

入 札 公 告

契約担当官
大村航空基地隊大村経理隊長
松 竹 崇 成

下記のとおり一般競争入札を行います。

記

1 競争入札に付する事項

調 達 要 求 番 号	件 名	予定数量	履 行 期 限	履 行 場 所
03-1-1021-0560-1012-00	馬鈴薯（皮むき）ほか	77件	令和3年6月1日～ 令和3年6月30日	大村航空基地隊厚生隊

2 入札参加資格

- (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、特別の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年度又は令和01・02・03年度競争参加資格（全省庁統一資格）に登録し、資格の種類が「**物品の販売**」で等級の**D級以上**の競争参加資格を有する者。
- (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、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。

3 申込方法

上記機関の資格審査結果通知書の写しに件名と連絡先を記入し、海上自衛隊大村航空基地隊経理隊に送付する。（FAX可）

4 入札日時及び場所

令和3年5月19日（水） 11:00 （ただし、郵便による入札の受領期限は、前日16時30分まで。）

海上自衛隊大村航空基地隊 経理隊入札室

5 入札保証金及び契約保証金

- (1) 免除
- (2) 落札者が契約を結ばないときは、落札金額の5/100に相当する金額を違約金として徴収する。

6 入札の無効

- (1) 入札開始時刻に遅延した者
- (2) 入札金額、入札者氏名及び押印が判明し難いもの。
- (3) 電信電話による入札
- (4) その他入札に関する条件に違反した入札

7 適用する契約条項及び特約条項

売買契約一般条項、生糧品の単価契約に関する特約条項

8 契約書の作成

契約書の作成を要する。

9 その他

- (1) 一品目ごと単価（小数点以下を含むことができる。）で行う。
落札決定に当たっては入札書に記載された金額（単価）に当該金額の10%（軽減税率対象品目については8%）に相当する額を加算した金額（当該金額に1円未満の端数が生じたときは、その端数金額を切り捨てるものとする。）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金額の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。
- (2) 入札者が代理人である場合は、委任状等代理権のあることを証明できる書面を提出する。
- (3) 応札の際は、入札及び契約心得を熟知のうえ参加すること。
- (4) この入札に関する公告は、海上自衛隊ホームページ上で閲覧することができる。
- (5) 物品購入等において仕様書等で同等品が認められ、かつ、同等品をもって入札をする場合は、入札に先立ち、別に定める様式の同等品承認申請書により承認を得ること。
(ホームページアドレス <http://www.mod.go.jp/msdf/formal/supply/index.html>)

10 問い合わせ先

長崎県大村市今津町10番地 海上自衛隊大村航空基地隊 経理隊契約班

TEL 0957-52-3131（内線685～686） FAX 0957-52-2017

内 訳 書

NO-1

番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
1	C	馬鈴薯(皮むき)	固有の薄黄色を呈し、発芽や表面に緑色の変色がない、1個150g以上の国内産の皮をむいたもの。 脱気又は真空包装	KG	60			
2	"	馬鈴薯(1.5cm角切)	固有の薄黄色を呈し、発芽や表面に緑色の変色がない、1個150g以上の国内産の皮をむき、1.5cm程度の角切りにしたもの。 脱気又は真空包装	KG	45			
3	"	甘藷	十分肥育し、発芽しておらず、ひげ根、茎を除去し水洗いしたもの。 1個200～400g程度 (新の期間5月～6月:100g以上) 国内産	KG	17			
4	"	長芋(皮むき)	1本500g以上の粘質の強い、国内産の皮をむいたもので、表面が変色していないもの。 脱気又は真空包装	KG	11			
5	"	スナップえんどう	緑色又は濃緑色を呈し、斑点、変質等がなく、折ると音がするもので、筋を除いたもの。 国内産	KG	4			
6	"	オクラ	緑色又は濃緑色を呈し、斑点、変質等がなく、肉質柔軟で9～12cm程度の未熟なもの。 国内産	KG	4			
7	"	かぼちゃ(煮物用)	成熟度がよく、甘味を有し、風味のよいもので、皮付きのまま乱切りにしたもの。 1EA40g標準 脱気又は真空包装	KG	33			

