

陸上自衛隊仕様書		
物品番号	仕様書番号	
弁当	霞ヶ浦駐業-Q-0059-A	
	作成	令和3年5月27日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	霞ヶ浦駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊霞ヶ浦駐屯地に納品する弁当について規定する。

1.2 用語及び定義

この仕様書で用いる用語及び定義は、次による。

1.2.1 契約担当官

契約担当官とは、霞ヶ浦駐屯地第413会計隊長をいう。

1.2.2 検査官

検査官とは、官側の指名した者をいい、主に食品衛生検査、糧食受領検査を実施する者をいう。

1.3 納品に関する要求等

納品に関する要求は、表1による。

表1-納品に関する要求等

名称	共通規格
弁当	<p>容器材質 ポリエチレン製素材、蓋付</p> <p>容器形状 黒色・縦型、主食、主菜、副菜等の間仕切りがあるものとする。</p> <p>表示 品名、製造社名、製造日、消費期限を明記</p> <p>その他 割り箸、つま楊枝が付属されていること。 納品数量の他に、保存食用1個、検食用2個を納品時に提出するものとする。 名称、主食及び主菜等は、調達要領指定書にて示す。</p>

1.4 引用文書

この仕様書に引用する文書は、この仕様書に規定する範囲内においてこの仕様書の一部をなすものであり、入札書または見積書の提出時における最新版とする。

2 一般的事項

本仕様書に規定しない事項は、契約業者の規定する仕様及び社内規格並びに商慣習による。

3 作成作業納品等に関する事項

3.1 一般的事項

一般的事項は、指定する場合を除き、次による。

- a) 作業者の健康管理及び食品等の衛生管理を徹底すること。
- b) 駐屯地指定場所へ指定時間内に納品するものとする。また、遅延等する場合は、速やかに官側に連絡し、所要の処置をとるものとする。

3.2 共通事項

- a) 契約業者に、本仕様書において、副菜等の内容は任意とするが、市場単価にあわせたものとする。
- b) 契約業者は、関係機関に対する諸手続及び関係法令・規則及び条例等を遵守し、その運用はすべて契約業者の負担と責任において行うこと。

3.3 安全管理

食材等の安全管理については、すべて契約業者の責任において処置すること。

4 品質保証

消費期限内で、通常かつ正常な取り扱いにおいて不良等の発生、発見した場合は、すべて契約業者の責任において無償にて交換または所要の処置をとるものとする。

5 検査について

契約業者は、次による検査を受検し、合格したものを納品しなければならない。

5.1 食品衛生検査

食品衛生検査については、官側の実施する食品衛生検査を受検し、合格したものとする。

5.2 受領検査

受領検査については、官側の実施する外観検査、数量検査を受検し、合格したものとする。

6 運送等に関する事項

搬入時及び運搬時等に発生した事故（交通事故、破損事故、汚損事故）並びに運送に関わる諸手続及び運賃等については、すべて契約業者が負担するものとする。また、運搬車両は保冷機能を有し、衛生的なものとする。

7 提出書類、提出場所

提出書類、提出場所については、調達要領指定書による。

8 その他の指示

この仕様書の内容に関して疑義を生じた場合は、契約担当官と協議するものとする。

調達要領指定書

調達要領指定書	調達要求番号									
	調達要求年月日									
	作成部課	霞ヶ浦駐屯地業務隊								
	作成年月日	3. 5. 27								
品名	弁当									
仕様書番号										
指定事項	<p>1 外形寸法及び総量</p> <p>外形寸法及び総量については、表2による。</p> <p align="center">表2-外形寸法及び総量</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>縦</th> <th>横</th> <th>高さ</th> <th>総量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>表1による</td> <td>表1による</td> <td>表1による</td> <td>400～500g程度</td> </tr> </tbody> </table> <p>2 弁当の概要</p> <p>弁当の概要は、次による。</p> <p>2.1 ハンバーグ弁当 主食：白飯 250 g 程度，主菜：ハンバーグ 100 g 程度，他副菜等数品</p> <p>2.2 鮭弁当 主食：白飯 250 g 程度，主菜：焼き鮭 120 g 程度，他副菜等数品</p> <p>2.3 生姜焼き弁当 主食：白飯 250 g 程度，主菜：生姜焼き 150 g 程度，他副菜等数品</p> <p>2.4 鶏から揚げ弁当 主食：白飯 250 g 程度，主菜：鶏肉から揚げ 120 g 程度，他副菜等数品</p> <p>2.5 幕の内弁当 主食：白飯 250 g 程度，主菜 160 g 程度，他副菜煮物等数品</p> <p>2.6 すき焼き弁当 主食：白飯 250 g 程度，主菜：すき焼き 160 g 程度，他副菜等数品</p> <p>2.7 日替わり弁当 献立内容は任意とするが，市場単価に合わせたもの，毎日喫食しても飽きがないものとし，彩り等も考慮する。</p> <p>見本品提出日に，予定期間中の昼食，夕食の献立表の一覧（主食、主菜、副菜等の内容が分かるもの）と，そのパンフレット，又は写真を提出する。献立内容の変更等は，官側の調整に応じるものとする。</p> <p>3 提出書類</p> <p>提出書類については，納品書（受領）検査書2部作成し，1部を契約業者の控えとする。</p>		縦	横	高さ	総量	表1による	表1による	表1による	400～500g程度
縦	横	高さ	総量							
表1による	表1による	表1による	400～500g程度							

