

入 札 公 告

契約担当官
海上自衛隊阪神基地隊本部
経理科長 津 嶋 昭 臣

次のとおり一般競争入札に付します。

記

1 入札日時及び場所

- (1) 日 時 令和 3 年 12 月 10 日 (金) 入札時間については別表のとおり。
ただし、入札書を郵送するときは、封筒表面に入札書在中と朱書の上、
令和 3 年 12 月 9 日 (木) 16 : 45 までに必着するよう送付のこと。
- (2) 場 所 〒658-0024 神戸市東灘区魚崎浜町37番地 海上自衛隊阪神基地隊本部 入札室

2 入札資格

- (1) 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つて、契約締結のために必要な同意を得ている者は、同条中、特別な理由がある場合に該当する。
- (2) 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。
- (3) 平成31・32・33年度(令和01・02・03年度)防衛省競争参加資格(全省庁統一資格)「物品の販売」のA、B、C又はDの等級に格付けされ、近畿地域の競争参加資格を有する者であること。
(仕様書受領の際に資格審査結果通知書の写しを提出するものとする。)
- (4) 防衛省大臣官房衛生監、防衛政策局長、防衛装備庁長官(以下「省指名停止権者」という。)又は海上幕僚長から「装備品等及び役務の調達に係る指名停止等の要領」に基づく指名停止の措置を受けている期間中の者でないこと。
- (5) 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つて、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。
- (6) 原則、指名停止を受けている者の下請負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該当する省指名停止権者が認めた場合には、この限りではない。

3 競争入札に付する事項

調達要求番号	件名	履行期限	履行場所
03-1-1021-2105-5029-00	馬鈴薯 外64件	令和4年1月31日	阪神基地隊本部及び指定場所

4 仕様書の受領期限等

- (1) 日 時 令和3年12月3日(金) 16:45まで
ただし、土曜日、日曜日等を除く
応じ意思のある方は、期限までに参加申込をしてください。
- (2) 場 所 海上自衛隊阪神基地隊本部経理科事務室

5 入札方法

- (1) 本件は、単価をもって入札を行い、落札決定に当たっては入札書に記載された単価に当該金額の10%(軽減税率率対象品目については8%)に相当する額を加算した金額をもって落札金額とするので、入札者は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単価の110分の100(軽減税率対象品目については108分の100)に相当する金額を入札書に記載すること。
- (2) 入札書に記載された金額の100分の110(軽減税率対象品目については100分の108)に相当する金額に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た金額をもって申し込みがあったものとする。ただし、単価契約の場合には端数処理を行わず原則どおりに入札書に記載された書面上の金額の100分の110(軽減税率対象品目については100分の108)に相当する金額をもって申し込みがあったものとする。

6 適用する契約条項等

売買契約一般条項及び生糧品購入に関する特約条項

7 保証金

- (1) 入札保証金及び契約保証金:免除
- (2) 落札者が契約を結ばないときは、落札金額(入札書に記入した金額の110/100又は108/100に相当する金額)の5/100に相当する金額を違約金として徴収する。

8 契約書の作成

契約書の作成を要する。

9 入札の無効

競争参加資格のない者のした入札、入札及び契約心得のとおり実施しない者の入札、入札の条件に反した入札は無効とする。

10 その他

- (1) 原則、現に指名停止を受けている者の下請負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該当する省指名停止権者が認めた場合には、この限りではない。
- (2) 入札心得・契約条項は、阪神基地隊本部入札室に掲載する。
- (3) 4の期日までに仕様書を受領していない者は入札を認めない。
- (4) 入札に関する問い合わせ : 海上自衛隊阪神基地隊本部経理科契約係 担当: 上田
電話番号: 078-441-1001 内線 246
FAX番号: 078-441-1053

入札時間

	項 目	時 間	種 別	該当項目番号
1	馬鈴薯 外 5 6 件	13:30	野菜類（生鮮）	1-1 ～ 1-57
2	鰻切身 外 7 件	14:10	魚類（生鮮）	2-1 ～ 2-8

