

仕 様 書			
品名	作成年月日		作成部隊
のり弁当	平成31年2月5日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯	1	300
	のり	1	
	おかか		10
	鮭塩焼き	1	30
	竹輪磯辺揚げ	1	40
	ポテトコロッセ	1	50
	沢庵漬		3
	総量		433
2 備 考	<p>1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。</p> <p>2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。</p> <p>3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。</p> <p>4 容器は容器包装でなるべくラップ包装とし、製造年月日、消費期限を明記すること。割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。</p> <p>5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保つこと。</p> <p>6 弁当製造工程は10時間から12時間以内であること。また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。</p> <p>7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。</p> <p>8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)</p> <p>9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)</p> <p>10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。</p> <p>12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。</p> <p>13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)</p> <p>14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし見本選定時提出すること。</p>		

仕 様 書

品名	作成年月日		作成部隊
二色幕の内弁当風	平成31年2月5日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯	1	300
	鮭フレーク		30
	肉そぼろ		30
	ミニハンバーグ	1	30
	からあげ	1	20
	味付け肉団子	1	10
	白身魚フライ	1	30
	ひじき煮		10
	しいたけ煮	1	10
	人参煮	1	10
	かぼちゃ煮	1	10
	野沢菜漬		3
	総量		493
2 備 考	<p>1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。</p> <p>2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。</p> <p>3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。</p> <p>4 容器は容器包装でなるべくラップ包装とし、製造年月日、消費期限を明記すること。割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。</p> <p>5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保つこと。</p> <p>6 弁当製造工程は10時間から12時間以内であること。また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。</p> <p>7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。</p> <p>8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)</p> <p>9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)</p> <p>10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。</p> <p>12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。</p> <p>13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)</p> <p>14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし見本選定時提出すること。</p>		

仕 様 書

品名	作成年月日		作成部隊
日替わり弁当(洋風)	平成31年2月5日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯	1	300
	のり	1	0.5
	白身魚フライ	1	30
	からあげ	2	40
	味付け肉団子	1	20
	ミニハンバーグ	1	30
	人参甘煮		15
	野菜ソテー		20
	ポテトフライ		15
	PH済オムレツ	1	30
	桜大根漬		3
	総量		503.5
2 備 考	<p>1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。</p> <p>2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。</p> <p>3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。</p> <p>4 容器は容器包装でなるべくラップ包装とし、製造年月日、消費期限を明記すること。割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。</p> <p>5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保つこと。</p> <p>6 弁当製造工程は10時間から12時間以内であること。また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。</p> <p>7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。</p> <p>8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)</p> <p>9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)</p> <p>10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。</p> <p>12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。</p> <p>13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)</p> <p>14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし見本選定時提出すること。</p>		

仕 様 書

品名	作成年月日	作成部隊	
お祝い幕の内弁当	平成31年2月5日	武山駐屯地業務隊糧食班	
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯	1	350
	黒ごま		0.5
	梅干		3
	とんかつ	1	40
	鮭塩焼き	1	30
	からあげ	1	20
	卵焼き(PA調整済み)	1	20
	赤ウィンナー	1	20
	金平煮		15
	ひじき煮		10
	里芋煮	1	15
	かぼちゃ煮	1	15
	れんこん煮	1	15
	こんにゃく煮	1	15
	桜大根漬		3
	のし付き		
	総量		571.5
2 備 考	<p>1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。</p> <p>2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。</p> <p>3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。</p> <p>4 容器は容器包装でなるべくラップ包装とし、製造年月日、消費期限を明記すること。割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。</p> <p>5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保つこと。</p> <p>6 弁当製造工程は10時間から12時間以内であること。また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。</p> <p>7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。</p> <p>8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)</p> <p>9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)</p> <p>10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。</p> <p>12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。</p> <p>13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)</p> <p>14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし見本選定時提出すること。</p>		

祝 卒業 高等工科学校

仕 様 書

品名	作成年月日		作成部隊
弁当(A)	平成31年2月5日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯	1	300
	のりたまふりかけ		0.5
	梅干		3
	ハンバーグ	1	60
	からあげ	1	30
	竹輪磯辺揚げ	1	40
	しゅうまい	1	20
	金平煮		10
	ひじき煮		15
	れんこん煮	1	15
	里芋煮	1	20
	沢庵漬		3
	総量		516.5
2 備 考	<p>1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。</p> <p>2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。</p> <p>3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。</p> <p>4 容器は容器包装でなるべくラップ包装とし、製造年月日、消費期限を明記すること。割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。</p> <p>5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保つこと。</p> <p>6 弁当製造工程は10時間から12時間以内であること。また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。</p> <p>7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。</p> <p>8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)</p> <p>9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)</p> <p>10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。</p> <p>12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。</p> <p>13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)</p> <p>14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし見本選定時提出すること。</p>		

