

令和8年5月27日

福知山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領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 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
10	弁当 1 ほか5件	福知山駐業	8.7.1~ 8.9.30	8.5.27	8.6.18 (9時30分)	8.6.18 (9時30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：山本

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     唐揚げ弁当

2 規格等        主食    250    g以上  
                  副食    160    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	4個(100)	9		
2	千切りキャベツ	10	10		
3	ひじき煮	20	11		
4	きんぴらごぼう	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 のり弁当(大盛)

2 規格等 主食 350 g以上  
副食 170 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	昆布佃煮	10	9		
2	のり	1	10		
3	白身フライ	70	11		
4	ちくわの磯辺揚げ	40	12		
5	きんぴらごぼう	40	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 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     豚甘辛炒め唐揚弁当
- 2 規格等        主食    250     g以上  
                  副食    235     g以上
- (1)     主食    白めし   ごま
- (2)     副食

NO	品名	数量(g)	NO	品名	数量(g)
1	豚甘辛炒め	100	9		
2	唐揚げ	75	10		
3	スパゲティ	30	11		
4	ポテトサラダ	30	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     唐揚弁当
- 2 規格等        主食    250    g以上  
                  副食    240    g以上
- (1)     主食    白めし ごま
- (2)     副食

NO	品名	数量(g)	NO	品名	数量(g)
1	唐揚げ	150	9		
2	スパゲティ	30	10		
3	ポテトサラダ	30	11		
4	卵焼き	20	12		
5	柚子しょうゆ	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。



## 見 積 書

件名リスト一連番号	10
-----------	----

単価決定 ¥

品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価
弁当 1	内容仕様書別紙 唐揚げ弁当	食	1080	
弁当 2	仕様書のとおり のり弁当 (大)	食	450	
弁当 3	仕様書のとおり ハンバーグ弁当	食	180	
弁当 4	仕様書のとおり 豚甘辛炒め唐揚弁当	食	180	
弁当 5	仕様書のとおり とんかつ弁当	食	180	
弁当 6	内容仕様書別紙 唐揚げ弁当	食	180	
	以下余白			
納入 (履行) 場所	福知山駐業	納期 (履行期限)	8.7.1~8.9.30	
契約保証金	(免除)	入札 (見積) 書有効期間	8.6.18	

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

分任契約担当官

陸上自衛隊福知山駐屯地

第349会計隊長 塩津 幸孝 殿

住 所

会 社 名

代表者名

印