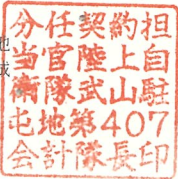


公 告

分任契約担当官 陸上自衛隊武山駐屯地
第407会計隊長 佐 藤 誠



一般競争入札について、下記のとおり公告する。

1 一般競争に付する事項
(1) 件 名 等

件 名	規 格	単 位	予 定 数 量	備 考
二色幕の内弁当ほか312件	内訳書のとおり			1ヶ月契約

- (2) 納 期 生鮮品 令和5年12月28日 (木) ～ 令和6年1月31日 (水)
- (3) 納 入 場 所 陸上自衛隊武山駐屯地(北食堂及び南食堂) (神奈川県横須賀市御幸浜1-1)
- 2 入 札 参 加 資 格
- (1) 予算決算及び会計令(以下「予算令」という。)第70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つて契約締結のために必要な同意を得ている者は、同条中特別の理由がある場合に該当する。
- (2) 予算令第71条の規定に該当しない者であること。
- (3) 令和4・5・6年度の全庁統一致資格において「物品の販売」で「D」以上の等級に格付けされ、関東・甲信越地域の資格を有する者であること。
- (4) 食品衛生法に基づく営業許可書を有し、営業停止期間中の者でないこと。
- (5) 食品衛生法に基づき、保健所の食品衛生検査を受けている者。
- (6) 契約担当官等から指名停止等の措置を受け、現在その期間中の者でないこと。(協力者を含む)
- (7) 防衛省大臣官房衛生監、防衛政策局長、防衛装備庁長官又は陸上幕僚長から「装備品等及び役務の調達に係る指令停止等の要領」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。
- (8) 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若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。
- (9) 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。ただし、真にやむを得ない事由を該当する省指名停止権者が認めた場合には、この限りでない。

- 3 契 約 条 項 を 示 す 場 所
陸上自衛隊 武山駐屯地 第407会計隊 契約班
横須賀商工会議所
東部方面会計隊ウェブサイト(<https://www.mod.go.jp/gsdf/eae/kaikei/eafin/index.html>)

- 4 見 本 提 出 日 時 及 び 場 所
- (1) 日 時 令和5年12月11日 (月) 8:30～09:30
- (2) 会 場 陸上自衛隊 武山駐屯地 北隊員食堂

- 5 入 札 日 時 及 び 場 所
- (1) 日 時 令和5年12月14日 (木) 9:00
- (2) 会 場 陸上自衛隊 武山駐屯地 業務諸隊教場(北1号隊舎1階)

- 6 入 札 条 件
入 札 品 目 入札品目の仕様については「糧食品調達規格書(令和5年4月1日)」及び仕様書による。

- 7 保証金等に関する事項
- (1) 入 札 保 証 金 : 免除とする。ただし落札者が「入札及び契約心得」に従つて契約の締結手続きをしない場合には、落札者が契約締結に応じないものとみなし、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。
- (2) 契 約 保 証 金 : 免除とする。ただし契約者が契約を履行しない場合、落札金額の10/100に相当する金額以上を違約金として徴収する。
- (3) 遅 延 賠 償 : 遅延部分1日につき、落札金額の1/1000に相当する金額以上を徴収する。

- 8 入 札 の 無 効
- (1) 第2項に示す競争入札に参加する資格のない者が行った入札
- (2) 見本提出品目については、不合格者及び見本品未提出の者が行った入札
- (3) 電報、電話、ファックス等による入札
- (4) 郵便等による入札で、会計隊又は業務隊総務科に下記期限までに未着のもの
- (5) 入札書に記載された入札金額、入札者の氏名及び押印された印影が判別しがたい場合
- (6) 暴力団排除に関する誓約に虚偽があった場合又は誓約に反する事態が生じた場合
- (7) その他入札に関する条件に違反した場合

- 9 落 札 決 定 方 法
- (1) 単価(品目別)による。
- (2) 入札金額は消費税抜き価格とし、当隊所定の予定価格の範囲内で最低入札者を落札者とする。
- (3) 落札者となるべき最低入札者が2人以上ある場合は、くじ引きにより落札者を決定する。
- (4) 1回の入札で落札決定できない場合は、直ちに再度入札を実施する場合がある。細部については、別示する。
- (5) 落札決定に当たっては、入札書に記載された消費税抜き単価をもって落札単価とする。

