

契約管理番号：G26-S26-2000356223-00

海上自衛隊仕様書			
管理番号	B10070010MZR@RYOSHOKU	仕様書番号	
名称	(冷) うなぎ蒲焼B (舞鶴)	防衛大臣承認年月日	
		作成年月日	令和8年6月29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 4,500EA

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25匹分（蒲焼頭部，胴部，尾部ともに25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，深さ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8年9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。