

契約管理番号： G26-S26-2000358836-00

海上自衛隊仕様書			
管理番号	B11221021MZR@RYYOSHOKU	仕様書番号	
名 称	(冷) 鶏肉もも正肉 (舞鶴)	防衛大臣承認年月日	
		作成年月日	令和8年7月2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) 鶏肉もも正肉〕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） 3－1

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 5, 6 6 4 K G

2.3 品質 農林水産省食鶏取引規格に定められた等級「A級」国内産鶏もも正肉又は同等品以上の輸入肉とする。形態は正常で肉付きよく、脂肪が皮下全体に適度についており、色つやが良く異臭及び変質等がないこと。

3 加工法

3.1 1 個の正味重量を 8 0 g 標準とする。

3.2 正味 1 . 2 K g （約 8 0 g × 1 5 個）のブロック凍結とする。

3.3 － 4 0 ℃以下で凍結された急速冷凍品であること。

4 品質保証

4.1 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。

4.2 賞味期限 冷凍保管（－ 1 8 ℃以下）において納品日から 1 年以上とする。

4.3 食品表示法で定める食品表示ラベルを張り付けた商品であること。

5 出荷条件

- 5.1 正味1.2Kgブロックをポリエチレン袋で真空パック包装する。
- 5.2 1ブロック×10個（正味1.2Kg）を段ボール箱詰めとする。
- 5.3 生産、加工は同一都道府県であること。
- 5.4 出荷（製造）元で加工袋詰めされたものとし、食品表示法で定めるラベルシートが貼付又は印刷がされたものとする。（袋の詰め替えは不可とする。）
- 5.5 段ボールの寸法は、長さ45cm、幅31～35cm、深さ16cmを標準とする。（隙間がないようにする。）
- 5.6 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。
- 5.7 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。
- 5.8 **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 その他

- 6.1 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。
- 6.2 鳥インフルエンザ感染予防区域のものは不可とする。

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11月30日

9 **納入方法** 分割納入とし、細部については事前に官側との調整による。（概略の予定を第1回目令和8年10月30日：2,832KG。第2回目令和8年11月30日：2,832KGとする。）。

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
製造（加工）証明書（社印及び代表者印が押印してあるもの。コピー不可）、出荷証明書	受領検査官	1部	見本審査参加表明後速やかに
産地証明書（コピー可）	受領検査官	1部	見本審査参加表明後速やかに
納品書	受領検査官	1部	納入時

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