

令和6年2月29日

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きが必要です。
- 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 件名リスト

一連 番号	件名	納入（履行） 場 所	納 入 期 （履行期限）	見 積 依 頼 書 公 表	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
1	弁当 1 ほか5件	福知山駐屯 地業務隊	6.4.1～ 6.6.30	6.2.29	6.3.14	6.3.14 (13時00分)	なし	単価決定

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

〒620-8502

住所 京都府福知山市字天田無番地

契約機関名（担当） 陸上自衛隊福知山駐屯地

第349会計隊 担当：小野

電話番号（内線） 0773-22-4141（内線543）

FAX 0773-22-9549

弁当仕様書

本仕様書は、陸上自衛隊福知山駐屯地の弁当について定める。

- 1 品名 弁当 1 鶏唐揚げ弁当
- 2 規格等 主食 250 g以上
 副食 185 g以上
- (1) 主食 白めし 小梅
- (2) 副食

NO	品名	数量(g)	NO	品名	数量(g)
1	鶏唐揚げ	5個(125)	9		
2	千切りキャベツ	10	10		
3	千切り大根煮	20	11		
4	ひじき煮	20	12		
5	漬物	10	13		
6	以下余白		14		
7			15		
8			16		

- 3 食品選定等： 品質・鮮度・品温・異物混入等につき点検を行い、衛生的に配慮する。
- 4 包装等： 衛生的なポリ容器とし、箸をつける。
- 5 検査等：
- (1) 駐屯地衛生管理官の実施する衛生検査に合格したものを見本審査の対象とする。
 - (2) 弁当の細部食品・分量の紙面を提出
 - (3) 製造場所、専従人員、製造要領の概要(作業工程表等)を提出
 - (4) 食品衛生監視票の写し(保健所長の確認印あるもの)を各期に1回(年4回)提出
期 …… 4～6月、7～9月、10～12月、1～3月
- 6 印刷： 喫食期限は納品から4時間後までとする。
食中毒防止のためのシールを添付(消費期限の日付、時間)
- 7 配達： 運搬時の温度管理等、衛生的に配慮する

* この仕様書に明記されていない事項で不明な点は、係官の指示による。

弁当仕様書

本仕様書は、陸上自衛隊福知山駐屯地の弁当について定める。

- 1 品名 弁当 2 ハンバーグ弁当
- 2 規格等 主食 250 g以上
 副食 180 g以上
- (1) 主食 白めし
 (2) 副食

NO	品名	数量(g)	NO	品名	数量(g)
1	ハンバーグ	1個(105)	9		
2	ハンバーグソース	10	10		
3	だし巻き卵	1切(30)	11		
4	ポテトサラダ	30	12		
5	サニーレタス	5	13		
6	以下余白		14		
7			15		
8			16		

- 3 食品選定等： 品質・鮮度・品温・異物混入等につき点検を行い、衛生的に配慮する。
- 4 包装等： 衛生的なポリ容器とし、箸をつける。
- 5 検査等：
- (1) 駐屯地衛生管理官の実施する衛生検査に合格したものを見本審査の対象とする。
 - (2) 弁当の細部食品・分量の紙面を提出
 - (3) 製造場所、専従人員、製造要領の概要(作業工程表等)を提出
 - (4) 食品衛生監視票の写し(保健所長の確認印あるもの)を各期に1回(年4回)提出
期 …… 4～6月、7～9月、10～12月、1～3月
- 6 印刷： 喫食期限は納品から4時間後までとする。
食中毒防止のためのシールを添付(消費期限の日付、時間)
- 7 配達： 運搬時の温度管理等、衛生的に配慮する

* この仕様書に明記されていない事項で不明な点は、係官の指示による。

弁 当 仕 様 書

本仕様書は、陸上自衛隊福知山駐屯地の弁当について定める。

1 品名 弁当 3 ハンバーグ弁当

2 規格等 主食 250 g以上
 副食 205 g以上

(1) 主食 白めし 小梅

(2) 副食

NO	品名	数量(g)	NO	品名	数量(g)
1	ハンバーグ	1個(100)	9		
2	ハンバーグソース	20	10		
3	スパゲティ	30	11		
4	ポテトサラダ	25	12		
5	きんぴらごぼう	20	13		
6	漬物	10	14		
7	以下余白		15		
8			16		

3 食品選定等： 品質・鮮度・品温・異物混入等につき点検を行い、衛生的に配慮する。

4 包装等： 衛生的なポリ容器とし、箸をつける。

5 検査等：

(1) 駐屯地衛生管理官の実施する衛生検査に合格したものを見本審査の対象とする。

(2) 弁当の細部食品・分量の紙面を提出

(3) 製造場所、専従人員、製造要領の概要(作業工程表等)を提出

(4) 食品衛生監視票の写し(保健所長の確認印あるもの)を各期に1回(年4回)提出
期 …… 4～6月、7～9月、10～12月、1～3月

6 印刷： 喫食期限は納品から4時間後までとする。

食中毒防止のためのシールを添付(消費期限の日付、時間)