内 訳 書

NO-2

番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
8	C	かぼちゃ(サラダ用)	成熟度がよく、甘味を有し、風味のよいもので、皮をむき、2cm程度の角切りにしたもの。 脱気又は真空包装	KG	8			
9	"	こまつな	新鮮で「とう」が立っておらず、根部及び枯葉、砂等の雑物を除去したもの。 国内産	KG	23			
10	"	しその葉	青しその葉の若葉を摘み取ったもので、固有の風味を有するもの。 100枚ポリパック入り 国内産	KG	1			
11	"	チンゲン菜	肥育十分で、「とう」立ち、病虫害のないもの。葉部は淡緑色を呈し、やわらかく、香りの失われてないもの。 枯葉、砂等の雑物を除去したもの。 国内産	KG	18			
12	"	トマト	赤色又は桃色種で、表面が生々しく弾力があり、傷、変形等がないもの。納品後、2日程度で追熟し食べ頃を迎えるもの。 1個150～400g程度 国内産	KG	130			
13	"	ミニトマト	赤色又は桃色種で、表面が生々しく弾力があり、傷、変形等がないもの。 1パック20～30個程度 国内産	KG	31			
14	"	にら	濃緑色を呈するものを、根だちより切り取り、土砂等を除いたもの。 国内産	KG	10			

内 訳 書

NO-3

番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
15	C	人参(皮むき)	特有の鮮やかな赤みを帯び、肌割れ、股、す立等のないもので、1本150～400g以下の国内産の皮をむいたもの。 脱気又は真空包装	KG	155			
16	"	人参 (いちよう切り5mm幅)	特有の鮮やかな赤みを帯び、肌割れ、股、す立等のないもので、1本150g～400g以下の国内産の皮をむき4～5mm程度のいちよう切りにしたもの。 脱気又は真空包装	KG	15			
17	"	小葱	「とう」立ちがなく、緑色部及び白色部ともに軟らかく、長さ30cm以上で、茎のよくしまったツヤのあるもの。 国内産	KG	31			
18	"	中葱	「とう」立ちがなく、緑色部及び白色部ともに軟らかく、長さ50cm程度を標準として、白色部が20cm以上のもの。 国内産	KG	23			
19	"	パセリ	濃緑色で特有の香りを有し、葉さきがよくちぢれ、密集しているもの。 葉質はやわらかく、茎の長さは市販流通のもの。 国内産	KG	2			
20	"	ピーマン	濃緑色で弾力性を有し、辛味はないもの。 1個30g標準 国内産	KG	21			
21	"	パプリカ(赤)	鮮赤色を呈し、肉厚で弾力性を有するもの。 1個150～250g程度	KG	8			

内 訳 書

NO-4

番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
22	C	パプリカ(黄)	鮮黄色を呈し、肉厚で弾力性を有するもの。 1個150～250g程度	KG	2			
23	"	三つ葉	新鮮で特有の香味、風味を有し、枯葉等を除去したもの。 国内産	KG	3			
24	"	アスパラガス(生)	新鮮で「とう」立ちがないもの。 軸の直径10mm程度 国内産	KG	10			
25	"	クレソン	新鮮で特有の香味、風味を有し、枯葉等を除去したもの。 国内産	KG	1			
26	"	バジル	新鮮で特有の香味、風味を有し、枯葉等を除去したもの。 1PK20g標準 国内産	PK	6			
27	"	水菜	新鮮で「とう」が立っておらず、根部及び枯葉、砂等の雑物を除去したもの。 国内産	KG	2			
28	"	きゃべつ	抱合完全な結球の硬いもので、外葉、根部、土砂等の異物を除去したもの。 1個1kg以上、早生物は1個700g以上 国内産とする。	KG	240			

内 訳 書

NO-5

番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
29	C	レッドキャベツ	抱合完全な結球の硬いもので、外葉、根部、土砂等の異物を除去したもの。 1個1kg以上、早生物は1個700g以上 国内産	KG	9			
30	"	胡瓜	表皮は濃緑色を呈し、突起状(とげ)があり、極端な曲がりのないもの。 種子が少なく、皮が薄いもの。 長さ20cm以上、直径2.5~3.5cm程度 国内産	KG	172			
31	"	ごぼう(皮むき)	肉質はやわらかく、「す」がない葉落し長さ40cm以上、直径1.5~2.5cm程度の国内産の皮をむいたもの。 脱気又は真空包装	KG	15			
32	"	削りごぼう	肉質はやわらかく、「す」がない国内産の皮をむき、長さ5cm、幅0.5cm程度に均一に機械切りし、さらしたもの。 脱気又は真空包装 金平用	KG	13			
33	"	削りごぼう(細)	肉質はやわらかく、「す」がない国内産の皮をむき、長さ5cm、幅0.3cm程度に均一に機械切りし、さらしたもの。 脱気又は真空包装 汁物用	KG	18			
34	"	生姜	肥育十分で肉質柔軟な繊維の少ないもので、切り口にカビやひからび、傷がないものとする。 1個90g以上 国内産	KG	13			
35	"	セロリ	特有の香味を有し、茎はやわらかく、生食に適するもので、根、土砂等を除去したもの。 1株500g以上 国内産	KG	16			

