

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見積り依頼であり、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	幕の内弁当 ほか 15 件	明野駐屯地糧食班	R7.12.1～R7.12.30	R7.10.28	R7.11.11	R7.11.11		

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○印のある品目につきましては、11/10(月)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
幕の内弁当	○	仕様書のとおり	個	35	
鶏めし&焼きそば弁当	○	仕様書のとおり	個	33	
炭火豚焼肉弁当	○	仕様書のとおり	個	66	
唐揚げ弁当	○	仕様書のとおり	個	37	
海苔弁当	○	仕様書のとおり	個	66	
牛肉きのこ御飯幕の内	○	仕様書の通り	個	33	
おにぎり A		梅同等品 1個100g程度	個	47	
おにぎり B		ツマヨネーズ 同等品 1個100g程度	個	85	
おにぎり C		昆布同等品 1個100g程度	個	36	
おにぎり E		わかめご飯同等品 1個100g程度	個	34	
おにぎり H		炒飯同等品 1個110g程度	個	84	
おにぎり I		五目ごはん同等品 1個120g程度	個	34	
おにぎり J		しゃけ同等品 1個120g程度	個	84	
おにぎり M		炙り照焼キヌマヨ同等品 1個120g程度	個	47	
おにぎり P		大きな大葉菜飯同等品 1個150g程度	個	36	
納入場所	陸上自衛隊航空学校糧食班			納期	R7.12.1～ R7.12.30
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、10/15（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 山田 武彦 殿

住 所
会社名
代表者
担当者
連絡先

弁当仕様書 令和7年12月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「幕の内弁当」について定める。

1 品名 幕の内弁当

2 内容構成品の基準

- (1) 主食は200g以上（梅干し、ごま等を適宜のせる）
- (2) 副食は主菜として焼き魚、ハンバーグ、フライ等を盛り合わせる
その他副菜2種以上を彩りよく添える
- (3) 総量は450～500g程度とする

3 納品時間・・・当日15時40分まで

4 その他

- (1) プラスチック容器入り
- (2) 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・賞味期限標示等を行うこと
- 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7年12月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「鶏めし&焼きそば弁当」について定める。

1 品名 鶏めし&焼きそば弁当

2 内容構成品の基準

- (1) 主食は200g以上とする
- (2) 副食は主菜として肉類、焼きそばを盛り合わせる
- (3) 総量は450～500g程度とする

3 納品時間・・・当日15時40分まで

4 その他

- (1)プラスチック容器入り
- (2)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・賞味期限標示等を行うこと
- 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7年12月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「炭火豚焼肉弁当」について定める。

1 品名 炭火豚焼肉弁当

2 内容構成品の基準

- (1) 主食は200g以上
- (2) 副食は主菜として豚焼肉、白菜キムチ、ナムル等を盛り合わせる
その他副菜2種以上を彩りよく添える
- (3) 総量は350～400g程度とする

3 納品時間・・・当日15時40分まで

4 その他

- (1) プラスチック容器入り
- (2) 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・賞味期限標示等を行うこと
- 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7年12月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「唐揚げ弁当」について定める。

1 品名 唐揚げ弁当

2 内容構成品の基準

- (1) 主食は200g以上とし、ごまを適宜のせる
- (2) 副食は主菜として唐揚げを盛りつける
- (3) 総量は500g～550g程度とする

3 納品時間・・・当日10時40分まで

4 その他

- (1) プラスチック容器入り
- (2) 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・賞味期限標示等を行うこと
- 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7年12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以上とし、ごま等を適宜のせる
- (2) 副食は主菜として竹輪の磯辺揚げ、フライ等を盛り合わせる
その他副菜2種以上を彩りよく添える
- (3) 総量は450～500g程度とする

3 納品時間・・・当日10時40分まで

4 その他

- (1) プラスチック容器入り
- (2) 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・賞味期限標示等を行うこと
- 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7年12月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「牛肉きのこ御飯幕の内弁当」について定める。

1 品名 牛肉きのこ御飯幕の内弁当

2 内容構成品の基準

- (1) 主食は200g以上とし、牛肉を適宜のせる
- (2) 副食は主菜として天ぷら、ごまあえ等を盛り合わせる
その他副菜2種以上を彩りよく添える
- (3) 総量は450～500g程度とする

3 納品時間・・・当日10時40分まで

4 その他

- (1) プラスチック容器入り
- (2) 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・賞味期限標示等を行うこと
- 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