7 配達： 運搬時の温度管理等、衛生的に配慮する

* この仕様書に明記されていない事項で不明な点は、係官の指示による。

弁当仕様書

本仕様書は、陸上自衛隊福知山駐屯地の弁当について定める。

- 1 品名 弁当 4 得しょうが焼弁当
- 2 規格等 主食 250 g以上
副食 220 g以上
 - (1) 主食 白めし
 - (2) 副食

NO	品名	数量(g)	NO	品名	数量(g)
1	鶏唐揚げ	60	9		
2	コロッケ	50	10		
3	豚生姜焼き	100	11		
4	ソース	10	12		
5	以下余白		13		
6			14		
7			15		
8			16		

- 3 食品選定等： 品質・鮮度・品温・異物混入等につき点検を行い、衛生的に配慮する。
- 4 包装等： 衛生的なポリ容器とし、箸をつける。
- 5 検査等：
 - (1) 駐屯地衛生管理官の実施する衛生検査に合格したものを見本審査の対象とする。
 - (2) 弁当の細部食品・分量の紙面を提出
 - (3) 製造場所、専従人員、製造要領の概要(作業工程表等)を提出
 - (4) 食品衛生監視票の写し(保健所長の確認印あるもの)を各期に1回(年4回)提出
期 … 4～6月、7～9月、10～12月、1～3月
- 6 印刷： 喫食期限は納品から4時間後までとする。
食中毒防止のためのシールを添付(消費期限の日付、時間)
- 7 配達： 運搬時の温度管理等、衛生的に配慮する

* この仕様書に明記されていない事項で不明な点は、係官の指示による。

弁当仕様書

本仕様書は、陸上自衛隊福知山駐屯地の弁当について定める。

- 1 品名 弁当 5 とんかつ弁当
- 2 規格等 主食 250 g以上
 副食 225 g以上
- (1) 主食 白めし 小梅
- (2) 副食

NO	品名	数量(g)	NO	品名	数量(g)
1	柔らかとんかつ	1枚(120)	9		
2	ハンバーグソース	20	10		
3	スパゲティ	30	11		
4	ポテトサラダ	25	12		
5	きんぴらごぼう	20	13		
6	漬物	10	14		
7	以下余白		15		
8			16		

- 3 食品選定等： 品質・鮮度・品温・異物混入等につき点検を行い、衛生的に配慮する。
- 4 包装等： 衛生的なポリ容器とし、箸をつける。
- 5 検査等：
- (1) 駐屯地衛生管理官の実施する衛生検査に合格したものを見本審査の対象とする。
 - (2) 弁当の細部食品・分量の紙面を提出
 - (3) 製造場所、専従人員、製造要領の概要(作業工程表等)を提出
 - (4) 食品衛生監視票の写し(保健所長の確認印あるもの)を各期に1回(年4回)提出
期 …… 4～6月、7～9月、10～12月、1～3月
- 6 印刷： 喫食期限は納品から4時間後までとする。
食中毒防止のためのシールを添付(消費期限の日付、時間)
- 7 配達： 運搬時の温度管理等、衛生的に配慮する

* この仕様書に明記されていない事項で不明な点は、係官の指示による。

弁 当 仕 様 書

本仕様書は、陸上自衛隊福知山駐屯地の弁当について定める。

- 1 品名 弁当 6 得からあげ弁当
- 2 規格等 主食 250 g以上
 副食 230 g以上
- (1) 主食 白めし
- (2) 副食

NO	品名	数量(g)	NO	品名	数量(g)
1	鶏唐揚げ	110	9		
2	スパゲティ	30	10		
3	卵焼き	50	11		
4	スパゲティ	30	12		
5	ゆずしょうゆ	10	13		
6	以下余白		14		
7			15		
8			16		

- 3 食品選定等： 品質・鮮度・品温・異物混入等につき点検を行い、衛生的に配慮する。
- 4 包装等： 衛生的なポリ容器とし、箸をつける。
- 5 検査等：
 - (1) 駐屯地衛生管理官の実施する衛生検査に合格したものを見本審査の対象とする。
 - (2) 弁当の細部食品・分量の紙面を提出
 - (3) 製造場所、専従人員、製造要領の概要(作業工程表等)を提出
 - (4) 食品衛生監視票の写し(保健所長の確認印あるもの)を各期に1回(年4回)提出
期 …… 4～6月、7～9月、10～12月、1～3月
- 6 印刷： 喫食期限は納品から4時間後までとする。
食中毒防止のためのシールを添付(消費期限の日付、時間)
- 7 配達： 運搬時の温度管理等、衛生的に配慮する

* この仕様書に明記されていない事項で不明な点は、係官の指示による。