

仕様書

1 品名 弁当 A（幕の内弁当）

2 規格 主食 白米 250 g 以上

副食	(1) 焼き魚（鮭）・メンチカツ・コロツケ	各 1 個
	(2) 煮物	45 g 以上
	(3) 漬物	10 g 以上

3 その他 総量 480 g 以上

4 一般仕様

- (1) 本仕様書は滝ヶ原駐屯地における『弁当 A』について適用する。
- (2) 容器は、折り箱又はポリパック詰め等で蓋が閉じ清潔な物
- (3) 内容品は、すべて納入当日製造したもので、製造業者名・製造年月日時間・消費期限を明記すること。
- (4) 袋入り割り箸 1 膳付きとする。
- (5) 見本提示により内容・規格等について確認をする。
- (6) 見本提示時に仕様書を付ける。
- (7) 納入時より 4 時間以上賞味期限のあるもの。
- (8) 個々にエネルギー表示されているもの。
- (9) 運搬には保冷車を利用すること。

5 検査等

- (1) 納入品検査は検査官及び請負者、双方立ち会いの上で実施する。
- (2) 検査不合格の場合は、請負者の責とする。
- (3) 本仕様書に記載されていない事項について疑義が生じた場合は、官側と協議する。

仕様書

1 品名 弁当B (カレーライス)

2 規格 主食 白米 300g以上

副食 (1) 唐揚げ 90g以上

(2) カレールー 200g以上

(3) 薬味 15g以上

3 その他 総量600g以上

4 一般仕様

- (1) 本仕様書は滝ヶ原駐屯地における『弁当B』について適用する。
- (2) 容器は、折り箱又はポリパック詰め等で蓋が閉じ清潔な物
- (3) 内容品は、すべて納入当日製造したもので、製造業者名・製造年月日時間・消費期限を明記すること。
- (4) 袋入りスプーン付きとする。
- (5) 見本提示により内容・規格等について確認をする。
- (6) 見本提示時に仕様書を付ける。
- (7) 納入時より4時間以上賞味期限のあるもの。
- (8) 個々にエネルギー表示されているもの。
- (9) 運搬には保冷車を利用すること。

5 検査等

- (1) 納入品検査は検査官及び請負者、双方立ち会いの上で実施する。
- (2) 検査不合格の場合は、請負者の責とする。
- (3) 本仕様書に記載されていない事項について疑義が生じた場合は、官側と協議する

仕様書

1 品名 弁当C（中華弁当）

2 規格 主食 炒飯 250g以上

副食	(1) 麻婆豆腐	80g以上
	(2) 揚げ物（春巻・餃子・焼売）	110g以上
	(3) 和え物	45g以上

3 その他 総量480g以上

4 一般仕様

- (1) 本仕様書は滝ヶ原駐屯地における『弁当C』について適用する。
- (2) 容器は、折り箱又はポリパック詰め等で蓋が閉じ清潔な物
- (3) 内容品は、すべて納入当日製造したもので、製造業者名・製造年月日時間・消費期限を明記すること。
- (4) 袋入り割り箸1膳付きとする。
- (5) 見本提示により内容・規格等について確認をする。
- (6) 見本提示時に仕様書を付ける。
- (7) 納入時より4時間以上賞味期限のあるもの。
- (8) 個々にエネルギー表示されているもの。
- (9) 運搬には保冷車を利用すること。

5 検査等

- (1) 納入品検査は検査官及び請負者、双方立ち会いの上で実施する。
- (2) 検査不合格の場合は、請負者の責とする。
- (3) 本仕様書に記載されていない事項について疑義が生じた場合は、官側と協議する。