

契約管理番号： G26-S26-2000370611-00

海 上 自 衛 隊 仕 様 書			
管理番号	B11221020MZR@RYOSHOKU	仕 様 書 番 号	
名 称	(冷) 鶏肉小肉 (舞鶴)	防 衛 大 臣 承 認 年 月 日	
		作 成 年 月 日	令和8年7月6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) 鶏肉小肉] 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） 3－3

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, 2 0 0 K G

3 品質

- 3.1 農林水産省食鶏取引規格に定められた等級「A級」国内産のもも正肉又は同等品以上の輸入肉の切り身とする。
- 3.2 正常なにおいを保持し，凍結やけがなく，異物の付着又は混入のないものとする。
- 3.3 付随脂肪は1 0 %以下とする。

4 加工法

- 4.1 凍結法は正味1. 2 k g のブロック凍結とする。
- 4.2 －4 0℃以下で凍結された急速冷凍品であること。
- 4.3 1カットを1 5 g ～2 0 g 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。
- 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（－1 8℃以下）において納品日から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 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。
- 6.2 1ブロック×10個（正味12kg）を段ボール箱詰めとする。
- 6.3 生産，加工は同一都道府県であること。
- 6.4 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食品表示ラベル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。）
- 6.5 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。段ボールの寸法は，長さ45cm×幅31cm×深さ16cmを標準とする。（隙間がないようにする。）
- 6.6 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。
- 6.7 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。
- 6.8 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。

7 その他

- 7.1 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。
- 7.2 鳥インフルエンザ感染予防区域のものは不可とする。

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8年11月30日

10 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：2,100KG。第2回目令和8年11月30日：2,100KGとする。）。

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	5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，品質，規格，数量，加工年月日及び品質保持期限

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。