

災害時用備蓄物資 仕様書

令和7年度

寝屋川市

災害時用備蓄物資内訳

番号	品名	数量	備考
1	アルファ化米 おにぎり (わかめ・昆布) (アレルギー対応品)	20,450食	P 3
2	アルファ化米 個食 (五目ごはん・ドライカレー) (アレルギー対応品)	20,350食	P 4
3	アルファ化米 個食 (梅がゆ(高齢者食)) (アレルギー対応品)	2,350食	P 5

- 1 納入場所等
別紙「納品場所及び納品数量一覧」のとおり
- 2 納入期限
令和8年3月31日（火）まで
【但し、土日祝日を除いた平日の9時00分から17時30分の間とする。】
【納入期限は発注者の検査・検収の期間も含む】
【納入日時等は契約後すみやかに防災課と協議すること。】
- 3 その他
 - (1) 納品について
 - ・今年度更新予定の小学校の在庫物資を事前に防災課と協議の上、指定の場所まで取り出すこと。
 - ・搬出入場所と数量については、搬出入前に防災課と協議すること。
 - ・納品の際には、防災課の職員が立会うが、納入業者の責任において納品すること。
 - ・納品に際して発生したゴミ等に関しては、受注者が処理・清掃を行うこと。
 - ・搬出、納品の際は、受注者は必ず立ち会うこと
 - (2) 搬入搬出に掛かる費用は受注者負担とすること。
 - (3) 商品について
納入する商品は、仕様書と同等品以上のものとする。
 - (4) 質問について
質問は、指定日までとし、それ以降は受付けないものとする。
 - (5) その他、疑義の生じた場合は、防災課と協議すること。

品名	<p style="text-align: center;">アルファ化米 おにぎり (わかめ・昆布) (アレルギー対応品)</p>
数量	<p style="text-align: center;">20,450食</p> <p style="text-align: center;">(50食入りダンボール×409箱) ・わかめ10,250食、昆布10,200食</p>
仕様	<p>①内容量 1袋あたり42g</p> <p>②内容物 (1) アルファ米の原料は国産「うるち」精白米であること。 (2) お湯(15分程度)または水(60分程度)等によってご飯に復元が可能であること。 (3) 直射日光、高温多湿を避けた室内保管で、長期保存(賞味期限は製造時から5年以上)が可能であること。 (4) 商品には特定原材料等(アレルギー物質)28品目を使用していないこと。 (5) 商品には「特定原材料等(アレルギー物質)28品目不使用」と個包装単位に明記していること。 (6) 商品には「品名、原材料(調味料の詳細も含む)、内容量、賞味期限(年月)、保存方法、製造者名(連絡先含む)、作り方、標準栄養成分表」を個包装単位に明記していること。 (7) FSSC22000の認証を取得したメーカーの製品であること。 食品衛生法にて指定された特定原材料等28品を使用しないこと。 【特定原材料 8品目】 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ) 【特定原材料に準ずるもの 20品目】 (あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカデミアナッツ、もも、やまいも、りんご、アーモンド)を原材料として使用していないこと。</p> <p>③包装方法 (1) 袋の形状はスタンディングパウチ(自立型)袋であり、袋低部分をラウンドカット(注湯時の袋転倒防止の為)していること。 (2) ハサミが無くても綺麗に開封できるよう切り裂き方向性のある包材を用いること。 (3) 手を汚さずに食べれる3点カット方式の袋であること。</p> <p>④保存 室内保存において製造後5年間は、災害救助用品として支給できる品質を有するものである。 賞味期限については納品時に5年以上の賞味期限があるもの。</p> <p>⑤梱包 50食分ごとに、長期保存に適した箱に梱包し、下記表示を記すこと。</p> <p>⑥表示 段ボールケース両側に黒字で次の項目を表示すること。 (段ボールケースは水滴や塵から保護するシュリンクフィルムで保護すること)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・災害時用アルファ化米 おにぎり わかめ(特定原材料等(アレルギー物質)28品目) 昆布(特定原材料等(アレルギー物質)28品目+貝類を含みません) ・数量 ・納入年月 ・賞味期限 ・寝屋川市 <p>⑦提出書類 (1) 製造記載の賞味期限(品質保証期間)を担保するため、納入時に食品衛生法上の登録検査機関による長期保存性の確認試験を実施、「試験報告書(写)」を提示すること。 (2) 最終製品に特定原材料等28品目の混入がない様、納入時に「混入防止対策確認表」及び「特定アレルギー未混入証明書」を提出すること。 (3) 納入時に公的機関による細菌検査の試験成績証明書を提出すること。検査項目は、一般生菌、大腸菌、カビ、酵母とする。 (4) FSSC22000の認証を取得しており、納入時に当該認証の証明(登録証の写し)を提出すること。</p>

