

仕 様 書		
品 名	仕 様 書 番 号	NO.5
生鮮りんご	作 成 年 月 日	令和8年7月28日
	作 成 者 部 隊 名 階 級 氏 名	新町駐屯地業務隊糧食班 技官 馬場 敦子

1 総 則

本仕様書は陸上自衛隊新町駐屯地糧食班(以下「甲」という。)が使用する物品の調達に関し、受注事業者(以下「乙」という。)が遵守すべき事項を定める。細部は新町駐屯地糧食班との調整による。

2 品名及び品種

生鮮りんご(時期に応じ、陽光、紅玉、シナノスイート、フジ、ぐんま名月等の国産一等品と同等以上の

3 生産地

地産地消の観点から群馬県産のものに限る。

4 規 格

収穫条件として納品日当日の早朝に収穫されたもの(朝採り品)であること。前日以前に収穫し、保管または据え置かれたものは不可とする。なお、サイズについては1個あたり250gから350g程度とし、著しい大小の混在がないこととする。

5 品質・状態

形状が良好で、著しい変形、腐敗、傷、押し傷、病虫害による被害がないこと。鮮度が十分に保たれており、過熟(ボケ)や肉質軟化がみられないこと。果肉は適度な硬度を有し、固有の風味・甘味酸味が保持されていること。

6 納品状態・温度

品温が著しく上昇した状態での納品は不可。配送時は果実同士がぶつかって傷まないよう、フルーツキャップ等の緩衝材、または専用トレイを使用すること。

7 特記事項

(1) 品質不良(内部瑕疵・虫食い)時の代替品対応

りんごの「過熟(ぼけ)」など、納品時に外見から判別できず、調理・切断時に発見された不良品については、乙の責任による品質不良(瑕疵)とみなす。
また、上記不良品が発見された場合、甲は速やかに乙へ連絡し、乙は当日の調理に間に合う時間内代替品を納品することとする。

(2) 規格及び品質の維持

納品されるりんごについては市場流通における「優」または「良」等、一般に外見・食味が良好とされる等級と同等以上のものとし、加工・調理時の廃棄率(歩留まり)が極端に高くない品質であること。また、天候不順により指定された規格・サイズ・品種の調達が困難な場合は、納品日の前日までに必ず甲に連絡し、代替の産地や規格について承認を得ること。事前連絡のない仕様変更は受け付けない。

(3) 衛生管理及び搬入

泥や害虫の調理場内への持ち込みを最小限に抑えるため、納品前に適切な選別・清掃を行うこと。また、通い箱(コンテナ)を使用する場合は、事前に洗浄・消毒された清潔なものを使用し、施設内の衛生区域に応じた搬入ルールを遵守すること。