4 書類（納品書）提出先

〒300-0837 茨城県土浦市右廻 2410

霞ヶ浦駐屯地業務隊補給科糧食班（糧食班長 気付）

5 細部問合せ先

霞ヶ浦駐屯地業務隊補給科糧食班 栄養担当官

電話番号 029-842-1211（内線 2368）

陸上自衛隊仕様書			
物品番号	仕様書番号		
精米	霞ヶ浦駐業-Q-0060-A		
	防衛大臣承認	令和 年 月 日	
	作成	令和3年7月29日	
	変更	令和 年 月 日	
	作成部隊等名	霞ヶ浦駐屯地業務隊	

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊霞ヶ浦駐屯地において使用する精米について規定する。

1.2 用語及び定義

この仕様書で使用する用語及び定義は、次に定めるところによる。

1.2.1

契約担当官

契約担当官、契約担当官代理、分任契約担当官及び分任契約担当官代理をいう。

1.2.2

検査官

契約担当官の任命を受けて、補助者として精米の検査に係り、契約履行の適否の検査を行う隊員をいう。

1.2.3

官側

契約担当官、検査官をいう。

1.2.4

契約業者

精米の納品を請け負う者をいう。

1.3 引用文書

この仕様書に引用する文書は、この仕様書に規定する範囲内において、この仕様書の一部をなすものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

2 精米に関する要求

2.1 一般的要求事項

一般的要求事項は、調達要領指定書によって指定する場合を除き、次による。

- a) 日本農林規格（JAS：Japan Agricultural Standard（以下、「JAS」という。）規定に基づく水稲うるち玄米（1等級、単一米）をとう精した歩留まり91%のものとする。
- b) 茨城県内で作付けされたものとし、品種については、「コシヒカリ」「あきたこまち」「ゆめひたち」とする。
- c) 収穫年度は、その都度（月ごと）の購入要求書の納入条件で示す。

2.2 精米の品位基準

精米の品位基準は、表1による。

表1-精米の品位基準

単位 %

水分	紛状質粒	被害粒		砕粒	異種穀粒 異物
		計	着色粒		
16以下	15以下	2以下	0.2以下	8以下	0.1以下

注 上記の精米の品位基準を適切に遵守するものとする。また、土砂、石、ガラス片などの異物の混入を未然に防止するため、契約業者は、特に安全面・衛生面に留意されたい。

2.3 とう精作業などに関する事項

とう精作業に関する事項は、次による。

- a) 納品前日のとう精作業を基準とし、官側から立ち入りを命じられた場合は、速やかに施設内の立ち入りを許可するものとする。
- b) とう精作業時に官側から受けた指摘事項については、速やかに是正するものとし、必要に応じ、改善提案書を書面にて提出するものとする。
- c) とう精作業は、自社保有の工場でとう精作業を実施するものとする。
- d) 玄米及び精米の保管要領については、つとめて低温保管庫などとし、非衛生的な痕跡（鳥ふんなど）が発見された場合には、屋外に放置されたものとみなし、不合格とする。