10 契約書等の作成

落札者は、落札決定後遅滞なく陸上自衛隊標準契約書の様式(駐屯地用標準契約書)により契約書を作成し、提出するものとする。
尚、契約金額が50万円以上の場合は契約書を作成する。

11 その他

- | | |
|-------------|---|
| (1) 見本品の提出 | <u>内訳書の見本欄に○印を付した品目については見本品を提出する。</u> |
| (2) 委任状 | 代表者でない者が入札する場合、入札時に委任状を提出(年度内で1部) |
| (3) 資格決定通知書 | 入札開始前までに、「全省庁統一資格の資格審査結果通知書」の写しを提出(年度内で1部) |
| (4) 営業許可書 | 入札開始前までに、「食品衛生法の定める営業許可書」の写しを提出(年度内で1部) |
| (5) 食品衛生監視票 | 入札開始前までに、保健所が実施した最新の「食品衛生監視票」の写しを提出(年度内で1部) |
| (6) 郵便入札 | 本件入札においては郵便入札を可とする。
郵便入札により参加する場合は令和5年12月13日(水) 17:00 までを期限とし、封筒に会社名、
入札日時、件名及び入札書在中と朱書きにより明記して郵送し、発送者の責により到着の確認をすること。
初度入札で郵便による入札参加者があった場合の再度入札の時期は、次のとおりとする。
ア 日時: 令和5年12月18日(月) 9:00
イ 場所: 神奈川県横須賀市御幸浜1-1 陸上自衛隊武山駐屯地 業務諸隊教場(北1号隊舎1階)
〒238-0317 神奈川県横須賀市御幸浜1-1 陸上自衛隊 武山駐屯地
第407会計隊 契約班 担当:土方 TEL:046-856-1291(内線:348)
FAX:046-856-1291(内線:370) |
| (7) 連絡先 | |

仕様書番号 117			
仕 書 様			
品名	作成年月日		作成部隊
二色幕の内弁当	令和5年11月30日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内	品名	個数	重量（g）及び個数
	白飯		250
	鮭フレーク		5
	肉そぼろ		5
	えびフライ	1	20
	からあげ	1	20
	しゅうまい	1	20
	豚肉生姜焼き		20
	竹輪磯辺揚げ	1	20
	人参煮	1	10
	かぼちゃ煮	1	15
	金平煮		15
	里芋煮	1	15
	沢庵漬		3
	総量		418
2 備 考	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。 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。 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。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、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。 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ち、納入時ごはんが硬くならないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。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。 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。 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） 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） 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。 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。 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。 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） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

			仕様書番号 118
仕 書 様			
品名	作成年月日		作成部隊
ボリューム 幕の内弁当	令和5年11月30日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内	品 名	個数	重量 (g) 及び個数
	白飯		250
	黒ごま		0.5
	梅干	1	3
	からあげ	1	20
	鮭塩焼き	1	20
	ポテトコロッケ	1	30
	赤ウィンナー	1	15
	PH調整済たまご焼き	1	20
	かぼちゃ煮	1	15
	人参煮	1	15
	椎茸煮	1	5
	金平煮		15
	切干大根煮		15
	かつお大根		5
	総量		428.5
2 備 考	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。 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。 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。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、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。 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ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。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。 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。 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） 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） 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。 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。 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。 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） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 119			
仕 書 様			
品名	作成年月日		作成部隊
おかず幕の内弁当	令和5年11月30日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内	品 名	個数	重量 (g) 及び個数
	白飯		250
	梅干		3
	のり	1	3
	鮭塩焼き	1	30
	からあげ	1	20
	焼肉		20
	竹輪磯辺揚げ	1	15
	ひじき煮		15
	切干大根煮		15
	かぼちゃ煮	1	15
	里芋煮	1	15
	赤ウィンナー	1	15
	沢庵漬		3
	総量		419
2 備 考	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。 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。 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。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、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。 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ち、納入時ごはんが硬くならないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。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。 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。 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） 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） 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。 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。 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。 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） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 120			
仕 書 様			
品名	作成年月日		作成部隊
日替わり弁当 (C)	令和5年11月30日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内	品 名	個数	重量 (g) 及び個数
	白飯		250
	おかか	1	3
	白身魚フライ	1	30
	しゅうまい	1	20
	からあげ	1	20
	PH調整済たまご焼き	1	15
	かぼちゃ煮	1	15
	ひじき煮		15
	人参煮	1	15
	里芋煮	1	15
	切干大根煮		15
	金平煮		15
	高菜漬		3
	総量		431
2 備 考	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。 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。 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。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、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。 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ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。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。 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。 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） 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） 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。 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。 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。 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） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 121