内 訳 書(1月分)

項 番	物 品 番 号	品 名	単位	予定数量	規 格	単 価	金 額	記 事
1-1	ML N/S	馬鈴薯	KG	370	1 品 種 ノートイン及び男爵とする。2 品 質(1)発芽していないもの、(2)固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの、(3)水洗いしていないもの、(4)皮の表面が適度に乾燥されたもの。5 秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格は納入業者による証明又はシールを毎納入時添付すること。3 サイズ' L又は2L以上のもの。			
1-2	ML N/S	里芋洗い	KG	10	1 品 質 国内産の里芋を十分に水洗いした後、皮剥きしたもの。2 サイズ' L又は2Lのもの。			
1-3	ML N/S	長芋	KG	40	1 品 質(1)粘質の強いもの、(2)水洗いしていないもの、(3)秀又はB以上の規格とし、品名、産地、規格は納入業者による証明又はシールを毎納入時添付すること。2 サイズ' Bの2L以上とする。			
1-4	ML N/S	甘藷	KG	50	1 品 質(1)発芽していないもの、(2)十分に肥育されたもの、(3)ひげ根、茎を除去したもの、(4)秀又はB以上の規格とし、品名、産地、規格は納入業者による証明又はシールを毎納入時添付すること。2 サイズ' BのL又は2L以上とする。			
1-5	ML N/S	法蓮草	KG	40	1 品 質(1)鮮やかな濃緑色を呈するもの、(2)「とう」の立っていないもの、(3)一束180～220g標準で束ねたもの、(4)根部及び枯葉等を除去したもの、2 包 装 市販流通品とする。			
1-6	ML N/S	みつば	KG	10	1 品 質 特有の香味を有し、根部及び枯葉等を除去したもの、2 包 装 市販流通品とする。			
1-7	ML N/S	しその葉	SH	140	1 品 質(1)固有の香味を有し、若葉を摘み取ったもの、(2)「大葉」とする。2 内 容 量及び包装 1PK=10枚入りポリタレンパック 箱又はプラスチック容器箱とする。			
1-8	ML N/S	パセリ	KG	10	1 品 質(1)特有の香りを有するもの、(2)鮮やかな濃緑色を呈するもの、(3)葉は肉厚で刻みが大きく、密着しているもの、(4)葉質の柔らかい新鮮なもの、(5)茎付きとし、長さ市販流通のもの。			
1-9	ML N/S	ブロッコリー	KG	40	1 品 質(1)国内産を原則とし、端境期には外国産でも可とする、(2)蕾の緑色が濃いもので、黄色い花が咲いていないもの、2 重 量 1株200g以上とする。品名、産地、規格は納入業者による証明又はシールを毎納入時添付すること。			
1-10	ML N/S	ブロッコリーの芽	EA	50	1 品 質 ひげ根がついたもの、2 内 容 量及び包装 1EA=50g以上とし、フードパック容器箱とする。品名、産地、規格は納入業者による証明又はシールを毎納入時添付すること。			
1-11	ML N/S	青菜	KG	30	1 品 質(1)鮮やかな濃緑色を有するもの、(2)根部、枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの、(3)「とう」の立っていないもの、2 包 装 市販流通品とする。			
1-12	ML N/S	人参	KG	230	1 品 質(1)葉、茎及びひげ根を除去したもの、(2)「双股」及び「す」等のないもの、(3)特有の鮮やかな色、香味を有するもの、(4)秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格は納入業者による証明又はシールを毎納入時添付すること。2 サイズ' L又は2Lとする。			
1-13	ML N/S	ピーマン	KG	40	1 品 質(1)鮮やかな濃緑色を呈し、弾力性を有するもの、(2)辛味の弱い又は辛味のないもの、(3)大型種とし冬期においては中型種とする。2 サイズ' 大型種は、1個40g以上とし、中型種は、1個27g以上とする。			
1-14	ML N/S	ピーマン(赤)	KG	30	1 品 質(1)中果種のピーマンを完熟させ、赤色を呈するもの、(2)肉厚で弾力性を有するもの、(3)甘味が強く、生食に適しているもの、2 重 量 1個150～270gとする。3 原産国 国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。			
1-15	ML N/S	ピーマン(黄)	KG	30	1 品 質(1)中果種のピーマンを完熟させ、黄色を呈するもの、(2)肉厚で弾力性を有するもの、(3)甘味が強く、生食に適しているもの、2 重 量 1個150～270gとする。3 原産国 国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。			
1-16	ML N/S	南瓜	KG	50	1 品 質(1)成熟度のよい「黒南瓜」とする、(2)特有の甘味、香味を有するもの、(3)秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格は納入業者による証明又はシールを毎納入時添付すること。2 サイズ' L又は2Lとする。			
1-17	ML N/S	にら	KG	30	1 品 質(1)鮮やかな濃緑色を呈するもの、(2)みずみずしく整っていないもの、(3)根立ちより切り取ったもの、(4)土、砂等を除去したもの、2 包 装 市販流通品とする。			
1-18	ML N/S	春菊	KG	20	1 品 質(1)新鮮で香味良好なもの、(2)根部、枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの、(3)「とう」の立っていないもの、2 包 装 市販流通品とする。			
1-19	ML N/S	チンゲン菜	KG	40	1 品 質(1)葉柄が扁平で幅広く、葉身とも淡緑色のもの、(2)根部が張り、胴部が締まり、頂部が開いたもの、2 サイズ' M以上とする。			
1-20	ML N/S	葉ねぎ	KG	50	1 種 類 葱科の「葉ネギ(青ネギ)」とする。2 品 質 緑色部、白色部とも軟らかいもの、3 サイズ' M又は草丈が50cm以上のもの、4 包 装 市販流通品とする。			
1-21	ML N/S	わけぎ	KG	20	1 品 質(1)緑色部が柔らかく、ひげ根を一部残してあるもの、(2)葉先は枯れていないもの、2 包 装 市販流通品とする。			

