

## 仕様書

### 1 件名

災害用備蓄食料（味付ご飯、ライスクッキー、ようかん、野菜スープ及び白粥）

### 2 数量

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| 味付ご飯    | 31,200 食（防災備蓄 27,800 食、職員用備蓄 3,400 食） |
| ライスクッキー | 16,080 食（防災備蓄 13,968 食、職員用備蓄 2,112 食） |
| ようかん    | 16,300 食（防災備蓄 14,000 食、職員用備蓄 2,300 食） |
| 野菜スープ   | 30,270 食（防災備蓄 30,270 食）               |
| 白粥      | 680 食（防災備蓄 680 食）                     |

### 3 規格その他

| 品目                                                           | 規格                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 数量                                                             |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 味付ご飯<br><br>（参考品<br>サタケフードビジネス株式会社製<br>ななこめつつカレー）            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ アルファ化米又はフリーズドライ米であること。</li> <li>・ 原材料となる米は広島広域都市圏内で生産された米を用いて製造されたものであること。</li> <li>・ 味付（赤飯不可）であること。</li> <li>・ 食物アレルギー表示対象である特定原材料等 28 品目を使用していないこと。</li> <li>・ 1 食当たりの内容量が 70g 以上 85g 以下であること。</li> <li>・ 1 食ごとの個別包装とし、保存容器がそのまま食器（お皿）になり、スプーン 1 本が付属していること。</li> <li>・ 熱湯により 15 分以内、水（15℃）により 60 分以内で食が可能であること。</li> <li>・ 賞味期限が令和 13 年 7 月以降のものとし、全て同一月であること。</li> <li>・ 50 食（又は 20 食）を段ボール一箱に梱包することを基本とし、長期間積み上げ保管が可能であること。</li> <li>・ 段ボール 4 側面に、名称、原材料名（特定原材料等 28 品目不使用である旨を含む。）、内容量、納入年度、賞味期限、保存方法及びメーカーをそれぞれ表示すること。</li> </ul> | 31,200 食<br><br>内訳<br>防災備蓄<br>27,800 食<br><br>職員用備蓄<br>3,400 食 |
| ライスクッキー<br><br>（参考品<br>尾西食品株式会社製<br>尾西のライスクッキー<br>・ ココナッツ風味） | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1 食ごとのパッケージ包装とし、1 食当たりの内容量が 56g 程度であること。</li> <li>・ 火や水が使えない状況下でも開封するだけで即食できるものであること。</li> <li>・ 食物アレルギー表示対象である特定原材料等 28 品目不使用であること。</li> <li>・ 賞味期限が令和 13 年 7 月以降のものとし、全て同一月であること。</li> <li>・ 48 食を段ボール一箱に梱包することを基本とし、長期間積み上げ保管が可能であること。</li> <li>・ 段ボール 4 側面に、名称、原材料名（特定原材料等 28 品目不使用である旨を含む。）、内容量、納入年度、賞味期限、保存方法及びメーカーをそれぞれ表示すること。</li> </ul>                                                                                                                                                                                        | 16,080 食<br><br>内訳<br>防災備蓄<br>13,968 食<br><br>職員用備蓄<br>2,112 食 |

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <p>ようかん</p> <p>（参考品<br/>井村屋株式会社製<br/>チョコえいようかん）</p>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1食ごとにフィルム包装されており、1食当たりの内容量が60g以上であること。</li> <li>・ 火や水が使えない状況下でも開封するだけで即食できるものであること。</li> <li>・ 高齢者でも咀嚼しやすい固さであること。</li> <li>・ 食物アレルギー表示対象である特定原材料等 28 品目不使用であること。</li> <li>・ 賞味期限が令和 13 年 7 月以降のものとし、全て同一月であること。</li> <li>・ 100 食を段ボール一箱に梱包することとし、長期間積み上げ保管が可能であること。</li> <li>・ 段ボール 4 側面に、名称、原材料名（特定原材料等 28 品目不使用である旨を含む。）、内容量、納入年度、賞味期限、保存方法及びメーカーをそれぞれ表示すること。</li> </ul> | <p>16,300 食</p> <p>内訳<br/>防災備蓄<br/>14,000 食</p> <p>職員用備蓄<br/>2,300 食</p> |
| <p>野菜スープ</p> <p>（参考品<br/>ハウスギャバン株式会社製<br/>LLヒートレススープ<br/>温めずにおいしい<br/>野菜スープ（オニオン））</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1食当たりの内容量が160g以上190g以下であること。</li> <li>・ 1食ごとの個別包装とし、保存容器がそのまま食器（お皿）になること。</li> <li>・ 火や水が使えない状況下でも開封するだけで即食できるものであること。</li> <li>・ 食物アレルギー表示対象である特定原材料等 28 品目不使用であること。</li> <li>・ 賞味期限が令和 13 年 7 月以降のものとし、全て同一月であること。</li> <li>・ 30 食を段ボール一箱に梱包することを基本とし、長期間積み上げ保管が可能であること。</li> <li>・ 段ボール 2 側面（一方の長さ面及び幅面）に、名称（広島市防災備蓄食料（野菜スープ））、納入年度、賞味期限をそれぞれ表示すること。</li> </ul>          | <p>30,270 食</p> <p>内訳<br/>防災備蓄<br/>30,270 食</p>                          |
| <p>白粥</p> <p>（参考品<br/>尾西食品株式会社製<br/>亀田製菓 200g 災害食用白がゆ）</p>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1食当たりの内容量が200g以上300g以下であること。</li> <li>・ 1食ごとの個別包装とし、スプーン 1 本が付属していること。</li> <li>・ 火や水が使えない状況下でも開封するだけで即食できるものであること。</li> <li>・ 食物アレルギー表示対象である特定原材料等 28 品目不使用であること。</li> <li>・ 賞味期限が令和 13 年 7 月以降のものとし、全て同一月であること。</li> <li>・ 40 食（又は 20 食）を段ボール一箱に梱包することを基本とし、長期間積み上げ保管が可能であること。</li> <li>・ 段ボール 2 側面（一方の長さ面及び幅面）に、名称（広島市防災備蓄食料（白粥））、納入年度、賞味期限をそれぞれ表示すること。</li> </ul>       | <p>680 食</p> <p>内訳<br/>防災備蓄<br/>680 食</p>                                |

