

作成年月日 令和 5 年 12 月 5 日

作成部隊 滝ヶ原駐屯地業務

仕様書

- 1 品名 弁当 A (正月弁当)
- 2 規格 主食 赤飯 250 g 以上
副食 (1) 主菜 (おせち) 300 g 以上
- 3 その他 総量 550 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。

作成年月日 令和 5年 12月 5日

作成部隊 滝ヶ原駐屯地業務隊

仕様書

- 1 品名 弁当 B (天井)
- 2 規格 主食 白米 250 g 以上
副食 (1) 天麩羅 200 g 以上
(2) たれ 45 g 以上
(3) 和え物 45 g 以上
- 3 その他 総量 540 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 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。

作成年月日 令 5 年 12 月 5 日

作成部隊 滝ヶ原駐屯地業務隊

仕様書

- | | | | |
|---|-----|--------------|----------|
| 1 | 品名 | 弁当 C (幕の内弁当) | |
| 2 | 規格 | 主食 白米 | 250 g 以上 |
| | 副食 | (1) 主菜 | 80 g 以上 |
| | | (2) 和え物 | 30 g 以上 |
| | | (3) 炒め物 | 30 g 以上 |
| 3 | その他 | 総量 390 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 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。

作成年月日 令和5年12月5日

作成部隊 滝ヶ原駐屯地業務隊

仕様書

- 1 品名 弁当D (牛丼)
- 2 規格 主食 白米 250g以上
副食 (1) 牛丼の具 200g以上
(2) 和え物 45g以上
- 3 その他 総量495g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D』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。

作成年月日 令和 5 年 12 月 5 日

作成部隊 滝ヶ原駐屯地業務隊

仕様書

- 1 品名 弁当 E (中華弁当)
- 2 規格 主食 炒飯 250 g 以上
副食 (1) 主菜 80 g 以上
(2) 和え物 30 g 以上
(3) 炒め物 30 g 以上
- 3 その他 総量 390 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 E』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。

作成年月日 令和 5 年 12 月 5 日

作成部隊 滝ヶ原駐屯地業務隊

仕様書

- 1 品名 弁当 F (かつカレー)
- 2 規格 主食 白米 250 g 以上
副食 (1) かつ 80 g 以上
(2) カレールー 200 g 以上
(3) 薬味 15 g 以上
- 3 その他 総量 545 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 F』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

作成年月日 令和 5 年 12 月 5 日

作成部隊 滝ヶ原駐屯地業務隊

仕様書

- 1 品名 弁当 G (お祝い弁当)
- 2 規格 主食 赤飯 300 g 以上
副食 (1) とんかつ 200 g 以上
(2) 生野菜 30 g 以上
(3) 和え物 45 g 以上
(4) 果物 40 g 以上
- 3 その他 総量 615 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 G』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。
 - (10) 熨斗付
- 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。