

入札公告

分任支出負担行為担当官代理
大村航空基地隊大村経理隊
契約班長 泉山 鷹
(公印省略)

下記のとおり一般競争入札を行います。

記

1 競争入札に対する事項

調達要求番号	件名	数量単位	履行期限	履行場所
06-1-1024-0560-1003-00	馬鈴薯(皮むき)ほか	71件	令和6年6月1日～ 令和6年6月30日	大村航空基地隊厚生隊

2 入札日時及び場所

- (1) 日時 令和6年5月17日 金曜日 13時30分
(ただし、郵便等による入札書の受領期限は、前日の16時30分まで。)
- (2) 場所 海上自衛隊大村航空基地隊 経理隊入札室

3 申込方法

入札に参加する者は、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大村経理隊に送付すること。(FAX可)

4 競争入札参加資格

- (1) 予算決算及び会計令第70条・71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ものは、第70条中、特別の理由がある場合に該当する。
- (2) 令和04・05・06年度競争参加資格(全省庁統一資格)「物品の販売」のD等級以上に格付けされている者、又は当該競争参加資格を有していない者にあつては、競争執行の日までに競争参加資格審査を受け、競争参加資格者名簿に登録され、当該競争参加資格を有すると認められる者であること。
- (3) 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。
- (4) 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も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。
- (5) 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に該当すると省指名停止権者が認めた場合には、この限りではない。

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100分の5に相当する金額を違約金として徴収する。

6 入札(仕様書)説明会の日時及び場所

実施しない。

7 入札方法

単価

8 契約書作成の要否及び適用する契約条項等

- (1) 遅滞なく契約書の作成を要する。
- (2) 契約条項： 売買 契約一般条項 生糧品の単価契約に関する特約条項

9 入札書の記載金額

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こと。

10 入札の無効

- (1) 本公告に示した競争入札参加資格を有していない者の入札及び入札に関する条件に違反した者
- (2) 入札及び契約心得のとおり実施しない者
- (3) 電送による入札

11 その他

- (1) 応札の際は、入札及び入札心得を熟知の上参加すること。
- (2) 入札公告、入札及び契約心得は大村経理隊で閲覧できるほか、海上自衛隊ホームページ上で閲覧することができる。(ホームページアドレス：<https://www.mod.go.jp/msdf/bukei/s4/nyusatsu.html>)
- (3) 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。
- (4) 同等品で応札する場合は、「同等品承認申請書」(様式はHP上に掲載)により承認を得ること。
- (5) 郵送により入札を行う場合は、入札書を調達要求番号および件名を表記した封筒に封入のうえ、さらに当該封筒を封入し外封筒にあたる封筒の表面に「入札書在中」の旨を朱書きして、原則として書留郵便により送付すること。
- (6) むき野菜及びカット野菜については見本を提出すること。ただし令和3年度以降、見本提出や実績がある場合は免除とする。なお、見本提出については、官側と事前に協議すること。

12 入札に関する問い合わせ先

〒856-8585 長崎県大村市今津町10番地 海上自衛隊大村航空基地隊 大村経理隊契約班
(電話：0957-52-3131 内線685・686 FAX：0957-52-2017)

内 訳 書

NO-1

番号	物品 番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
1	ML N/S	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ものの皮をむいたもので、1個130g程度以上のもの。 脱気又は真空包装 国内産	KG	57			
2	ML N/S	C	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ものの皮をむき1.5cm程度の角切りにしたものの。 脱気又は真空包装 国内産	KG	49			
3	ML N/S	C	とうもろこし	実が均一かつ肉厚で、特有の黄色を呈するものの皮をむき、可食部のみとしたもの。 1本160~200g程度を標準とする。 国内産	KG	19			
4	ML N/S	C	長芋(皮むき)	1本400g程度のもの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 国内産	KG	12			
5	ML N/S	C	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	2			
6	ML N/S	C	かぼちゃ(煮物用)	成熟度がよく、皮付きのまま乱切りにしたものの。 1片40g程度を標準とする。 脱気又は真空包装	KG	19			
7	ML N/S	C	かぼちゃ(サラダ用)	成熟度がよいものの皮をむき、2cm程度の角切りにしたものの。 脱気又は真空包装	KG	6			