1-22	ML	N/S	オクラ	KG	20	1 品質(1)新鮮で肉質が柔軟なもの、(2)果実の長さ5～10cm標準とする、2 内容量及び包装 1袋100g標準(3～10本)入り市販包装とする、3 その他 国産品とし、産地表示があるもの又は納入業者による証明又はシールを毎納入時添付すること。			
1-23	ML	N/S	貝割大根	KG	20	1 品質 ひげ根がついたもの、2 内容量及び包装 1EA=50g以上とし、フードバッグ容器詰とする。品名、産地、規格は納入業者による証明又はシールを毎納入時添付すること。			
1-24	ML	N/S	トマト	KG	80	1 品質(1)赤色又は桃色種のもの、(2)完熟度70%程度のもの、(3)表面が生々しく、弾力があり、種子の少ないもの、(4)「B(優)」級品以上とする、2 サイズ M又はLとする。			
1-25	ML	N/S	プチトマト	EA	60	1 品質(1)赤色又は桃色種の丸形のもの、(2)完熟度70%程度のもの、(3)表面が生々しく弾力があり、種子の少ないもの、2 内容量及び包装 1PK=200g(13～20個)標準入りパック詰とする。			
1-26	ML	N/S	白菜	KG	340	1 品質(1)抱合完全な結球白菜で腐葉の少ないもの、(2)根部を除去したもの、(3)秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格は納入業者による証明又はシールを毎納入時添付すること、2 重量 1玉1.5～2.5kg程度のもの。			※ただし、上記包葉菜色に書かない数量については、この限りではない。
1-27	ML	N/S	キャベツ	KG	360	1 品質(1)葉が抱合完全な結球の硬いもの、(2)外葉、根部を除去したもの、(3)土、砂等の異物が付着していないもの、2 重量 1玉1kg以上、早生は500g以上とする。			※ただし、上記包葉菜色に書かない数量については、この限りではない。
1-28	ML	N/S	セロリ	KG	20	品質1 特有の香味を有し、根、土、砂等を除去したもの、2 茎は柔らかく、生食に適するもの。			
1-29	ML	N/S	カリフラワー	KG	20	1 品質(1)新鮮で蕾が白く、汚れていないもの、(2)花と平行に葉を切ったもの、(3)葉は花を傷めない程度とし、その他については流通形態とする、2 重量 1株400g以上とする。			※ただし、上記包葉菜色に書かない数量については、この限りではない。
1-30	ML	N/S	レタス	KG	200	1 品質(1)肥育十分なもの、(2)葉部が淡緑色を呈するもの、(3)「A(秀)」級品とする、2 重量 1玉300g以上とする。			※ただし、上記包葉菜色に書かない数量については、この限りではない。
1-31	ML	N/S	玉葱	KG	830	1 品質(1)発芽していないもの、(2)根枯れ根を除く、上茎及び葉を除去したもの、(3)表皮はよく乾かし、品質本来の光沢を有するもの、(4)秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格は納入業者による証明又はシールを毎納入時添付すること、2 サイズ L以上とする、3 その他 5月～6月の期間に限り、陸上部隊は新玉葱を指定する。			
1-32	ML	N/S	大根	KG	280	1 品質(1)損傷のないもの、(2)肉質は「す」が入っていない繊維の少ないもの、(3)極端な曲がりのないもの、(4)秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格は納入業者による証明又はシールを毎納入時添付すること、2 サイズ L又は2Lとする。			