仕 書 様			
品名	作成年月日		作成部隊
幕の内弁当 (A)	令和5年11月30日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内	品 名	個数	重量 (g) 及び個数
	白飯		250
	のり	1	0.3
	おかか		0.5
	からあげ	1	20
	赤ウィンナー	1	15
	鮭塩焼き	1	30
	竹輪磯辺揚げ	1	20
	PH調整済たまご焼き	1	20
	かぼちゃ煮	1	15
	人参煮	1	15
	切干煮		15
	こんにゃく煮	1	15
	高菜漬		3
	総量		418.8
2 備 考	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。 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。 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。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、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。 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ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。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。 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。 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） 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） 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。 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。 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。 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） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 122			
仕 書 様			
品名	作成年月日		作成部隊
日替わり弁当 (A)	令和5年11月30日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内	品 名	個数	重量 (g) 及び個数
	白飯		250
	黒ごま		0.5
	梅干	1	3
	焼肉		20
	鯖塩焼き	1	30
	ミニハンバーグ	1	20
	PH調整済たまご焼き	1	20
	ひじき煮		15
	こんにゃく煮	1	15
	かぼちゃ煮	1	15
	金平煮		15
	切干大根煮		15
	さくら漬		3
	総量		421.5
2 備 考	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。 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。 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。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、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。 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ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。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。 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。 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） 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） 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指針・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。 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。 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。 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） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 1 2 3			
仕 書 様			
品名	作成年月日		作成部隊
日替わり弁当 (B)	令和5年11月30日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内	品 名	個数	重量 (g) 及び個数
	白飯		250
	黒ごま		0.5
	梅干	1	3
	からあげ	1	20
	鮭塩焼き	1	30
	野菜コロッケ	1	30
	PH調整済たまご焼き	1	20
	焼肉		20
	かぼちゃ煮	1	15
	ひじき煮		10
	小松菜人参ごま和え		10
	金平煮		10
	切干大根煮		10
	つぼ漬		3
	総量		428.5
2 備 考	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。 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。 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。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、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。 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ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。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。 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。 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） 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） 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。 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。 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。 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） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕 様 書 番 号 1 2 4			
仕 書 様			
品 名	作 成 年 月 日		作 成 部 隊
中華弁当	令和5年11月30日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内	品 名	個 数	重 量 (g) 及 び 個 数
	白飯		250
	白ごま	1	0.5
	しゅうまい	1	30
	肉団子	1	40
	唐揚げ	1	20
	しゅうまい	1	20
	人参煮	1	15
	筍煮	1	10
	椎茸煮	1	5
	PH調整済たまご焼き	1	10
	焼きそば		20
	さくら漬		3
	総量		423.5
2 備 考	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。 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。 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。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、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。 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ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。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。 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。 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） 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） 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。 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。 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。 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） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

			仕様書番号 125
仕 書 様			
品名	作成年月日	作成部隊	
からあげ弁当	令和5年11月30日	武山駐屯地業務隊糧食班	
1 内	品 名	個数	重量 (g) 及び個数
	白飯		250
	黒ごま		0.5
	からあげ	3	60
	PH調整済たまご焼き	1	10
	赤ウインナー	1	15
	かぼちゃ煮	1	15
	人参煮	1	15
	ひじき煮		10
	里芋煮	1	15
	金平煮		10
	竹輪磯辺揚げ	1	20
	さくら漬		3
	総量		423.5
2 備 考	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。 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。 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。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、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。 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ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。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。 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。 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） 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） 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。 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。 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。 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） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		