内 訳 書

NO-6

番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
36	C	大根	ひげ根、葉は除去し、損傷、極端な曲がり等のないもの。 肉質は、「す」及び繊維の少ないもの。 長さ35cm、直径8cm程度で、1本500g以上 国内産	KG	71			
37	"	かいわれ大根	鮮やかな緑色を呈し、長さ10cm程度のもの。ひげ根は付いたままとする。 1箱20パック入で、1.5kg基準とする。 国内産	KG	2			
38	"	玉葱(むき)	1個150g以上で球のしまりが良く、裂球、分球、発芽のないものの皮をむき、根と先端部分を取り除いたもの。 脱気又は真空包装 国内産	KG	285			
39	"	レタス	適度に結球し、淡緑色を呈し「とう」立ち、枯葉、病虫害のないもの。 1個200g以上 国内産	KG	64			
40	"	なす	濃紫色を呈しツヤがあり、傷、変色等がないもの。 種子が少なく、皮が柔らかいもの。 1個80～150g程度 国内産	KG	11			
41	"	にがうり	鮮緑色を呈し、「いぼ」に張りがあり、傷、変色等がないもの。 1個200～400g程度 国内産	KG	5			
42	"	にんにく(むき)	1個50g程度の皮をむいたもので、特有の光沢を有するもの。 脱気又は真空包装	KG	9			

内 訳 書

NO-7

番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
43	C	白菜	抱合完全な結球白菜で「とう」立ち、枯葉、病虫害、霜害等がないもの。 1個1kg以上 国内産	KG	44			
44	"	もやし	緑豆又はブラックマッペを原料とし、新鮮で根が短く茎部は太く、みずみずしく艶のあるもの。 発芽10cm以内で「折れ」等の少ないもの。 きょう雑物の混入していないもの。 納品は可能な限り一袋にまとめること。 国内産	KG	70			
45	"	オレンジ	熟度十分なバレンシアオレンジで、「ハリ」があり、傷等がないもの。 1個180～200g程度	KG	24			
46	"	レモン	鮮黄色又は淡黄色を呈し、固有の芳香を有し、傷等がないもの。 1個90～150g程度	KG	11			
47	"	メロン	適度に熟したネット系メロンで、固有の芳香を有し、傷等がないもの。 肥後グリーン、雲仙グリーン等を基準とした市販流通銘柄とする。 1個1kg以上	KG	68			
48	"	バナナ	適度に熟し、皮及び肉質に腐敗、変質の徴候が現れていないもの。 南米、フィリピン産で1個120～150g程度	KG	27			
49	"	すもも	濃赤色を呈し、よく熟したもので香味、甘味良好なもの。 傷、変色等がないもの。 1個50g標準 国内産	KG	15			

内 訳 書

NO-8

番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
50	C	キウイフルーツ	熟度十分で傷等がなく、風味良好なもの。 1個100g標準	KG	15			
51	"	アメリカンチェリー	濃赤色を呈し、よく熟したもので香味、色沢が良好で、 傷等がない枝付きのもの。 一粒10g程度	KG	10			
52	"	えのき茸	「かさ」が小さく、軸の揃った変色等がないものとする。 可食部10～12cm程度 市販流通包装 国内産	KG	21			
53	"	エリンギ	茎が太く白色で、損傷、変色がないもの。 市販流通包装 国内産	KG	19			
54	"	生しいたけ	固有の風味を有し、傷やシミがなく、「かさ」が肉厚なもの。 直径4.5～7cm程度 市販流通包装 国内産	KG	16			
55	"	しめじ	固有の風味を有し、粒揃いで傷やシミがないもの。 市販流通包装 国内産	KG	17			
56	"	まいたけ	「かさ」が肉厚で色が濃く、軸が硬くしまって白く、傷やシミがないもの。 市販流通包装 国内産	KG	8			