品名	<p style="text-align: center;">アルファ化米 個食 (五目ごはん・ドライカレー) (アレルギー対応品)</p>
数量	<p style="text-align: center;">20,350食 (50食入りダンボール×407箱) ・五目ごはん10,175食、ドライカレー10,175食</p>
仕様	<p>①内容量 1袋あたり100g</p> <p>②内容物</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) アルファ化米の原料は国産「うるち」精白米であること。 (2) お湯（15分程度）又は水（60分程度）等によってご飯に復元が可能であること。 (3) 袋外側には品名、原材料、内容量、賞味期限、製造業者、調理方法、標準栄養成分表を記載すること。 (4) 直射日光、高温多湿を避けた室内保管で、長期保存食（賞味期限は製造時から5年以上）が可能であること。 (5) 商品には特定原材料等（アレルギー物質）28品目＋貝類を使用していないこと。 (6) 消費者に分かりやすいように「特定原材料等（アレルギー物質）28品目不使用」と個包装単位に明記していること。 (7) 種類にあっては2種類（2種類×25食、計50食）を1箱とすること。 (8) 種類にあっては、五目ごはん・ドライカレーの2種類とする。 (9) FSSC22000の認証を取得したメーカーの製品であること。 <p>食品衛生法にて指定された特定原材料等28品を使用しないこと。 【特定原材料 8品目】 （えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ） 【特定原材料に準ずるもの 20品目】 （あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカデミアナッツ、もも、やまいも、りんご、アーモンド）を原材料として使用していないこと。</p> <p>③包装方法</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 袋の形状はスタンディングパウチ（自立型）袋であり、袋低部分をラウンドカット（注湯時の袋転倒防止の為）していること。 (2) ハサミが無くても綺麗に開封できるよう切り裂き方向性のある包材を用いること。 (3) 1袋ごとにスプーン1本を内封 <p>④保 存 室内保存において製造後5年間は、災害救助用品として支給できる品質を有するものである。 賞味期限については納品時に5年以上の賞味期限があるもの。</p> <p>⑤梱 包 50食分ごとに、長期保存に適した箱に梱包し、下記表示を記すこと。</p> <p>⑥表 示 段ボールケース両側に黒字で次の項目を表示すること。 （段ボールケースは水滴や塵から保護するシュリンクフィルムで保護すること）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・災害時用 アルファ化米（五目ごはん・ドライカレー） （特定原材料等（アレルギー物質）28品目＋貝類を含みません） ・数量 ・納入年月 ・賞味期限 ・寝屋川市 <p>⑦提出書類</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 製造記載の賞味期限（品質保証期間）を担保するため、納入時に食品衛生法上の登録検査機関による長期保存性の確認試験を実施、「試験報告書（写）」を提示すること。 (2) 最終製品に特定原材料等28品目の混入がない様、納入時に「混入防止対策確認表」及び「特定アレルゲン未混入証明書」を提出すること。 (3) 納入時に公的機関による細菌検査の試験成績証明書を提出すること。検査項目は、一般生菌、大腸菌、カビ、酵母とする。 (4) FSSC22000の認証を取得しており、納入時に当該認証の証明（登録証の写し）を提出すること。

品名	<p style="text-align: center;">アルファ化米 個食 (梅がゆ (高齢者食)) (アレルギー対応品)</p>
数量	<p style="text-align: center;">2,350食 (50食入りダンボール×47箱)</p>
仕様	<p>①内容量 1袋あたり42g</p> <p>②原材料</p> <p>(1) アルファ化米の原料は国産「うるち」精白米であること。 (2) お湯 (15分程度) 又は水 (60分程度) 等によってご飯に復元が可能であること。 (3) 袋外側には品名、原材料、内容量、賞味期限、製造業者、調理方法、標準栄養成分表を記載すること。 (4) 直射日光、高温多湿を避けた室内保管で、長期保存食 (賞味期限は製造時から5年以上) が可能であること。 (5) 商品には特定原材料等 (アレルギー物質) 28品目+貝類を使用していないこと。 (6) 消費者に分かりやすいように「特定原材料等 (アレルギー物質) 28品目不使用」と個包装単位に明記していること。 (7) FSSC22000の認証を取得したメーカーの製品であること。 ※「白がゆ」は不可とします。</p> <p>食品衛生法にて指定された特定原材料等28品を使用しないこと。 【特定原材料 8品目】 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ) 【特定原材料に準ずるもの 20品目】 (あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカデミアナッツ、もも、やまいも、りんご、アーモンド) を原材料として使用していないこと。</p> <p>③包装方法 (1) 袋の形状はスタンディングパウチ (自立型) 袋であり、袋低部分をラウンドカット (注湯時の袋転倒防止の為) していること。 (2) ハサミが無くても綺麗に開封できるよう切り裂き方向性のある包材を用いること。 (3) 1袋ごとにスプーン1本を内封</p> <p>④保 存 室内保存において製造後5年間は、災害救助用品として支給できる品質を有するものである。 賞味期限については納品時に5年以上の賞味期限があるもの。</p> <p>⑤梱 包 50食分ごとに、長期保存に適した箱に梱包し、下記表示を記すこと。</p> <p>⑥表 示 段ボールケース両側に黒字で次の項目を表示すること。 (段ボールケースは水滴や塵から保護するシュリンクフィルムで保護すること)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・災害時用 高齢者食(梅がゆ) (特定原材料等 (アレルギー物質) 28品目+貝類を含みません) ・数量 ・納入年月 ・賞味期限 ・寝屋川市 <p>⑦提出書類 (1) 製造記載の賞味期限 (品質保証期間) を担保するため、納入時に食品衛生法上の登録検査機関による長期保存性の確認試験を実施、「試験報告書 (写)」を提示すること。 (2) 最終製品に特定原材料等28品目の混入がない様、納入時に「混入防止対策確認表」及び「特定アレルゲン未混入証明書」を提出すること。 (3) 納入時に公的機関による細菌検査の試験成績証明書を提出すること。検査項目は、一般生菌、大腸菌、カビ、酵母とする。 (4) FSSC22000の認証を取得しており、納入時に当該認証の証明 (登録証の写し) を提出すること。</p>

納入場所及び納品数量一覧

避難所（小学校）備蓄分

備蓄場所	商品名	アルファ化米 わかめおにぎり (アレルギー対応)		アルファ化米 昆布おにぎり (アレルギー対応)		アルファ化米			高齢者食 梅がゆ 個食	
		食数	箱数	食数	箱数	五目ごはん個食 (アレルギー対応)	ドライカレー個食 (アレルギー対応)	箱数	食数	箱数
						食数	食数			
1	南小学校	1,950	39	1,900	38	1,900	1,900	76	450	9
2	木屋小学校	2,000	40	1,950	39	1,975	1,975	79	450	9
3	望が丘小中学校	750	15	700	14	725	725	29	200	4
4	第二中学校	2,200	44	2,200	44	2,200	2,200	88	500	10
5	第七中学校	1,550	31	1,600	32	1,575	1,575	63	350	7
6	第九中学校	1,800	36	1,850	37	1,800	1,800	72	400	8
合計		10,250	205	10,200	204	10,175	10,175	407	2,350	47