

令和7年2月3日

松山駐屯地における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り依頼であり、有効な見積り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り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)	見積り依頼書公表日	見積り書提出期限	見積り合わせの日時	防衛省競争参加資格	備考
1	日替わり弁当A ほか10件	松山駐屯地	7.3.1~7.3.31	7.2.3	7.2.14	7.2.14 10時00分	なし	見本提出 7.2.7 11時30分

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

〒791-0245

住所 愛媛県松山市南梅本町乙115

契約機関名(担当) 第358会計隊(谷)

電話番号(内線) 089-975-0911(348)

FAX番号 089-975-0099(直通)

弁 当 仕 様 書

(日 替 わ り 弁 当 A)

様 式	割り箸、メニューによりソース、醤油等添付
内 容	主 食 1 内地精米 2 炊き上がり 250g 主 菜 メンチカツ、鶏肉のから揚げ、牛肉のマリネ 副 菜 ポテトサラダ、野菜のお浸し、ひじきの煮物 6品、300g程度
見本提出日	2月7日(金)11:30
納入予定日	3月15日(土)11:00
備 考	1 生物使用不可 2 消費期限を表示 3 見本提出時、細部内容量及び栄養価を提出 4 納品当日、作業工程表を提出 5 当日製造した物を納品 6 容器回収の事 7 運搬時の温度管理等衛生的配慮

弁 当 仕 様 書

(日 替 わ り 弁 当 F)

様 式 割り箸、メニューによりソース、醤油等添付

内 容 主 食 1 内地精米
2 炊き上がり 250g

主 菜 ブリの照り焼き

副 菜 たまごサラダ、コロッケ、れんこんのはさみ揚げ、野菜の煮物、
かぼちやのマリネ

6品、300g程度

見本提出日 2月7日(金)11:30

納入予定日 3月15日(土)16:00

備 考 1 生物使用不可
2 消費期限を表示
3 見本提出時、細部内容量及び栄養価を提出
4 納品当日、作業工程表を提出
5 当日製造した物を納品
6 容器回収の事
7 運搬時の温度管理等衛生的配慮

弁 当 仕 様 書

(日 替 わ り 弁 当 C)

様 式	割り箸、メニューによりソース、醤油等添付
内 容	主 食 1 内地精米 2 炊き上がり 250g 主 菜 トンカツ、ハンバーグトマトソース 副 菜 タラモサラダ、豚肉のマリネ、切り干しからし風味、酢の物 6品、300g程度
見本提出日	2月7日(金)11:30
納入予定日	3月21日(金)11:00
備 考	1 生物使用不可 2 消費期限を表示 3 見本提出時、細部内容量及び栄養価を提出 4 納品当日、作業工程表を提出 5 当日製造した物を納品 6 容器回収の事 7 運搬時の温度管理等衛生的配慮

弁 当 仕 様 書

(日 替 わ り 弁 当 E)

様 式	割り箸、メニューによりソース、醤油等添付
内 容	主 食 1 内地精米 2 炊き上がり 250g 主 菜 アジの南蛮漬け、ジャコカツ 副 菜 ポテトサラダ、味付け卵、煮物、お浸し 6品、320g程度
見本提出日	2月7日(金)11:30
納入予定日	3月21日(金)16:00
備 考	1 生物使用不可 2 消費期限を表示 3 見本提出時、細部内容量及び栄養価を提出 4 納品当日、作業工程表を提出 5 当日製造した物を納品 6 容器回収の事 7 運搬時の温度管理等衛生的配慮

弁 当 仕 様 書

(日 替 わ り 弁 当 D)

様 式 割り箸、メニューによりソース、醤油等添付

内 容 主 食 1 内地精米
2 炊き上がり 250g

主 菜 白身魚フライ、エビチリマヨ

副 菜 かぼちゃサラダ、卵焼き、野菜の煮物、ナムル
6品、260g程度

見本提出日 2月7日(金)11:30

納入予定日 3月22日(土)11:00

備 考 1 生物使用不可
2 消費期限を表示
3 見本提出時、細部内容量及び栄養価を提出
4 納品当日、作業工程表を提出
5 当日製造した物を納品
6 容器回収の事
7 運搬時の温度管理等衛生的配慮