内 訳 書

NO-9

番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
57	C	もずく	暗褐色で粘質に富み、塩抜き後のもので、砂やゴミ等の混入がないもの。 市販流通包装 国内産	KG	10			
58	"	ところ天	砂やごみ等の混入がなく、透き通っているもの。 口当たりのよいもの。 市販流通包装	KG	10			
59	"	牛中肉スライス	鮮度良好なもも肉とする。 厚さ2mm程度のスライスで4～5cm程度カット 変色、異臭、異物混入のないもの。 国産品、アメリカ産、オーストラリア産	KG	27			
60	"	豚下ロース	厚さ1～1.5cm程度、脂肪の厚さ8mm以内、重さ100g標準 変色、異臭、異物混入のないもの。 国産品、アメリカ産	EA	350			
61	"	豚中肉(角)	鮮度良好なもも肉とする。 1片2cm程度の角切り 変色、異臭、異物混入のないもの。 国産品	KG	10			
62	"	豚中肉スライス	鮮度良好なもも肉とする。 厚さ2mm程度のスライスで4～5cm程度カット 変色、異臭、異物混入のないもの。 国産品	KG	82			
63	"	豚ひき肉	鮮度良好な腕、もも、ばら肉とする。 ばさつきがなく、変色、異臭、異物混入、ドリップのないもの。 国産品	KG	4			

内 訳 書

NO-10

番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
64	C	合挽肉	鮮度良好なもも肉とし、牛肉は国産品、アメリカ産、オーストラリア産、豚肉は国産品とする。 よく混合され、ばさつきがなく、変色、異臭、異物混入、ドリップのないもの。	KG	98			
65	"	鶏もも正肉	鮮度良好で、脂肪が皮下全体に適度についており、皮ふの色がよく、つやのあるもの。 筆羽、異物等の付着がなく、変色、異臭のないもの。 1EA120g標準 国産品、ブラジル産	EA	1200			
66	"	鶏むね正肉	鮮度良好で、皮ふの色がよく、つやのあるもの。 筆羽、異物等の付着がなく、変色、異臭のないもの。 1EA120g標準 国産品	EA	240			
67	"	鶏ももこま切肉	鮮度良好で、脂肪が皮下全体に適度についており、皮ふの色がよく、つやのあるもの。 筆羽、異物等の付着がなく、変色、異臭のないもの。 1片1.5cm程度の角切り 国産品、ブラジル産	KG	23			
68	"	鶏むねこま切肉	鮮度良好で、皮ふの色がよく、つやのあるもの。 筆羽、異物等の付着がなく、変色、異臭のないもの。 1片1.5cm程度の角切り 国産品	KG	4			
69	"	鶏手羽先	鮮度良好で肉付がよく、皮ふは色及びつやがよく、毛穴が盛り上がっているもの。 筆羽、異物等の付着がなく、変色、異臭のないもの。 1EA60g標準 国産品	KG	22			
70	"	鶏骨付ももぶつ切肉	鮮度良好な骨付のもも肉とする。 肉付が良く、色つやがよく毛穴がもりあがっているもの。 筆羽、異物等の付着がなく、変色、異臭のないもの。 1EA40g標準 国産品、アメリカ産	KG	8			

内 訳 書

NO-11

番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
71	C	豚骨	鮮度良好で頭部を除いたもの。 異物等の付着がなく、異臭、ドリップのない、スープ用に 適したもの。 国産品	KG	24			
72	"	鶏骨	鮮度良好で頭部、足部を除いた胴体部分とする。 異物等の付着がなく、異臭、ドリップのない、スープ用に 適したもの。 国産品	KG	26			
73	"	ベーコン	鮮度良好な市販品 厚さ1.5mm程度のスライス	KG	21			
74	"	ロースハム	鮮度良好な市販品 厚さ1.5mm程度のスライス 生食用	KG	8			
75	"	プレスハム	鮮度良好な市販品 厚さ1.5mm程度のスライス 生食用	KG	11			
76	"	ウインナーソーセージ	鮮度良好な市販品 茶褐色の粗挽きタイプ 1EA20g標準	KG	9			
77	"	鶏卵	新鮮で、ひび、割れ、汚れ等のないもの。 Mサイズ 納品後、10日以上賞味期限を有するもの。 納品日を記載すること。	KG	161			