

## 仕様書

### 1. 件名

非常用物品（保存食）の調達

### 2. 目的

震災対策として備蓄している非常用物品のうち、近く賞味期限が到来する非常用保存食の入れ替えのため、同等品の購入を実施する。

### 3. 調達の内容

- (1) 受注者は、本仕様書に基づき別表「非常用物品(保存食)の仕様及び調達数量」に示す調達物品を納入すること。
- (2) 全ての調達物品は新品であり、納入時において賞味期限が別表に記載した年数以上有ること。
- (3) 「国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律」の特定調達品目については、同法適合製品を納入すること。

### 4. 納入期限

2022年7月8日（金）

### 5. 納入場所

神奈川県川崎市幸区大宮町1310番 ミューザ川崎セントラルタワー  
国立研究開発法人新エネルギー・産業技術総合開発機構 執務室内倉庫

### 6. その他

受注者は、納入にあたっては以下を遵守すること。

- (1) 契約締結後速やかに納入スケジュールを発注者に提出し、発注者の了承を得ること。
- (2) 運搬費、梱包資材費等の諸経費全てを負担すること。
- (3) 納入の際に必要なミューザ川崎セントラルタワー管理事務所への事前申請手続等は受注者が行うものとする。
- (4) 搬入作業におけるビル共用部の養生箇所及び仕様については、事前にミューザ川崎セントラルタワー管理事務所の管理担当責任者と十分協議し、管理担当責任者の了承を得ること。

- (5) 搬入路、納入場所及び什器等に損害を与えないよう十分に注意するものとし、万一損害を与えた場合は、受注者の負担において速やかに原状回復を行うこと。
- (6) 調達物品は、段ボール箱積み上げ保存が長期間（5年以上）可能な段ボール箱に梱包し、段ボール箱には品名、数量及び賞味期限を明記して納入すること。
- (7) 調達物品は、ミュージア川崎セントラルタワー15階から21階の発注者執務室内倉庫に物品ごとに発注者の指定する数量を分散納入すること。
- (8) 納入に係る搬入、開梱、配置作業に際しては発注者の指示に従うこと。
- (9) ミュージア川崎地下駐車場に出入庫可能な車両は、車高3.2m以下である。  
なお、駐車場料金については、受注者の負担とする。
- (10) 納入時に発生する不要資材等は、受注者が搬出し、自らの責任において適切に処分すること。
- (11) 安全管理を行い、事故及び災害の防止に万全を期すこと。万一事故が生じたときは受注者の責任において賠償、修繕、弁償等を行うものとし、発注者はその責を負わない。
- (12) 納入時又は納入後において、発注者から調達物品について仕様の内容に適合しない旨の連絡を受けた場合には、別途発注者が指示する期限までに交換すること。
- (13) 本仕様書について生じた疑義又は本仕様書に記載のない事項については、発注者と協議のうえ解決すること。

## 非常用物品（保存食）の仕様及び調達数量

品目	仕様	調達数量
非常用保存食	<p>① 賞味期限が製造日から3年6か月以上ある商品であり、納入時点において製造月から6か月を超えないものであること。</p> <p>② 白飯と主菜（丼物の素）を組み合わせた非常食で、火を使わず安全に非常食を温めることができるよう発熱剤・発熱溶液・外袋が一食分ごとにセット（箱詰）になっているもの。</p> <p>[セット内容]            白飯（無菌米飯）内容量200g以上×1、            主菜（丼物の素）内容量180g以上×1、            発熱剤×1、発熱溶液×1、外袋×1、レンゲ×1、紙ナプキン×1</p> <p>③ 主菜の種類：（レトルト）牛丼、中華丼の2種類を同数（各960食）納入すること。</p> <p>④ 発熱剤は、20分以上発熱すること。</p> <p>⑤ 保存方法：室温（常温）で保存可能であること。</p> <p>⑥ 製品に名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法及び製造者名が記載されていること。</p> <p>⑦ 積み上げ保管が可能な強度を持った段ボール箱に封入されたものであること。（製造者仕様の段ボール箱であれば可）</p> <p>⑧ 段ボール箱には、内容物の品名、数量及び賞味期限を明記すること。</p>	1,920食