1-33	ML	N/S	蓮根	KG	30	1 品質(1)損傷のないもの、(2)十分水洗いしたもの、2 サイズ L又は2Lのもの。			
1-34	ML	N/S	土生姜	KG	20	1 品質(1)肥育十分な肉質柔軟で繊維が少なくもの、(2)特有の香味を有し、辛味強いもの、2 重量 1斤30g以上のもの。			
1-35	ML	N/S	胡瓜	KG	120	1 品質(1)表皮は濃緑色を呈するもの、(2)極端な曲がりのないもの、(3)種子が少なく、皮が薄いもの、(4)品名、産地、規格は納入業者による証明又はシールを毎納入時添付すること、2 サイズ 長さ15cm以上、直径2.5～3.5cm標準のM又はLとする。			
1-36	ML	N/S	茄子	KG	70	1 品質(1)「長茄子」及び「千両茄子」とする、(2)種子が少なく、皮が柔らかいもの、2 重量 1本120g以上とする。			
1-37	ML	N/S	もやし	KG	60	1 種類「太もやし」とする、2 品質(1)大豆又は緑豆を原料とした発芽10cm以内のもの、(2)解凍よく「折れ」のないもの、(3)きょう雑物が混入していないもの、3 包装 200g標準入り一般流通品とする。			
1-38	ML	N/S	にんにく	KG	20	1 品質(1)国産の発芽していないもの、(2)上茎、根(枯れ根を除く)、毛及び首を除去したもの、(3)表皮はよく乾かし、硬くて締りのあるもの、2 サイズ L以上又は1房50g以上(1房7片以下)のもの。			
1-39	ML	N/S	ごぼう	KG	20	1 品質(1)葉柄は3cm以内とし、ひげは除去したもの、(2)肉質は軟らかく、「す」がないもの、(3)秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格は納入業者による証明又はシールを毎納入時添付すること、2 サイズ 長さ40cm以上、直径1.5cm程度のもの。			※ただし、上記包葉菜色に書かない数量については、この限りではない。
1-40	ML	N/S	長ねぎ	KG	70	1 品質(1)品種固有の形状を有し、色沢良好なもの、(2)青虫害、腐害、腐敗等のないもの、(3)曲がり、偏平でないもの(曲がり3cm以内)、(4)草丈は58cm以上、根を除去したもの、2 サイズ L又は2Lとする、(馬取産は2Lのみ)8 量目基準等(1)1束の重量は300g標準とする、(2)1包装単位の量目は、3kg・4.5kg・5kgとし、品名、産地、規格は納入業者による証明又はシールを毎納入時添付すること。			※ただし、上記包葉菜色に書かない数量については、この限りではない。
1-41	ML	N/S	松前漬	KG	30	1 材料 いか、昆布、人参、醤油、食塩、砂糖等2 品質 材料を醤油等で漬け込んだもの、1EA=1kg入りプラスチック容器詰、又はバッチ包装とする。			
1-42	ML	N/S	みかん	KG	240	1 品質(1)品種固有の色沢を有し、形状、食味が良好なもので、浮皮、青虫害、外傷などの被害が少ないもの、(2)至ぞろい又は異なる大きさのものが混入しないもので、外観不良果はおおむねないもの、(3)等級はJA果実選定定める無印以上であること、(4)糖度が11月は9度以上、12～1月は10度以上を有するもの、2 サイズ S～2Lとする。			
1-43	ML	N/S	レモン	KG	20	1 品質(1)鮮やかな黄色又は淡黄色と呈するもの、(2)固有の芳香を有するもの、(3)輸入品も可とする、(4)新鮮ではりのあるもの、2 重量 1個100g以上とする。			

