

仕 様 書

仕様書番号 39

作成年月日 31.2.4

作成部課隊 古河駐屯地業務隊

糧食班長

作成責任者 2等陸尉 志村進

1 総 則

本仕様書は、古河駐屯地業務隊糧食班で調達する精米について規定する。

2 規 格

(1)米の品質等

ア 収穫時期:30年度8月以降に収穫されたもの

イ 産地:茨城県産とする

ウ 品種・等級:こしひかり、あきたこまちのいずれかとし、1等米とする

(2)民間流通米であること。

(3)とう精率91%に精米されたもの。

(白度39~41%とする)

(4)とう精作業及び検査等

ア 納品日の前日または当日に、とう精するものとする。

イ とう精時の作業は、官側検査官立ち会いの下で実施する場合は事前に連絡調整する。

立会の際の拒否、妨害行為、は契約不履行とする。

ウ 駐屯地に納入される米と明らかに別の米の精米をする場合は受領検査不合格とみなす。

エ 玄米の袋全数に農産物検査法に基づく産地、品種、収穫の年の表示のない場合または、違う表示の確認された場合は受領検査不合格とみなす。

オ 玄米、精米ともに室内の清潔な場所に保管してあること。

(5)下記のものを納品書に添付するものとする。

ア とう精台帳 1部

契約相手若しくはとう精業者が管理する義務つけられた帳票またはその写し。

イ 玄米仕入れ先確認 1部

契約業者相手方が玄米を購入したときの集荷業者等の仕入れ先が発行するものまたはその写し。

ウ 品質証明書 1部

契約相手方がどこから玄米を調達したかを証明するものであり、「産地」「年度」「銘柄」「区分」

「取引期限」等を記載したもの。(捺印のある仕入れ先発行のもの)

エ 精米品位判定検査書 (様式:A4縦) 1部

(ア)契約相手若しくは契約相手方が依頼するとう精業者が発行する納入精米の検査項目及び基準は次のとおりとする。

(上限) (%)

品目	水分	粉状質粒及び被害粒			砕粒	異種穀粒及び異物		判定 適否	備考
		計	被害粒			もみ	もみを除いた物		
			計	着色粒					
品位基準	16.0	20.0	2.0	0.2	10.0	0.0	0.1	—	
精米									

(イ)「検査者名」を証明するものとし「検査機名」・「会社名」・「捺印」・「連絡先」を記載する。

オ とう精前の玄米袋一部(産地等証明出来る部分) 1部

カ 納入米の一部、及び納入前の玄米一部100g程度(ビニール袋詰め)

キ 納品を、輸送事業者または納入業者に委託する場合、契約業者は納品に立ち会うものとする

(6)納品時荷姿は、30kg/袋、3層クラフト紙で中央に折り曲げて、左右の口ひもで真結びとしたものとする。(ビニール袋使用不可)

(7)官側が指定する場所に卸下するまでの契約とする。

(8)上記種類を納入時、納品書に添付しない場合は、受領検査不合格とする。

3 その他

(1)物理または科学的検査を必要とする場合は、双方立会して、公共の検査機関に検査を依頼する。ただし検査に要する費用は納入業者負担とする。

(2)受領検査を行い、不具合が生じた場合は、袋開封後でも、返納することがある。

4 本仕様書記載内容について疑義がある場合、契約担当官と協議し、指示に従うものとする。

仕様書番号 37

仕 様 書

作成年月日 31.1.29

作成部課隊 古河駐屯地業務隊

糧食班長

作成責任者 2等陸尉 志村進

1 品名	折詰のり弁当
2 物品整理番号	
3 適用範囲	
4 材料又は修正箇所	
白飯(のり)	300g程度
魚の塩焼き	40g程度
玉子焼き	30g程度
ちくわ天ぷら	40g程度
肉団子・焼売等	40g程度
生野菜または和え物	30g程度
漬物	10g程度
	内容総量490g以上
	以上を詰め合わせたもので、その他については業者の裁量による。
5 その他	
	* 基準価格は、400円とする
	* 割り箸、調味料付
	* 表示内容 ア、製造年月日 イ、賞味(消費)期限 ウ、なるべく早くお召し上がり下さい
	* 製造は請負業者が自ら製造した物とし、第三者に委任し、もしくは 請け負わせてはならない
	* 3月8日(金)15時半納入、約150ヶ予定
	* 見本は2月18日(月)10時半まで1ヶ提出、または前日の15時まで提出

仕様書番号 36

仕 様 書

作成年月日 31.1.29

作成部課隊 古河駐屯地業務隊
糧食班長

作成責任者 2等陸尉 志村進

1 品名	折詰寿司入り弁当															
2 物品整理番号																
3 適用範囲																
4 材料又は修正箇所	<table><tr><td>細巻き(胡瓜・梅しそ等)</td><td>100g程度</td></tr><tr><td>太巻き</td><td>100g程度</td></tr><tr><td>稲荷寿司</td><td>100g程度</td></tr><tr><td>コロッケ</td><td>50g程度</td></tr><tr><td>煮物</td><td>60g程度</td></tr><tr><td>玉子焼き</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>漬物</td><td>20g程度</td></tr></table> <p>内容総量460g以上</p> <p>以上を詰め合わせたもので、その他については業者の裁量による。</p>		細巻き(胡瓜・梅しそ等)	100g程度	太巻き	100g程度	稲荷寿司	100g程度	コロッケ	50g程度	煮物	60g程度	玉子焼き	30g程度	漬物	20g程度
細巻き(胡瓜・梅しそ等)	100g程度															
太巻き	100g程度															
稲荷寿司	100g程度															
コロッケ	50g程度															
煮物	60g程度															
玉子焼き	30g程度															
漬物	20g程度															
5 その他	<p>* 基準価格は、400円とする</p> <p>* 割り箸、調味料付</p> <p>* 表示内容 ア、製造年月日 イ、賞味(消費)期限 ウ、なるべく早くお召し上がり下さい</p> <p>* 製造は請負業者が自ら製造した物とし、第三者に委任し、もしくは 請け負わせてはならない</p> <p>* 3月9日(土)11時納入、約80ヶ予定/3月18日(月)15時半納入、約200ヶ予定</p> <p>* 見本は2月18日(月)10時半まで1ヶ提出、または前日の15時まで提出</p>															

仕 様 書

仕様書番号 38

作成年月日 31.1.29

作成部課隊 古河駐屯地業務隊

糧食班長

作成責任者 2等陸尉 志村進

1 品名	折詰唐揚げ弁当	
2 物品整理番号		
3 適用範囲		
4 材料又は修正箇所		
	白飯（ごま塩・梅干し）	300g程度
	鶏の唐揚げ	100g程度
	生野菜	20g程度
	ウィンナー	15g程度
	オムレツ	30g程度
	野菜の和え物	30g程度
	煮物	50g程度
	漬物	10g程度
	内容総量 5 5 5 g 以上	
	以上を詰め合わせたもので、その他については業者の裁量による。	
5 その他		
	* 基準価格は、400円とする	
	* 割り箸、調味料付	
	* 表示内容 ア、製造年月日 イ、賞味(消費)期限 ウ、なるべく早くお召し上がり下さい	
	* 製造は請負業者が自ら製造した物とし、第三者に委任し、もしくは 請け負わせてはならない	
	* 3月9日(土)15時半納入、約80ヶ予定	
	* 見本は2月18日(月)10時半まで1ヶ提出、または前日の15時まで提出	