調達要求番号：６ＧＧＺ１Ｄ０００４６

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	**容器材質** ポリエチレン製素材，蓋付 **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。 **表示** 品名，製造社名，製造日，消費期限を明記 **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。

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

<table>
<tr><td rowspan="4">調達要領指定書</td><td>調 達 要 求 番 号</td><td></td></tr>
<tr><td>調 達 要 求 年 月 日</td><td></td></tr>
<tr><td>作 成 部 課</td><td>霞ヶ浦駐屯地業務隊</td></tr>
<tr><td>作 成 年 月 日</td><td>令和８年１０月２９日</td></tr>
<tr><td>品 名</td><td colspan="2">弁 当</td></tr>
<tr><td>仕 様 書 番 号</td><td colspan="2">霞ヶ浦駐業－Ｑ－００５９－Ａ</td></tr>
<tr><td>指 定 事 項</td><td colspan="2">

1 外形寸法及び総量

外形寸法及び総量については，**表 2** による。

表 2－外形寸法及び総量

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

2 弁当の概要

弁当の概要は，次による。

2.1 **ハンバーグ弁当**

主食：白飯 250ｇ程度，主菜：ハンバーグ 100ｇ程度，他副菜等数品

2.2 **鮭弁当**

主食：白飯 250ｇ程度，主菜：焼き鮭 120ｇ程度，他副菜等数品

2.3 **生姜焼き弁当**

主食：白飯 250ｇ程度，主菜：生姜焼き 150ｇ程度，他副菜等数品

2.4 **鶏から揚げ弁当**

主食：白飯 250ｇ程度，主菜：鶏肉から揚げ 120ｇ程度，他副菜等数品

2.5 **幕の内弁当**

主食：白飯 250ｇ程度，主菜 160ｇ程度，他副菜煮物等数品

2.6 **すき焼き弁当**

主食：白飯 250ｇ程度，主菜：すき焼き 160ｇ程度，他副菜等数品

2.7 **日替わり弁当Ａ**

主食：白飯 250ｇ程度，主菜：チキンカツ 120ｇ程度又はメンチカツ 80ｇ程度，他副菜等数品

2.8 **日替わり弁当Ｂ**

主食：白飯 250ｇ程度，主菜：豚串カツ 70ｇ程度又はアジフライ 40ｇとハンバーグ 60ｇ程度などの複合，他副菜等数品（主菜または副菜にパスタ等を使用した洋風仕立てのもの）

2.9 **銀鮭のり弁当**

主食：白飯 250ｇ程度，主菜：焼き鮭 120ｇ程度，他副菜等数品，ご飯の上に焼き海苔を敷き詰めたもの

3 提出要領

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。

</td></tr>
</table>

	4　提出書類 　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。 **5　書類（納品書）提出先** 　〒300-0837　茨城県土浦市右籾 2410 　霞ヶ浦駐屯地業務隊補給科糧食班（糧食班長　気付） **6　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）

調達要求番号：６ＧＧＺ１Ｄ０００００４７

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　茨城県土浦市右籾 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。