別紙様式第１２

公告第 １０５ 号
令和8年11月6日

（契約担当官等）
分任支出負担行為担当官
函館基地隊本部経理科長
菊 地 誠

# 公 告

下記により見積合せを実施するので、入札及び契約心得（令和８年海幕経第１４３号）を熟知の上、参加されたい。

1 入札方式 一般競争入札

2 入札日時 **令和8年11月18日 14:00**

3 入札場所 海上自衛隊函館基地隊本部経理科事務室

4 参加資格 ⑴ 予算決算及び会計令第70条の規定に該当しない者であること。なお、未成年者、被保佐人又は被補助人であって契約締結のために必要な同意を得ている者は、同条中、特別の理由がある場合に該当する。

⑵ 予算決算及び会計令第71条の規定に該当しない者であること。

⑶ 次のいずれか該当する者であること。

①以下の資格・等級に格付けされ、当該地域の競争参加資格を有する者であること。

**全省庁統一資格 物品の販売「D以上」（地域：全国又は北海道）**

なお、防衛省所管契約事務取扱細則第18条第４項第３号から第５号までのいずれかに該当する者は格付けを問わないが、各号のいずれかに該当すること及び本公告の調達物品に係る技術分野を有しており本公告の調達物件を期日内納入又は履行できる旨を入札日の前々日までに書面等にて申し出ること。

②①における等級格付け及び地域競争参加資格を有する者であって、本公告の調達物品と同等以上の仕様の物件を製造した実績を証明できる者又は支出負担行為担当官が定める技術力評価の数値を加算した場合に同等級に相当する数値となる者であること。なお、防衛省所管契約事務取扱細則第18条第４項第３号から第５号までのいずれかに該当する者は格付けを問わないが、各号のいずれかに該当することを入札日前日までに書面等にて申し出ること。

⑷ 防衛省から指名停止の措置を受けている期間中の者でないこと。

⑸ 前号により、現に指名停止を受けている者と資本関係又は人的関係のある者であって、当該者と同種の物品の売買又は、製造若しくは役務請負について防衛省と契約を行おうとする者でないこと。

⑹ 警察当局から、暴力団又は暴力団員が実質的に経営を支配する事業者又は、これに準ずる者として、国発注業務等からの排除対象者として指定されている者でないこと。

5 入札方法 落札決定に当たっては、入札書に記載された金額に当該金額の10パーセントに相当する額を加算した金額をもって落札価格とするので、入札者は、消費税及び地方消費税に係る課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず、見積もった契約金額の100/110に相当する金額を入札書に記載すること。ただし、入札金額に非課税の項目がある場合は、課税金額のみに100/110に相当する金額と非課税金額を合算した金額で入札書に記載すること。

なお、総額若しくは単価により落札を定める。

6 保証金 入札／契約保証金 免除

7 契約書作成の必要の有無 **有 （無）**

8 適用する契約条項 売買契約一般条項

9 入札に付する事項

| 契約管理番号 | 件名 | 規格 | 数量・単位 | 納入場所又は履行場所 | 納期（履行期限等） | 摘要 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| G26-S26-2000540149-00 | カレー辛味調味料（函館）外 | 仕様書のとおり | 内訳書のとおり | 函基分任官 | 令和8年12月18日 | なし |

| | | |
|---|---|---|
| ⑴ 内訳明細書提出の有無 | **有 （無）** | ※単価契約のみ詳細をお願いします。 |
| ⑵ 見積（事前）提出の有無 | **（有） 無** | ※間に合わない場合はご連絡ください。 |
| ⑶ 同等品審査資料提出の有無 | **（有） 無** | ※同等品承認申請する場合に限ります。 |
| ⑷ 仕様書配布の有無 | **有 （無）** | ※仕様書があれば併せて配布します。 |
| ⑸ 監督方式 | **有 （無）** | ※仕様書に沿った方式で実施します。 |
| ⑹ 完成検査方式 | **有 （無）** | ※完成検査では品質を検査します。 |

8 その他

⑴ 防衛装備品調達システムの利用 なし

⑵ 端数処理

入札書に記載された金額の１１０分の１００に相当する金額（又は、入札書に記載された金額に非課税の項目がある場合は、課税金額のみに１１０分の１００に相当する金額と非課税額を合算した金額）１円未満の端数があるときは、その端数金額を切り捨てるものとし、当該端数金額を切り捨てた後に得られる金額をもって、申込があったものとする。