仕 様 書

品名	作成年月日	作成部隊	
弁当(B)	平成31年2月5日	武山駐屯地業務隊糧食班	
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯	1	300
	黒ごま		0.5
	梅干		3
	ミニカツ	1	40
	ビーフコロツケ	1	60
	鮭塩焼き	1	20
	しゅうまい	1	20
	金平煮		10
	人参煮	1	15
	れんこん煮	1	15
	里芋煮	1	20
	沢庵漬		3
	総量		506.5
2 備 考	<p>1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。</p> <p>2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。</p> <p>3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。</p> <p>4 容器は容器包装でなるべくラップ包装とし、製造年月日、消費期限を明記すること。割り箸付き。「なるべく早くお召上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。</p> <p>5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保つこと。</p> <p>6 弁当製造工程は10時間から12時間以内であること。また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。</p> <p>7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。</p> <p>8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)</p> <p>9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)</p> <p>10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。</p> <p>12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。</p> <p>13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整され た卵製品のみ)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)</p> <p>14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし見本選定時提出すること。</p>		

仕 様 書

品名	作成年月日		作成部隊
ボリューム幕の内弁当	平成31年2月5日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯		300
	黒ごま		0.5
	梅干	1	3
	鶏照り焼き	1	40
	白身魚フライ	1	40
	竹輪磯辺揚げ	1	40
	赤ウィンナー	1	15
	切干し大根煮		20
	人参煮	1	15
	れんこん煮	1	15
	こんにゃく煮	1	15
	沢庵漬		3
	総量		506.5
2 備 考	<p>1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。</p> <p>2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。</p> <p>3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。</p> <p>4 容器は容器包装でなるべくラップ包装とし、製造年月日、消費期限を明記すること。割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。</p> <p>5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保つこと。</p> <p>6 弁当製造工程は10時間から12時間以内であること。また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。</p> <p>7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。</p> <p>8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)</p> <p>9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)</p> <p>10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。</p> <p>12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。</p> <p>13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整され た卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)</p> <p>14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし見本選定時提出すること。</p>		

仕 様 書

品名	作成年月日	作成部隊	
豚焼肉弁当	平成31年2月5日	武山駐屯地業務隊糧食班	
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯		300
	黒ごま		0.5
	梅干	1	3
	豚カルビ肉		60
	たれ付き玉葱		50
	からあげ	1	30
	ちくわ磯辺揚げ	1	20
	小松菜人参ごま和え		20
	肉団子	1	20
	ひじき煮		10
	桜つぼ漬		3
	総量		516.5
2 備 考	<p>1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。</p> <p>2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。</p> <p>3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。</p> <p>4 容器は容器包装でなるべくラップ包装とし、製造年月日、消費期限を明記すること。割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。</p> <p>5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保つこと。</p> <p>6 弁当製造工程は10時間から12時間以内であること。また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。</p> <p>7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。</p> <p>8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)</p> <p>9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)</p> <p>10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。</p> <p>12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。</p> <p>13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)</p> <p>14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし見本選定時提出すること。</p>		

仕 様 書

品名	作成年月日		作成部隊
ハンバーグ弁当	平成31年2月5日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯	1	300
	黒ごま		0.5
	梅干		3
	ハンバーグ	1	80
	人参グラッセ	1	20
	ポテトフライ	1	30
	からあげ	2	40
	赤ウィンナー	1	15
	野菜炒め		15
	ひじき煮		10
	かぼちゃ煮	1	15
	昆布佃煮		3
			531.5
2 備 考	<p>1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。</p> <p>2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。</p> <p>3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。</p> <p>4 容器は容器包装でなるべくラップ包装とし、製造年月日、消費期限を明記すること。割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。</p> <p>5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保つこと。</p> <p>6 弁当製造工程は10時間から12時間以内であること。また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。</p> <p>7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。</p> <p>8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)</p> <p>9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)</p> <p>10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体采取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。</p> <p>12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。</p> <p>13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)</p> <p>14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし見本選定時提出すること。</p>		

仕 様 書

品名	作成年月日		作成部隊
弁当(C)	平成31年2月5日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯	1	300
	黒ごま		0.5
	梅干		3
	ハンバーグ	1	60
	コロッケ	1	40
	磯辺磯辺揚げ	1	20
	赤ウインナー	1	20
	人参煮	1	15
	ひしき煮		15
	かぼちゃ煮	1	20
	昆布佃煮		3
			496.5
2 備 考	<p>1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。</p> <p>2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。</p> <p>3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。</p> <p>4 容器は容器包装でなるべくラップ包装とし、製造年月日、消費期限を明記すること。割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。</p> <p>5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保つこと。</p> <p>6 弁当製造工程は10時間から12時間以内であること。また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。</p> <p>7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。</p> <p>8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)</p> <p>9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)</p> <p>10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。</p> <p>12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。</p> <p>13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整され た卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)</p> <p>14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし見本選定時提出すること。</p>		