1-44	ML	N/S	グレープフルーツ	KG	10	1品 質(1)熟度十分で固有の芳香を有するもの、(2)白肉種、赤肉種とも液汁豊富で甘味十分なもの、(3)輸入品も可とする、(4)新鮮ではりのあるもの、2 重 量 1個350g以上とする。			
1-45	ML	N/S	オレンジ	KG	20	1品 質(1)熟度十分な「ヘンシアオレンジ」とする、(2)液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもの、(3)輸入品も可とする、(4)新鮮ではりのあるもの、2 重 量 1個180g以上とする。			
1-46	ML	N/S	りんご	KG	40	1品 質(1)「つがる」、「フジ」、「サンジョ」及び「ジョナゴールド」とし、等級は「優」以上とする、(2)固有の芳香を有するもの、(3)新鮮ではりのあるもの、2 重 量 1個250g以上とする。			
1-47	ML	N/S	キウイフルーツ	KG	20	1品 質(1)適度に熟し、固有の芳香を有するもの、(2)輸入品も可とする。 2 サイズ M(100g標準)とする。			
1-48	ML	N/S	バナナ	KG	90	1品 質(1)適度に熟し、固有の色沢及び芳香を有するもの、(2)皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないもの、(3)輸入品も可とする、2 重 量 1本130g以上とする。			
1-49	ML	N/S	生しいたけ	KG	30	1品 質(1)固有の芳香を有し、粒揃いのもの、(2)形状は、直径4～5cm程度中間きのもの、2 包 装 1パック80～120g(6～8枚)入り市販包装とする、3 その他産地表示のもの。			
1-50	ML	N/S	エリンギ	KG	30	1品 質(1)茎(柄の部分)が太く、白色で硬く、傘のふちが巻き込んでないもの、(2)表面がしなびておらず黒ずみのないもの、2 包 装 100g以上、市販品パック又は袋詰とする。			
1-51	ML	N/S	まいたけ	KG	30	1品 質(1)固有の芳香を有しているもの、(2)全体に張りがあり形が整っているもの、100g以上、市販品パック又は袋詰とする。			
1-52	ML	N/S	しめじ	KG	40	1品 質(1)固有の芳香を有し、粒揃いのもの、(2)かめの直径が1.5cm以内のかめ状のもので柄の太いもの、2 包 装 100～200g入り市販包装とする。			
1-53	ML	N/S	えの木茸	KG	30	1品 質 大きさが小さく、輪の揃ったものとする。 2 包 装 100g又は200g入り市販包装とする。			
1-54	ML	N/S	鶏 卵	KG	590	1品 質(1)生食用のもの、(2)新鮮で殻の表面がザラザラして光沢のないもの、(3)殻の割れ、ひび割れ等のないもの、(4)10%食塩水(比重1.073)に入れ浮かないもの、(5)異臭等がなく、割ったとき卵黄が完全なもの、(6)卵の両端を持ち、耳近くで軽く振って音のしないもの、(7)国産品とする、(8)サルモネラ(SE)対策を施したもの、2 重 量 L又はLLサイズ(1個70g標準)とする、3 包 装(1)ASの卵室式の鶏卵箱を使用したもの、(2)1箱10kg詰とする、(3)少量の場合は、卵室式のプラスチック容器又は鶏卵に損傷が生じない段ボール箱等の容器を使用したもの、 4 表 示 食品衛生法施行規則による。			
1-55	ML	N/S	温泉玉子	PK	150	一般市販品 新鮮な卵をスチーム等で加熱し温泉玉子にしたもの、 サイズはSサイズ以上とする、1PK=10個入りとする。 賞味期限 納入後 10日以上期間を有するもの。			
1-56	ML	N/S	バター	EA	160	1品 質(1)乳及び乳製品の成分規格「バター」とする、(2)乳固形分80%以下とする、(3)一般市販品とする、2 内 容 量 及び 包 装 1EA=200g以上入リメーカー標準包装とする。			
1-57	ML	N/S	酒かす	KG	20	品 質1 米を材料とする、2 アルコール分5%程度のもの、3 鮮度良好で不純物が混入していないもの、4 製造後、1年以内のもの、5 特有の芳香を有するもの。			
						小 計			