弁 当 仕 様 書

(日 替 わ り 弁 当 B)

様 式	割り箸、メニューによりソース、醤油等添付
内 容	主 食 1 内地精米 2 炊き上がり 250g 主 菜 鶏の照り焼きタルタルソース 副 菜 ごぼうサラダ、春巻き、煮物、卵焼き、ナムル 6品、240g程度
見本提出日	2月7日(金)11:30
納入予定日	3月22日(土)16:00
備 考	1 生物使用不可 2 消費期限を表示 3 見本提出時、細部内容量及び栄養価を提出 4 納品当日、作業工程表を提出 5 当日製造した物を納品 6 容器回収の事 7 運搬時の温度管理等衛生的配慮

おにぎり弁当仕様書

(鶏飯おむすびセット)

様式	割り箸、メニューによりソース、醤油等添付
内容	主食 鶏飯おむすび 2個 副菜 から揚げ、玉子焼き、ソーセージ
見本提出日	2月7日(金)11:30
納入予定日	3月1日(土)5:50
備考	1 生物使用不可 2 消費期限を表示 3 見本提出時、細部内容量及び栄養価を提出 4 納品当日、作業工程表を提出 5 当日製造した物を納品 6 運搬時の温度管理等衛生的配慮

おにぎり弁当仕様書

(俵おむすびセット)

様式	割り箸、メニューによりソース、醤油等添付
内容	主食 俵おむすび 3個 副菜 玉子焼き、ソーセージ、焼売、ポテトサラダ、スパゲティ
見本提出日	2月7日(金)11:30
納入予定日	3月8日(土)5:50
備考	1 生物使用不可 2 消費期限を表示 3 見本提出時、細部内容量及び栄養価を提出 4 納品当日、作業工程表を提出 5 当日製造した物を納品 6 運搬時の温度管理等衛生的配慮

おにぎり弁当仕様書

(大きなおむすびとおかずセット)

様式	割り箸、メニューによりソース、醤油等添付
内容	主食 おかか、ツナマヨ、昆布入りおむすび 1個 副菜 から揚げ、玉子焼き、ソーセージ、煮物
見本提出日	2月7日(金)11:30
納入予定日	3月15日(土)5:50
備考	1 生物使用不可 2 消費期限を表示 3 見本提出時、細部内容量及び栄養価を提出 4 納品当日、作業工程表を提出 5 当日製造した物を納品 6 運搬時の温度管理等衛生的配慮

おにぎり弁当仕様書

(鶏飯・わかめおむすびセット)

様式	割り箸、メニューによりソース、醤油等添付
内容	主食 鶏飯とわかめのおむすび 2個 副菜 から揚げ、玉子焼き
見本提出日	2月7日(金)11:30
納入予定日	3月20日(木)5:50
備考	1 生物使用不可 2 消費期限を表示 3 見本提出時、細部内容量及び栄養価を提出 4 納品当日、作業工程表を提出 5 当日製造した物を納品 6 運搬時の温度管理等衛生的配慮

おにぎり弁当仕様書

(おにぎりおかずセット)

様 式 割り箸、メニューによりソース、醤油等添付

内 容 主 食 おむすび 3個

副 菜 コロッケ、ソーセージ、ちくわ磯辺揚げ、ポテトサラダ

見本提出日 2月7日(金)11:30

納入予定日 3月23日(日)5:50

備 考

- 1 生物使用不可
- 2 消費期限を表示
- 3 見本提出時、細部内容量及び栄養価を提出
- 4 納品当日、作業工程表を提出
- 5 当日製造した物を納品
- 6 運搬時の温度管理等衛生的配慮