仕 様 書

品名	作成年月日	作成部隊	
おかず幕の内弁当	平成31年2月5日	武山駐屯地業務隊糧食班	
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯	1	300
	黒ごま		0.5
	梅干		3
	卵焼き(PA調整済み)	1	20
	鮭塩焼き	1	30
	コロツケ	1	30
	白身魚フライ	1	40
	肉団子	1	20
	金平煮		11
	れんこん煮	1	15
	里芋煮	1	20
	沢庵漬		3
			492.5
2 備 考	<p>1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。</p> <p>2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。</p> <p>3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。</p> <p>4 容器は容器包装でなるべくラップ包装とし、製造年月日、消費期限を明記すること。割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。 必要な際のし紙を付ける。</p> <p>5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保つこと。</p> <p>6 弁当製造工程は10時間から12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。</p> <p>7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。</p> <p>8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)</p> <p>9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)</p> <p>10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。</p> <p>12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。</p> <p>13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整され た卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)</p> <p>14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし見本選定時提出すること。</p>		

仕 様 書

品名	作成年月日	作成部隊	
からあげ甘酢弁当	平成31年2月5日	武山駐屯地業務隊糧食班	
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯		300
	黒ごま		0.5
	梅干	1	3
	甘酢からあげ (たれ付き)	3	90
	野菜コロッケ	1	30
	野菜炒め		30
	肉団子	1	20
	ひじき煮		10
	人参煮	1	15
	かぼちゃ煮	1	15
	沢庵漬		3
			516.5
2 備 考	<p>1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。</p> <p>2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。</p> <p>3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。</p> <p>4 容器は容器包装でなるべくラップ包装とし、製造年月日、消費期限を明記すること。割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。 必要な際のし紙を付ける。</p> <p>5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保つこと。</p> <p>6 弁当製造工程は10時間から12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。</p> <p>7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。</p> <p>8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)</p> <p>9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)</p> <p>10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。</p> <p>12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。</p> <p>13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)</p> <p>14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし見本選定時提出すること。</p>		

仕 様 書

品名	作成年月日	作成部隊	
幕の内洋風弁当	平成31年2月5日	武山駐屯地業務隊糧食班	
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯		300
	黒ごま		0.5
	梅干	1	3
	ハムカツ	1	40
	からあげ	1	20
	しゅうまい	1	20
	肉団子	1	20
	PH済オムレツ	1	30
	ちくわ磯辺揚げ	1	20
	野菜炒め		30
	小松菜人参ごま和え		20
	桜つぼ漬		3
			506.5
2 備 考	<p>1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。</p> <p>2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。</p> <p>3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。</p> <p>4 容器は容器包装でなるべくラップ包装とし、製造年月日、消費期限を明記すること。割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。 必要な際のし紙を付ける。</p> <p>5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保つこと。</p> <p>6 弁当製造工程は10時間から12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。</p> <p>7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。</p> <p>8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)</p> <p>9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)</p> <p>10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。</p> <p>12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。</p> <p>13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整され た卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)</p> <p>14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし見本選定時提出すること。</p>		

仕 様 書

品名	作成年月日	作成部隊	
日替わり弁当(A)	平成31年2月5日	武山駐屯地業務隊糧食班	
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯		300
	ふりかけ	1	3
	ビーフコロッケ	1	40
	ミニハンバーグ	1	30
	しゅうまい	1	20
	ポテトフライ	1	30
	野菜炒め		30
	小松菜人参ごま和え		20
	切干煮		15
	桜つぼ漬		10
			3
			501
2 備 考	<p>1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。</p> <p>2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。</p> <p>3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。</p> <p>4 容器は容器包装でなるべくラップ包装とし、製造年月日、消費期限を明記すること。割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。</p> <p>5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保つこと。</p> <p>6 弁当製造工程は10時間から12時間以内であること。また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。</p> <p>7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。</p> <p>8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)</p> <p>9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)</p> <p>10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。</p> <p>12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。</p> <p>13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整され た卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)</p> <p>14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし見本選定時提出すること。</p>		

仕 様 書

品名	作成年月日	作成部隊	
おにぎり2おかず弁当	平成31年2月5日	武山駐屯地業務隊糧食班	
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	おにぎり(鮭)	1	100
	おにぎり(梅)	1	100
	からあげ	1	20
	磯辺磯辺揚げ	1	20
	赤ウィンナー	1	10
	沢庵漬		3
			253
2 備 考	<p>1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。</p> <p>2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。</p> <p>3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。</p> <p>4 容器は容器包装でなるべくラップ包装とし、製造年月日、消費期限を明記すること。割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。 必要な際のし紙を付ける。</p> <p>5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保つこと。</p> <p>6 弁当製造工程は10時間から12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。</p> <p>7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。</p> <p>8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)</p> <p>9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)</p> <p>10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。</p> <p>12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。</p> <p>13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)</p> <p>14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし見本選定時提出すること。</p>		