(注) 1. 物品番号のついているものは納品書に必ず記入すること

内 訳 書(1月分)

2-1	ML	N/S	鰯切身	PK	80	1 種 類 アジ科の「マシ」とする。2 品 質 3枚に卸し、ゼノ・骨を除去して茶洗したものの、3 内 容 量 及び 包 装 1PK=70g標準×5切入り真空詰する。			
2-2	ML	N/S	さば	KG	30	1 種 類 サバ科の「マサバ」とする。2 品 質 (1)表面に傷等がないもの、(2)肉厚で、引き締まっているもの、(3)形態:R 3 重 量 1尾400g以上とする。			
2-3	ML	N/S	さんま	KG	40	1 種 類 サマ科の「サマ」とする。2 品 質 (1)表面に傷等がないもの、(2)光沢があり、角膜が透明であるもの、(3)形態:R3 重 量 1尾120～130g(7.5kg箱60尾程度)とする。			
2-4	ML	N/S	ハマチ	KG	30	1 種 類 アジ科の「ブリ」とする。2 品 質 (1)生食に適するもの、(2)1尾3～5kg程度のもの、(3)納品直前に活き絞めにしたもの、3 その他 納品時、体液及び氷水がたれない状態であること、(4)形態:R			
2-5	ML	N/S	さわら	KG	30	1 種 類 サバ科の「サワラ」とする。2 形態:R 3 1尾3～5kg程度のもの。			
2-6	ML	N/S	生かき	KG	30	1 品 質 (1)粒が揃い、肉肥りで乳白色のもの、(2)ひもは黒色の濃いもの、(3)砂、貝殻等のきょう雑物が混入していないもの、(4)大きさは中粒以上とする、(5)かき特有の香りを有するもの、(6)スチームによる加熱済でノロウイルス対策してあるもの、2 包 装 ポリエチレン袋詰とする。			
2-7	ML	N/S	あさり貝	KG	20	1 品 質 (1)砂抜きしたもの、(2)貝殻表面に付着物がないもの、(3)大きさは中粒以上とする。			
2-8	ML	N/S	しじみ貝	KG	10	1 品 質 (1)粒のそろった大和しじみ貝を砂抜きしたもの、(2)貝殻表面に付着物がないもの、(3)大きさは中粒以上とする。			
						小 計			
(注)1. 物品番号のついているものは納品書に必ず記入すること									