副食は主菜として豚肉の焼肉炒めを盛り合わせる
　　その他副菜２種以上を彩りよく添える

（３）総量は３５０～４５０g程度とする

３　納品時間・・・当日１５時４０分まで

４　その他

⑴プラスチック容器入り

⑵割箸、お手ふき付き

〈食中毒防止のために〉

①　調理（下ごしらえを除く）は納入当日とすること、または菌が繁殖しない温度帯で管理できるように真空冷却機を使用し、管理・運搬されていること

②　消費期限は納入後常温で最低３時間設けること

③　納入時の運搬は、弁当等の温度管理及び衛生管理を適切に行うこと

④　納入時、保存用１点及び検食用２点を発注数量の他に提出すること

⑤　納入品は市販品と同様の製造会社・製造時間・賞味期限標示等をすること

⑥　清潔な容器に入れること

⑦　製造場所、専従人員、製造要領の概要（作業工程表等）の提出すること

弁当仕様書　令和８年１１月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「和風幕ノ内弁当」について定める。

１　品　名　　和風幕の内弁当

２　内容構成品の基準

（１）主食は２００g以上（炊き込みご飯）

（２）副食は主菜としてヒレカツ、煮物等を盛り合わせる
その他副菜２種以上を彩りよく添える

（３）総量は３５０～４５０g程度とする

３　納品時間・・・当日１０時４０分まで

４　その他

⑴プラスチック容器入り

⑵割箸、お手ふき付き

〈食中毒防止のために〉

①　調理（下ごしらえを除く）は納入当日とすること、または菌が繁殖しない温度帯で管理できるように真空冷却機を使用し、管理・運搬されていること

②　消費期限は納入後常温で最低３時間設けること

③　納入時の運搬は、弁当等の温度管理及び衛生管理を適切に行うこと

④　納入時、保存用１点及び検食用２点を発注数量の他に提出すること

⑤　納入品は市販品と同様の製造会社・製造時間・賞味期限標示等をすること

⑥　清潔な容器に入れること

⑦　製造場所、専従人員、製造要領の概要（作業工程表等）の提出すること

弁当仕様書　令和８年１１月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「お好み弁当」について定める。

１　品　名　　お好み弁当

２　内容構成品の基準

（１）主食は２００g以上（黒ゴマ等を適宜のせる）

（２）副食は主菜として鶏のから揚げ、ハンバーグ等を盛り合わせる
その他副菜２種以上を彩りよく添える

（３）総量は３５０～４５０g程度とする

３　納品時間・・・当日１０時４０分まで
当日１５時４０分まで

４　その他

⑴プラスチック容器入り

⑵割箸、お手ふき付き

〈食中毒防止のために〉

①　調理（下ごしらえを除く）は納入当日とすること、または菌が繁殖しない温度帯で管理できるように真空冷却機を使用し、管理・運搬されていること

②　消費期限は納入後常温で最低３時間設けること

③　納入時の運搬は、弁当等の温度管理及び衛生管理を適切に行うこと

④　納入時、保存用１点及び検食用２点を発注数量の他に提出すること

⑤　納入品は市販品と同様の製造会社・製造時間・賞味期限標示等をすること

⑥　清潔な容器に入れること

⑦　製造場所、専従人員、製造要領の概要（作業工程表等）の提出すること

弁当仕様書　令和８年１１月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「海苔弁当」について定める。

１　品　名　　海苔弁当

２　内容構成品の基準

（１）主食は２００g以上（海苔をのせる）

（２）副食は主菜として白身魚のフライ、竹輪の磯辺揚げ等を盛り合わせる
その他副菜２種以上を彩りよく添える

（３）総量は３５０～４５０g程度とする

３　納品時間・・・当日１５時４０分まで

４　その他

⑴プラスチック容器入り

⑵割箸、お手ふき付き

〈食中毒防止のために〉

①　調理（下ごしらえを除く）は納入当日とすること、または菌が繁殖しない温度帯で管理できるように真空冷却機を使用し、管理・運搬されていること

②　消費期限は納入後常温で最低３時間設けること

③　納入時の運搬は、弁当等の温度管理及び衛生管理を適切に行うこと

④　納入時、保存用１点及び検食用２点を発注数量の他に提出すること

⑤　納入品は市販品と同様の製造会社・製造時間・賞味期限標示等をすること

⑥　清潔な容器に入れること

⑦　製造場所、専従人員、製造要領の概要（作業工程表等）の提出すること

弁当仕様書　令和８年１１月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「高菜めし弁当」について定める。

１　品　名　　高菜めし弁当

２　内容構成品の基準

（１）主食は２００g以上（高菜めし）

（２）副食は主菜として鶏の照り焼きを盛り合わせる
　　その他副菜２種以上を彩りよく添える

（３）総量は３５０～４５０g程度とする

３　納品時間・・・当日１０時４０分まで

４　その他

⑴プラスチック容器入り

⑵割箸、お手ふき付き

〈食中毒防止のために〉

①　調理（下ごしらえを除く）は納入当日とすること、または菌が繁殖しない温度帯で管理できるように真空冷却機を使用し、管理・運搬されていること

②　消費期限は納入後常温で最低３時間設けること

③　納入時の運搬は、弁当等の温度管理及び衛生管理を適切に行うこと

④　納入時、保存用１点及び検食用２点を発注数量の他に提出すること

⑤　納入品は市販品と同様の製造会社・製造時間・賞味期限標示等をすること

⑥　清潔な容器に入れること

⑦　製造場所、専従人員、製造要領の概要（作業工程表等）の提出すること