2.4 納品時の荷姿または検査などに関する事項

納品時の荷姿または検査などに関する事項は、次による。

- a) 30kg袋の個包装とし、素材は3層クラフト紙とする。
- b) 封緘は、イージーオープン袋又はミシン縫いとする。
- c) 1袋ごとにJASに基づく銘板シール（「名称」「原料精米（産地、品種、収穫年度）」「内容量」「精米年月」「販売業者（名称、住所または電話番号）」を明確に表示するものとする。
- d) 納品日時は、官側の示す日時とし、納品場所は、霞ヶ浦駐屯地業務隊補給科糧食班とする。この際、契約業者は、官側の指定する倉庫等に搬入・積載し、その作業が終了した時点をもって納品完了とする。
- e) 納品時の受領検査は、官側が指定した検査官が実施し、本仕様書・規格書に基づき、食品衛生検査及び糧食品受領検査（官能検査、数量検査）を実施する。
- f) 受領検査で異常が確認され、検査などを必要とする場合は、契約業者の負担と責任において処置するものとする。

2.5 共通事項

- a) 契約業者は、関係機関に対する諸手続、関係法令・規則、条例などを遵守し、その運用はすべて契約業者の負担と責任において処置するものとする。
- b) 納品時、故意または過失によって官側の施設、器材などに損害を与えた場合は、速やかに検査官などに報告するとともに、契約業者の負担と責任において速やかに現状に復旧するものとする。

3 提出物

提出物については、表2による。

表2-提出物

連番	名称	部数	備考
1	品質証明書	1	主として玄米の調達元を証明するもので、「仕入先業者・連絡先」「産地」「収穫年度」「銘柄」「数量」「取引日」を明記したもの
2	玄米仕入れ伝票	2	主として「産地」「銘柄」「収穫年度」「等級」「数量」「荷姿、1袋あたりの数量・総数」「送り先」「送り主」「出荷日時」「荷受日時」などを明記したもの
3	とう精台帳の写し	1	該当する部分のみで可
4	精米品質検査書	1	検査項目は「水分」「白度」「たんぱく質」「粒状質粒」「砕粒」「食味」を基準として、検査者名、検査機種などを明記する。
5	玄米及び精米のサンプル	1	100g程度とし、ビニール袋詰したもの
6	玄米検査証明書	1	
7	とう精前の玄米袋	1	

注 上記の提出物は、納品日までに提出するものとし、1件でも不備・不正が発覚した場合には、受領検査は不合格とする。

4 書類提出先及び納品場所

〒300-0837 茨城県土浦市右廻 2410
霞ヶ浦駐屯地業務隊（糧食班長 気付）

5 細部問合せ先

霞ヶ浦駐屯地業務隊 補給科 糧食班
電話番号 029-842-1211（内線：2336）

6 その他の指示

この仕様書の内容に関して疑義が生じた場合は、契約担当官と協議するものとする。

見本品判定一覧表

連番	品名	規格
10	幕の内弁当	仕様書のとおり
128	赤魚粕漬け	130g
129	開き鰯	50g 尾なし
130	銀がれいはちみつ味噌漬	120g
131	(冷) カレイから揚げ	1個57g
132	鮭切り身 (120g)	骨なし
133	骨なし秋さけ塩焼き (国産)	50g10枚入り ボイリングパック
134	鯖フィレ	120g
135	焼き鯖	50g
136	鯖文化干し	140g フィレ 頭なし
137	さわら切り身	120g
138	子持ちししゃも	20g
139	すずき切り身	120g
141	ぶり切り身	120g
142	骨なしぶり照焼	40g ボイリングパック
143	ホキ切り身	60g 骨なし
144	ホキ切り身 (120g)	120g 骨なし
145	ホキアジア風味	120g 骨なし
146	とろほっけ塩焼き	40g 骨なし
147	甘塩しまほっけ	140g フィレ
148	ネギトロ	1kg
162	エビステーキカツ	60g
166	牛サーロイン切り身	130g ステーキ用 すじ切りしたもの
192	(冷) オムレツ	120g キューピーとろっと名人 または同等品以上のもの
211	プチセルクル (チーズケーキ)	45g 味の素 又は同等品以上のもの
215	ぼたもち	50g程度
216	博多明太ポテト	
217	ソーセージパン	
218	メロンパン	
219	ハムマヨパン	
220	大きなツナデニッシュ	
221	大きなりんごデニッシュ	
222	コッペパンピーナッツクリーム	
223	カレーパン	
224	リッチシュガーフレンチパン	
225	くるみ蒸しパン	
226	蒸しケーキ	
227	焼きそばドッグ	
228	ハムカツ&タマゴドッグ	
229	コッペパンブルーベリーホイップ	
230	もちあんデニッシュ	
231	ひなあられ	5g
330	サラダ油	糧食品規格書による