⑶ 下請負

現に指名停止を受けている者の下請負（下請負の届出によるものを除く。）については認めないものとする。ただし、真にやむを得ない事由を防衛省が認めた場合には、この限りではない。

⑷ 複数落札制入札 該当時に適用

⑸ 準備要求書に基づく入札 該当時に適用

⑹ その他

入札書の郵送を受け付けている際に入札書を郵送するときは、封筒書面に「入札書在中」と朱書し、上記２項の前日までに必着するよう送付のこと。

本書記載事項の詳細及び仕様書等については、契約担当職員・佐藤（問い合わせ先：0138-23-4241内線247 FAX0138-22-3418）に照会すること。

# 内訳書



| 項目番号 | 品目コード | 品名・規格 | | 単位 | 数量 | 納入場所 | 履行期限 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 10 | B50668001HKD@RYOSHOKU | カレー辛味調味料（函館） | 原材料：食用なたね油、香辛料抽出物、パプリカ色素内容量：1EA＝270g品質保持期限：納入時、５ヶ月以上有するもの | ZEA | 9 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 20 | B17143003HKD@RYOSHOKU | ラーメンスープ味噌（函館） | 原材料：みそ、食用油脂、ごま、食塩、にんにく等内容量：1EA＝1kg品質保持期限：納入時、５ヶ月以上有するもの製造元(参考)：味の素、理研ビタミン、富士食品、創味食品、丸善食品 | ZEA | 24 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 30 | B17142038HKD@RYOSHOKU | ラーメンスープとんこつ（函館） | 原材料：ラード、ポークエキス、食塩、しょうゆ等内容量：1EA＝1kg品質保持期限：納入時、４ヶ月以上有するもの製造元(参考)：味の素、理研ビタミン、富士食品、創味食品、丸善食品 | ZEA | 24 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 40 | B17142037HKD@RYOSHOKU | ラーメンスープ塩（函館） | 原材料：食塩、食用油脂、砂糖、野菜エキス等内容量：1EA＝1kg品質保持期限：納入時、４ヶ月以上有するもの製造元(参考)：味の素、理研ビタミン、富士食品、創味食品、丸善食品 | ZEA | 24 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 50 | B17142004HKD@RYOSHOKU | ラーメンスープ醤油（函館） | 原材料：しょうゆ、食用油脂、食塩、チキンエキス等内容量：1EA＝1kg程度品質保持期限：納入時、４ヶ月以上有するもの製造元(参考)：味の素、理研ビタミン、富士食品、創味食品、丸善食品 | ZEA | 24 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 60 | B17138004HKD@RYOSHOKU | 料理酒（900ml）（函館） | 原材料：米、アルコール、食塩、米こうじ、水あめ等内容量：1EA＝400ml以上品質保持期限：納入時、5ヶ月以上有するもの製造元(参考)：ミツカン、日の出寿、宝酒造、JFSA | ZEA | 12 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 70 | B17042007HKD@RYOSHOKU | マヨネーズ（L）（函館） | 原材料：食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩等内容量：1kg品質保持期限：納入時、５ヶ月以上有するもの製造元(参考)：キューピー、味の素、JFSA | ZEA | 20 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |

