

調達要求番号：06-1-1024-2611-0007-00

海上自衛隊仕様書			
物品番号	ML8905-400-80089	仕様書番号	
名称	(冷)牛肉上丸コース	防衛大臣承認年月日	
		作成年月日	令和6年4月3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)牛肉上丸コース〕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） 1－2

2 製品に関する要求

2.1 **品名・単位・数量・規格等** 糧食品規格書によるほか、次のとおり。

2.2 **数量** 405KG

2.3 **部位等** ストリップロイン、チルド、チルドフローズン又はフローズンとする。但し気泡、粘膜部分等の夾雑物は除去する。

3 品質

3.1 豪州産、メキシコ産、ニュージーランド産、米国产又は国産とする。

3.2 屠殺後、適切な品質管理により熟成されたものとする。

3.3 肉質は、太く肉量に富み、形状は均一でよいもの。

3.4 色味は、鮮紅色のものとし、黒変したもの、濃赤色又は暗赤色のものは不可とする。

4 加工法

4.1 原料は適性の品質管理により熟成処理をする。背筋を完全に除去する。バラ足はコース副心より3～4cmでカットする。

4.2 脂肪の厚さは10mm以下とする。

4.3 1塊ごとブロックごとの凍結とし、-40℃以下で凍結された急速冷凍品であること。

4.4 肉の標準サイズは、長さ40～45cm、幅16～20cm、厚さ6～10cmとする。

4.5 接着の整形は不可。また、注入剤の混入は不可とする。

5 品質保証

5.1 検査

- a) 入札前（官側が指定する日）に業者立会いで、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) 納入日前に規格に添った納入品を提示し、納入品の規格、品質検査を行う。必要に応じ、検査官等による現地調査を実施する。適宜DNA鑑定等を行う。
- c) 納入時、外観・数量及び規格検査を実施する。

5.2 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。

5.3 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塊（5.0kg±0.25kg標準）包装はポリエチレンシート（0.04mm以上）で真空パック包装する。1箱15kg（3塊入り定貫）で段ボール箱詰めとする。

6.2 段ボール箱は新規に裁断されたK280/SPC180g/K280g/AF両面段ボール箱とする。

6.3 段ボールの寸法は、長さ43～50cm×幅28～33cm×深さ21～23cmを標準とする。（隙間がないようにする。）

6.4 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）でキ印に掛ける。

6.5 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。

6.6 包装の表示 包装の表示は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。

7 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。

8 履行場所 舞鶴造修補給所資材部冷凍庫

9 履行期限 令和6年6月28日

10 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。

11 その他の指示

11.1 提出書類 表1のとおり。

表1

種類	提出先	部数	提出時期
製造（加工）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
輸入許可通知書・通関証明書（コピー可）	受領検査官	各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	納入時

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

11.3 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。