#### 4 納入場所

広島市民球場防災備蓄倉庫外 1 2 箇所（詳細は別紙のとおり。）

## 5 納入期限

令和8年9月18日（金）

なお、各納入場所への納入日は、危機管理室災害予防課（電話：082-504-2664（担当：入田））と契約締結後調整するものとする。

## 6 検査

納入に当たっては良好な状態で納品し、本市職員の検査を受けること。検査の結果、不良品があった場合は、直ちに良品と交換するものとする。

## 7 保証期間等

保証期間は、本品検査受領後1年間とする。ただし、製造者発行の保証書により、1年間を超える保証がある場合は、それによる。また、受注者（又は製造者）の責めに属する不良品が生じた場合は、保証期間経過後においても無料で良品と取替えを行うものとする。

## 8 その他

- (1) 各納入場所には、搬入用リフト等がないことを考慮する。
- (2) 本仕様書に疑義を生じたとき、又は本仕様書に定めのない事項については、発注者と協議の上、決定するものとする。
- (3) 味付ご飯の原材料となる米の産地指定に関する一切の問合せ先は、本市経済観光局農林水産部農政課（電話：082-504-2247）とする。
- (4) 受注者は、メーカーが発行する味付ご飯の原材料となる米の産地を証明する書類を、本市担当者に提出するものとする。なお、当該書類には、納入する味付ご飯の製造に当たり使用した米の量が記載してあるものとする。

| 納入場所                  | 所在地                  | 備考     |
|-----------------------|----------------------|--------|
| 広島市民球場防災備蓄倉庫          | 広島市南区南蟹屋二丁目3番1号      | 防災備蓄分  |
| 広島市北部地区学校給食センター防災備蓄倉庫 | 広島市安佐北区可部南二丁目1番36号   |        |
| 危機管理室危機管理課            | 広島市中区国泰寺町一丁目6番34号    | 職員用備蓄分 |
| 消防局総務課                | 広島市中区大手町五丁目20番12号    |        |
| 中消防署警防課               | 広島市中区大手町五丁目20番12号    |        |
| 東消防署警防課               | 広島市東区光町二丁目12番6号      |        |
| 南消防署警防課               | 広島市南区の場町二丁目5番14号     |        |
| 西消防署警防課               | 広島市西区都町43番10号        |        |
| 安佐南消防署警防課             | 広島市安佐南区緑井一丁目10番3号    |        |
| 安佐北消防署警防課             | 広島市安佐北区可部南四丁目26番13号  |        |
| 安芸消防署警防課              | 広島県安芸郡海田町堀川町3番12号    |        |
| 佐伯消防署警防課              | 広島市佐伯区五日市中央七丁目25番18号 |        |
| 水道局企画総務課              | 広島市中区基町9番32号         |        |

＜防災備蓄における各納入場所への納品数量＞

| 納入場所                  | 味付ご飯     | ライスクッキー  | ようかん     | 野菜スープ    | 白粥    |
|-----------------------|----------|----------|----------|----------|-------|
| 広島市民球場防災備蓄倉庫          | 25,000 食 | 12,576 食 | 12,600 食 | 27,000 食 | 640 食 |
| 広島市北部地区学校給食センター防災備蓄倉庫 | 2,800 食  | 1,392 食  | 1,400 食  | 3,000 食  | 40 食  |
| 合計                    | 27,800 食 | 13,968 食 | 14,000 食 | 30,270 食 | 680 食 |

＜職員用備蓄における各納入場所への納品数量＞

| 納入場所       | 味付ご飯    | ライスクッキー | ようかん    |
|------------|---------|---------|---------|
| 危機管理室危機管理課 | 1,300 食 | 1,440 食 | 1,500 食 |
| 消防局総務課     | 200 食   | —       | —       |
| 中消防署警防課    | 200 食   | —       | —       |
| 東消防署警防課    | 200 食   | —       | —       |
| 南消防署警防課    | 250 食   | —       | —       |
| 西消防署警防課    | 250 食   | —       | —       |
| 安佐南消防署警防課  | 200 食   | —       | —       |
| 安佐北消防署警防課  | 300 食   | —       | —       |
| 安芸消防署警防課   | 250 食   | —       | —       |
| 佐伯消防署警防課   | 250 食   | —       | —       |
| 水道局企画総務課   | —       | 672 食   | 800 食   |
| 合計         | 3,400 食 | 2,112 食 | 2,300 食 |