内 訳 書

NO-2

番号	物品 番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
8	ML N/S	C	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	24			
9	ML N/S	C	しその葉	青しその葉の若葉を摘み取ったもので、斑点、変質等がなく、固有の香味を有するもの。 100枚ポリパック入り 国内産	KG	1			
10	ML N/S	C	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	3			
11	ML N/S	C	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程度を標準とする。 国内産	KG	90			
12	ML N/S	C	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個10～15g程度を標準とする。 市販流通包装 国内産	KG	25			
13	ML N/S	C	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	6			
14	ML N/S	C	人参(皮むき)	特有の鮮やかな赤みを帯び、肌割れ、股、す立等がないものの皮をむいたもので、1本140～400g程度を標準とする。 脱気又は真空包装 国内産	KG	127			

内 訳 書

NO-3

番号	物品 番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
15	ML N/S	C	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、す立等がないものの皮をむいたものを4～5mm程度のいちよう切りにしたもの。 脱気又は真空包装 国内産	KG	18			
16	ML N/S	C	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	26			
17	ML N/S	C	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	24			
18	ML N/S	C	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	1			
19	ML N/S	C	ピーマン	濃緑色で弾力性を有するもの。 1個30g程度を標準とする。 国内産	KG	7			
20	ML N/S	C	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程度を標準とする。	KG	2			
21	ML N/S	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程度を標準とする。	KG	2			

内 訳 書

NO-4

番号	物品 番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
22	ML N/S	C	三つ葉	新鮮で特有の芳香を有し、枯葉等を除去したもの。 国内産	KG	2			
23	ML N/S	C	アスパラガス(生)	新鮮で「とう」立ちがないもの。 軸の直径10mm程度を標準とする。 国内産	KG	4			
24	ML N/S	C	水菜	新鮮で「とう」が立っておらず、枯葉、砂等の雑物を除去したもの。 国内産	KG	2			
25	ML N/S	C	きゃべつ	抱合完全な結球の硬いもので、外葉を1枚ほど残し、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以上とする。 国内産	KG	167			
26	ML N/S	C	レッドキャベツ	抱合完全な結球の硬いもので、汚損している外葉、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以上とする。 国内産	KG	7			
27	ML N/S	C	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。 長さ20cm以上、直径2.5~3.5cm程度を標準とする。 国内産	KG	98			
28	ML N/S	C	ごぼう(皮むき)	肉質はやわらかく、「す」がないものの皮をむいたもの。 直径1.5~2.5cm程度、長さ20cm程度を標準とする。 脱気又は真空包装 国内産	KG	6			

内 訳 書

NO-5

番号	物品 番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
29	ML N/S	C	削りごぼう	肉質はやわらかく、「す」がないものの皮をむき、長さ5cm、幅0.5cm程度を標準に均一に機械切りし、さらしたもの。 金平用 国内産	KG	8			
30	ML N/S	C	削りごぼう(細)	肉質はやわらかく、「す」がないものの皮をむき、長さ5cm、幅0.3cm程度を標準に均一に機械切りし、さらしたもの。 汁物用 国内産	KG	20			
31	ML N/S	C	生姜	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程度を標準とする。 国内産	KG	10			
32	ML N/S	C	セロリ	特有の芳香を有し、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程度を標準とする。 国内産	KG	13			
33	ML N/S	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程度を標準とする。 やむを得ず裁断して納品する場合は、ラップフィルム等で表面を覆うこと。 国内産	KG	80			
34	ML N/S	C	かいわれ大根	鮮やかな緑色を呈し、長さ10cm程度を標準とし、ひげ根は付いたままとする。 国内産	KG	3			
35	ML N/S	C	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。 変色等がないもの。 脱気又は真空包装 国内産	KG	204			