# 内訳書



| 項目番号 | 品目コード | 品名・規格 | | 単位 | 数量 | 納入場所 | 履行期限 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 80 | B17032005HKD@RYOSHOKU | 麻婆豆腐の素大（函館） | 原材料：砂糖、しょうゆ、豆板醤、食塩等内容量：1EA＝1kg以上品質保持期限：納入時、４ヶ月以上有するもの製造元(参考)：丸美屋、味の素、JFSA、ユウキ食品、エバラ | ZEA | 6 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 90 | B17031006HKD@RYOSHOKU | ｵｲｽﾀｰｿｰｽ（函館） | 原材料：かきエキス、砂糖、食塩、しょうゆ等内容量：1BT＝120g以上160g以下品質保持期限：納入時、４ヶ月以上有するもの製造元(参考)：テーオー、ユウキ食品、富士食品 | ZEA | 18 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 100 | B14016004HKD@RYOSHOKU | ラード（函館） | 原材料：豚脂内容量：1EA＝200g品質保持期限：納入時、３ヶ月以上有するもの製造元(参考)：ベル食品、マリンフード | ZEA | 12 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 110 | B14001005HKD@RYOSHOKU | オリーブ油（函館） | 原材料：食用オリーブ油等内容量：1BT＝750ml以上１Ｌ以下品質保持期限：納入時、５ヶ月以上有するもの製造元(参考)：ギャバン、ＢＯＳＣＯ、ベルトリー、協同食品、オリテラ、ＪＦＳＡ、ロリエーラ | ZBT | 16 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 120 | B09050007HKD@RYOSHOKU | ひじき（函館） | 原材料：ひじき内容量：1EA＝70g以上品質保持期限：納入時、４ヶ月以上有するもの | ZEA | 5 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 130 | B09033007HKD@RYOSHOKU | 海苔佃煮（函館） | 原材料：のり、しょうゆ、水あめ、砂糖等内容量：1EA＝145g以上品質保持期限：納入時、４ヶ月以上有するもの製造元(参考)：桃屋、磯じまん | ZEA | 12 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 140 | B09021005HKD@RYOSHOKU | とろろ昆布（函館） | 原材料：国産昆布使用　内容量：1EA＝23g以上品質保持期限：納入時、5ヶ月以上有するもの | ZEA | 3 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |

# 内訳書



| 項目番号 | 品目コード | 品名・規格 | | 単位 | 数量 | 納入場所 | 履行期限 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 150 | B09004007HKD@RYOSHOKU | 焼き海苔（函館） | 原材料：国産干のり等内容量：1EA＝全形10枚入品質保持期限：納入時、４ヶ月以上有するもの製造元(参考)：白子のり、和興商会、サンエイ海苔、北鈴海藻 | ZEA | 20 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 160 | B09004006HKD@RYOSHOKU | きざみのり（函館） | 原材料：国産焼のり内容量：1EA＝8g以上品質保持期限：納入時、4ヶ月以上有するもの製造元(参考)：永井海苔、はごろも、サンエイ海苔、ケイアイフーズ | ZEA | 10 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 170 | B08003007HKD@RYOSHOKU | なめ茸（函館） | 原材料：えのきたけ、しょうゆ、食塩等内容量：1EA＝160g以上品質保持期限：納入時、５ヶ月以上有するもの製造元(参考)：長野興産、丸善食品、小松食品、森井食品、信濃産業 | ZEA | 30 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 180 | B05018009HKD@RYOSHOKU | いりごま白（函館） | 原材料：ごま内容量：1EA＝55g以上品質保持期限：納入時、５ヶ月以上有するもの製造元(参考)：真誠、みたけ | ZEA | 25 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 190 | B05018008HKD@RYOSHOKU | いりごま黒（函館） | 原材料：ごま内容量：1EA＝55g以上品質保持期限：納入時、5ヶ月以上有するもの製造元(参考)：真誠、みたけ | ZEA | 20 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 200 | B02039020HKD@RYOSHOKU | 緑豆春雨（函館） | 原材料：緑豆澱粉内容量：1EA＝70g以上品質保持期限：納入時、４ヶ月以上有するもの | ZEA | 16 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 210 | B01077002HKD@RYOSHOKU | パン粉（函館） | 原材料：小麦粉等内容量：1EA＝200g以上品質保持期限：納入時、4ヶ月以上有するもの製造元(参考)：旭トラス、横山食品、日清製粉 | ZEA | 30 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |

# 内訳書



| 項目番号 | 品目コード | 品名・規格 | | 単位 | 数量 | 納入場所 | 履行期限 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 220 | B17045006HKD@RYOSHOKU | 味噌（函館） | 納入原材料：大豆、米、食塩、酒精等内容量：1BG＝2kg品質保持期限：<br>納入時、4ヶ月以上有するもの製造元(参考)：かねさ、ワダカン | ZEA | 70 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| 230 | ZEIKINTOU_KEIRI | 税金等_経理 | | ZEA | 1 | 函基分任官 | 2026/12/18 | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |