

## 仕様書

- 1 品名 備蓄物資  
 2 数量 一式  
 3 規格 すべて新品とし、下記の仕様を満たすこと。

項目	調達物品にかかる仕様	数量
(1) アルファ化米炊き出しセット 白飯 (50食分/1セット)		
※次の (A) 又は (B) の仕様を満たすこと		
(A)		
原料及び製品	アルファ化米の原料は国産「うるち」精白米であること。 内容量が 5 kg であること。 熱湯を注いで約 20 分又は水 (15℃程度) を注いで約 60 分で「白飯」に復元するものであること。 賞味期限が 2028 年 12 月以降であること。 アレルギー物質 (特定原材料等) 28 品目を使用していないこと。 ハラル (ハラル) 認証を取得していること。	
封入品	1 セットあたり以下のものが封入されていること。 ① 作り方説明書 ② 開封カッター ③ 針金入りビニール紐 (長さ: 200mm 程度) ④ 衛生手袋 ⑤ しゃもじ (長さ: 240mm 程度) ⑥ 弁当容器 (まとめて袋に入れること) ⑦ スプーン (まとめて袋に入れるか 1 本ずつ個包装すること、長さ: 120mm 程度) ⑧ 輪ゴム (まとめて袋に入れること) ⑨ ふりかけ (量目: 2g 程度)	1 部 1 個 2 本以上 1 組 1 本 50 個 50 本 50 本 50 包
包装梱包		
形態	段ボール箱に内袋、外袋及びこの両袋の間に底面と 4 側面を持つ緩衝材を挟んでセットし、アルファ化米 (白飯) を内袋に充填すること。 その上に脱酸素剤を入れ、袋の口をテープ止めすること。 封入品 (前項④～⑨) を内袋の上に乗せ、外袋を脱気ヒートシールすること。 封入品 (前項①～③) を外袋の上に置き、段ボール箱の上部をテープ貼りし、シュリンクフィルム包装を行うこと。	
内袋	材質: ナイロンポリフィルム 100 μm 程度 注水線表示: 2 面に印刷表示 食品衛生法の規格に適合したものであること。	
外袋	材質: アルミ蒸着ラミネートフィルム 100 μm 程度	
緩衝材	材質: ポリエチレンフォーム 1 mm 又は同等の不織布	
脱酸素剤	低水分用 酸素吸入量: 2,000ml	
段ボール箱	複両面段ボール JIS Z1506 2 種以上 形式は JIS Z1507 の D201 に適合すること。 寸法 (外寸) : (L) 330mm × (W) 325mm × (H) 180mm 程度 (いずれも ±20mm) 天内側両面のフラップに手持ち穴を付けること。また、天フラップに封入品③針金入りビニール紐でフラップを固定できる穴を付けること。	144 セット
外装表示	品名、原材料、内容量、封入品、賞味期限、製造業者名、受注者名及び県名「山形県」を段ボール箱に記載すること。	
品質保証	製品納入時に製造業者による品質保証書及び食品衛生法記載の指定検査機関による保存試験成績証明書を提出すること。	

(B)																									
原料及び製品	<p>アルファ化米の原料は国産「うるち」精白米であること。  1セットの内容量が5.05kg程度であること。  熱湯を注いで約15分又は水（15℃程度）を注いで約60分で「白飯」に復元するものであること。  50食分を一度に調理、あるいは25食毎に分割調理できること。  賞味期限が2028年12月以降であること。  アレルギー物質（特定原材料等）28品目を使用していないこと。  ハラール（ハラール）認証を取得していること。</p>																								
封入品	<p>1セットあたり以下のものが封入されていること。</p> <table border="0"> <tr> <td>①アルファ化米</td> <td>1セットの内容量を4等分ごとに個包装したもの</td> <td>4袋</td> </tr> <tr> <td>②作り方説明書</td> <td></td> <td>1枚</td> </tr> <tr> <td>③炊飯用内袋</td> <td></td> <td>2枚</td> </tr> <tr> <td>④針金入りビニール紐（長さ：200mm程度）</td> <td></td> <td>4本</td> </tr> <tr> <td>⑤衛生手袋</td> <td></td> <td>2組</td> </tr> <tr> <td>⑥しゃもじ</td> <td>（長さ：300mm程度）</td> <td>1本</td> </tr> <tr> <td>⑦弁当容器</td> <td>（まとめて袋に入れること）</td> <td>50個</td> </tr> <tr> <td>⑧スプーン</td> <td>（まとめて袋に入れるか1本ずつ個包装すること、長さ：110～120mm程度）</td> <td>50本</td> </tr> </table>	①アルファ化米	1セットの内容量を4等分ごとに個包装したもの	4袋	②作り方説明書		1枚	③炊飯用内袋		2枚	④針金入りビニール紐（長さ：200mm程度）		4本	⑤衛生手袋		2組	⑥しゃもじ	（長さ：300mm程度）	1本	⑦弁当容器	（まとめて袋に入れること）	50個	⑧スプーン	（まとめて袋に入れるか1本ずつ個包装すること、長さ：110～120mm程度）	50本
①アルファ化米	1セットの内容量を4等分ごとに個包装したもの	4袋																							
②作り方説明書		1枚																							
③炊飯用内袋		2枚																							
④針金入りビニール紐（長さ：200mm程度）		4本																							
⑤衛生手袋		2組																							
⑥しゃもじ	（長さ：300mm程度）	1本																							
⑦弁当容器	（まとめて袋に入れること）	50個																							
⑧スプーン	（まとめて袋に入れるか1本ずつ個包装すること、長さ：110～120mm程度）	50本																							
包装梱包																									
形態	上記封入品を段ボールに入れ、シュリンクフィルム包装を行うこと。																								
炊飯袋	材質：ナイロンポリフィルム（厚さ：100μm程度） 食品衛生法の規格に適合したものであること。																								
脱酸素剤	低水分用 酸素吸入量：500ml アルファ化米1袋につき1つ封入すること																								
段ボール箱	複両面段ボール JIS Z1506 2種以上 形式はJIS Z1507のD201に適合すること。 寸法（外寸）：（L）335mm×（W）325mm×（H）190mm程度（いずれも±20mm） 天内側両面のフラップに手持ち穴を付けること。また、天フラップに封入品④針金入りビニール紐でフラップを固定できる穴を付けること。 段ボール内側に注水線を4面印字すること。																								
外装表示	品名、原材料、内容量、封入品、賞味期限、製造業者名、受注者名及び県名「山形県」を段ボール箱に記載すること。																								
品質保証	製品納入時に製造業者による品質保証書及び食品衛生法記載の指定検査機関による保存試験成績証明書を提出すること。																								
(2) アルファ化米個食用 白飯（1食分×50袋／1箱）																									
原料及び製品	<p>アルファ化米の原料は国産「うるち」精白米であること。  熱湯を注いで15分～20分又は水（15℃程度）を注いで約60分で「白飯」に復元するものであること。  1食の内容量が100gで、1食につきスプーンを1本付けること。  賞味期限が2028年12月以降であること。  アレルギー物質（特定原材料等）28品目を使用していないこと。  ハラール（ハラール）認証を取得していること。  包材は、エコマーク認定容器であること。</p>																								
包装梱包																									
形態	50食分（50袋）ごとに段ボール箱に梱包し、段ボール箱の上部をテープで止めること。																								
袋	材質：アルミ箔包材（94μm程度） 寸法：（W）160mm×（H）150mm×（マチ幅）80mm程度（いずれも±10mm） 単体で自立すること。 マジックチャックが付いていること。																								
脱酸素剤	酸素吸収量：50ml以上																								
段ボール箱	複両面段ボール、寸法：（L）420mm×（W）305mm×（H）200mm程度（いずれも±30mm）																								
外装表示	品名、原材料、内容量、封入品、賞味期限、製造業者名、受注者名及び県名「山形県」を段ボール箱に記載すること。																								
品質保証	製品納入時に製造業者による品質保証書及び食品衛生法記載の指定検査機関による保存試験成績証明書を提出すること。																								
144 箱																									

(3) アルファ化米個食用 (1食分×50袋/1箱)		
① わかめご飯	熱湯を注いで15分～20分又は水 (15℃程度) を注いで約60分で、260g以上の「わかめご飯」に復元するものであること。 アレルギー物質 (特定原材料等) 28品目を使用していないこと。	10 箱
② ドライカレー	熱湯を注いで15分～20分又は水 (15℃程度) を注いで約60分で、240g以上の「ドライカレー」に復元するものであること。 アレルギー物質 (特定原材料等) 28品目を使用していないこと。	9 箱
③ えびピラフ又は野菜ピラフ	熱湯を注いで15分～20分又は水 (15℃程度) を注いで約60分で、240g以上の「えびピラフ」又は「野菜ピラフ」に復元するものであること。	8 箱
原料及び製品	アルファ化米の原料は国産「うるち」精白米であること。 1食の容量が100gで、1食につきスプーンを1本を付けること。 賞味期限が2028年12月以降であること。 包材は、エコマーク認定容器であること。	
包装梱包		
形態	50食分 (50袋) ごとに段ボール箱に梱包し、段ボール箱の上部をテープで止めること。	
袋	材質: アルミ箔包材 (94µm程度) 寸法: (W) 160mm×(H) 150mm×(マチ幅) 80mm程度 (いずれも±10mm) 単体で自立すること。 マジックチャックが付いていること。	
脱酸素剤	酸素吸収量: 50ml以上	
段ボール箱	複両面段ボール、寸法: (L) 420mm×(W) 305mm×(H) 200mm程度 (いずれも±30mm)	
外装表示	品名、原材料、内容量、封入品、賞味期限、製造業者名、受注者名及び県名「山形県」を段ボール箱に記載すること。	
品質保証	製品納入時に製造業者による品質保証書及び食品衛生法記載の指定検査機関による保存試験成績証明書を提出すること。	
(4) 保存用飲料水		
入数	2Lペットボトル 6本/箱 (段ボール箱入り)	
製造業者	山形県内の事業者であること。	
採水地	山形県内であること。	
規格	食品衛生法の規格基準に適合したものであること。	
賞味期限	2028年12月以降であること。	111 箱
製造方法	フィルターによるろ過後、殺菌し、充填すること。	
水質	たんぱく質、脂質及び炭水化物を含まないこと。	
個装表示	名称、原材料名、内容量、採水地、製造業者名、賞味期限、成分及び保存方法を記載すること。	
外装表示	名称、内容量、製造業者名・所在地、受注者名、県名「山形県」、賞味期限及び保存方法を段ボール箱に記載すること。	

4 納入場所 納入場所一覧のとおり

納入場所一覧

納入場所	品目	(1)アルファ化米 炊き出しセット (セット)	(2)アルファ化米 個食用 白飯 (箱)	(3)アルファ化米個食用			(4)保存用飲料水 (箱)
				ア わかめご飯 (箱)	イ ドライカレー (箱)	ウ えびピラフ又は 野菜ピラフ (箱)	
防災くらし安心部防災危機管理課（県庁3階）	山形市松波2-8-1	-	-	3	3	3	38
村山総合支庁車庫棟1階倉庫	山形市鉄砲町2-19-68	29	29	2	1	2	21
村山総合支庁西村山地域振興局東棟1階倉庫	寒河江市大字西根字石川西355	14	14	1	-	-	4
村山総合支庁北村山地域振興局車庫棟2階倉庫	村山市楯岡笛田4-5-1	14	14	-	1	-	3
最上総合支庁北棟1階自家発電室	新庄市金沢字大道上2034	15	15	1	1	1	11
置賜総合支庁2階講堂前支部機材保管庫	米沢市金池7-1-50	-	-	1	1	1	13
置賜保健所分庁舎2階	米沢市金池3-1-26	19	19	-	-	-	-
置賜総合支庁西置賜地域振興局1階12番倉庫	長井市高野町2-3-1	10	10	-	1	-	4
庄内総合支庁4階防災備蓄倉庫	東田川郡三川町大字横山字袖東19-1	-	-	2	1	1	17
消防学校倉庫棟2階	東田川郡三川町大字横山字堤27-1	43	43	-	-	-	-
計		144	144	10	9	8	111