内 訳 書

NO-6

番号	物品 番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
36	ML N/S	C	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以上とする。 国内産	KG	87			
37	ML N/S	C	なす	濃紫色を呈しツヤがあり、傷、変色等がないもの。 皮が柔らかいもの。 1個80～150g程度を標準とする。 国内産	KG	7			
38	ML N/S	C	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程度を標準とする。 国内産	KG	14			
39	ML N/S	C	にんにく(むき)	1個50g程度の皮をむいたもので、特有の光沢を有し、変色等がないもの。 脱気又は真空包装	KG	8			
40	ML N/S	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以上とする。 国内産	KG	42			
41	ML N/S	C	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	66			
42	ML N/S	C	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程度を標準とする。	KG	12			

内 訳 書

NO-7

番号	物品 番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
43	ML N/S	C	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程度を標準とする。	KG	7			
44	ML N/S	C	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 国内産	KG	62			
45	ML N/S	C	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。 1個120～150g程度を標準とする。 南米産、フィリピン産	KG	10			
46	ML N/S	C	キウイフルーツ	熟度十分で傷、しわ等がないもの。 1個100g程度を標準とする。	KG	19			
47	ML N/S	C	アメリカンチェリー	濃赤色を呈し、よく熟したもので固有の芳香を有し、色沢が良好で、傷等がない枝付きのもの。 一粒10g程度を標準とする。	KG	7			
48	ML N/S	C	生しいたけ	傷やシミがなく、「かさ」が肉厚なもの。 直径4.5～7cm程度を標準とする。 市販流通包装 国内産	KG	11			
49	ML N/S	C	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	14			

内 訳 書

NO-8

番号	物品 番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
50	ML N/S	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	26			
51	ML N/S	C	ところ天	砂やごみ等の混入がなく、透き通っているもの。 市販流通包装	KG	15			
52	ML N/S	C	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程度を標準にカットし、 変色、異臭、異物混入のないもの。 国内産、アメリカ産、オーストラリア産	KG	32			
53	ML N/S	C	豚下ロース	厚さ1~1.5cm程度、脂肪の厚さ8mm程度以内、重さ100g程度を標準とする。 変色、異臭、異物混入のないもの。 国内産、アメリカ産、カナダ産	KG	10			
54	ML N/S	C	豚中肉(1cm角)	鮮度良好なもも肉とする。 1片1cm程度を標準とした角切り 変色、異臭、異物混入のないもの。 国内産、アメリカ産、カナダ産	KG	6			
55	ML N/S	C	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程度を標準にカットし、 変色、異臭、異物混入のないもの。 国内産、アメリカ産、カナダ産	KG	53			
56	ML N/S	C	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。 国内産、アメリカ産、カナダ産	KG	4			

内 訳 書

NO-9

番号	物品 番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
57	ML N/S	C	合挽肉	鮮度良好なもも肉とし、牛肉は国内産、アメリカ産、オーストラリア産、豚肉は国内産、アメリカ産、カナダ産とする。 よく混合され、ぱさつきがなく、変色、異臭、異物混入、ドリッブのないもの。	KG	36			
58	ML N/S	C	鶏もも正肉	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程度を標準とする。 国内産、ブラジル産	KG	130			
59	ML N/S	C	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程度を標準とする。 国内産	KG	26			
60	ML N/S	C	鶏ももこま切肉	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程度を標準とした角切り。 国内産、ブラジル産	KG	12			
61	ML N/S	C	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程度を標準とした角切り。 国内産	KG	2			
62	ML N/S	C	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。 1EA50～60g程度を標準としたもの。 国内産	KG	32			
63	ML N/S	C	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程度を標準としたもの。 国内産、アメリカ産	KG	10			

内 訳 書

NO-10

番号	物品 番号	性質 区分	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価	金 額	記 事
64	ML N/S	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。 国内産	KG	26			
65	ML N/S	C	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。 国内産	KG	26			
66	ML N/S	C	焼豚	鮮度良好な市販品 厚さ1.5mm程度のスライス 生食用 国産	KG	1			
67	ML N/S	C	ベーコン	鮮度良好な市販品 厚さ1.5mm程度のスライス 国産	KG	13			
68	ML N/S	C	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 国産	KG	11			
69	ML N/S	C	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 国産	KG	8			
70	ML N/S	C	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程度を標準とする。 国産	KG	6			

