

調達要求番号: 07-1-1024-2611-0003-00

海上自衛隊仕様書			
物品番号	ML8905-401-30249	仕様書番号	
名称	(冷) うなぎ蒲焼B	防衛大臣承認年月日	
		作成年月日	令和7年4月4日
		改正年月日	
		舞鶴造修補給所	

1 総則

1.1 適用範囲 この仕様書は、海上自衛隊舞鶴地方隊において調達する〔(冷) うなぎ蒲焼B〕について適用する。

1.2 引用文書 この仕様書に引用する次の文書は、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。

糧食品規格書（海上自衛隊舞鶴造修補給所）4-6

2 製品に関する要求

2.1 品名・規格等 糧食品規格書によるほか、次のとおり。

2.2 数量 3900EA

3 品質 市販上級品の国内産であること。

4 加工法

4.1 使用原鰻は活鰻で、3Pサイズ（330g～340g）とする。

4.2 1本蒲焼を65g～70gのサイズに3つ切りにする。

4.3 頭を取除きタレを付けて焼き上げたもの。

4.4 包装は1切れごとポリエチレン袋に真空包装する。

4.5 -40℃以下で凍結された急速冷凍品であること。

5 品質保証

5.1 検査

a) 入札前（官側が指定する日）に、見本審査を実施する。合格した製品について、入札を実施する。

b) 納入時、外観・数量及び規格検査を実施する。

5.2 国内産製造である証明書を添付すること。

5.3 賞味期限 冷凍保管（-18℃以下）において納入日から1年以上とする。

5.4 納入する製品は、契約日以降に加工されたものとする。

5.5 食品表示法で定める食品表示ラベルを貼り付けた商品であること。

6 出荷条件

- 6.1 1箱の重さを正味5Kg, 梱包数を75EAとする。
- 6.2 1箱内に2.5匹分(蒲焼頭部, 胴部, 尾部ともに2.5枚毎)とし, 1箱毎に包装数量分のタレを入れる。
- 6.3 タレは10cc, PEラミネート袋に入れる。
- 6.4 梱包は段ボール箱詰めとし, ポリプロピレンテープ(12mm以上)でキ印を掛ける。
- 6.5 段ボール箱の寸法は, 長さ45cm, 幅38cm, 高さ12cmを標準とする。
- 6.6 製品の包装は, 再生利用の容易さ又は焼却処理等, 環境への負担軽減に配慮されているものであること。
- 6.7 包装の表示 糧食品規格書のとおり。そのほか, 物品番号を明記すること。
- 6.8 その他 この規格は糧食品規格書と同等のものであり, 重複する項目は, この規格とする。
- 7 履行場所 舞鶴造修補給所資材部冷凍庫
- 8 履行期限 令和7年6月30日
- 9 納入方法 事前に官側と調整し, その指示に従うものとする。
- 10 その他の指示
- 10.1 提出書類 表1のとおり。

表1

種類	提出先	部数	提出時期
産地(加工)証明書, 活鰻1級品証明書(社印及び責任者印が押印してあるもの。コピー可)	受領検査官	1部	見本審査参加表明後速やかに
品質(細菌)検査書(コピー可)	受領検査官	1部	見本審査参加表明後速やかに
出荷証明書, 出庫伝票(コピー可)	受領検査官	1部	見本審査参加表明後速やかに
納品書	受領検査官	1部	納品時

10.2 製造(加工)証明書 記載は, 次のとおりとする。品名, 種類, 品質, 規格, 数量, 加工年月日及び品質保持期限

10.3 疑義事項 この仕様書に疑義を生じた場合は, 官側と調整のうえ, その指示に従うものとする。