

物品購入仕様書

業務名： 令和8年度 富谷市学校給食センター 給食用ボール・仕切皿購入
契約期間： 契約締結翌日 から 令和 8年10月31日まで
施行場所： 富谷市 富谷坂松田 地内

| No. | 物品名称 | 規格・品番 | 数量 | 単位 | 単価(円) | 金額(円) | 備考 |
|--------|--------|--------------------|-------|----|-------|-------|----|
| 1 | 角仕切皿 | PNS-23(210×170×28) | 1,400 | 個 | | | |
| 2 | 汁用ボール | PNB-28E CLO | 6,000 | 個 | | | |
| 3 | ご飯用ボール | PNB-28E CLO | 6,000 | 個 | | | |
| | | | | | | | |
| 計 | | | | | | | |
| 消費税相当額 | | | | | | | |
| 合 計 | | | | | | | |

富 谷 市

富谷市学校給食センター 仕様書

| No. | 品名 | 寸法 (mm) | 重さ(g) | 材質 | 色柄 | 個数 | 備考 |
|-----|------|-------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------------------------|
| 1 | 角仕切皿 | 長径×短径 210×170 高さ 28 40枚重ね 231 | 142 | PEN樹脂 | クローバー | 1,400 | 三信化工 PNS-23E CLO 同等品 |

1.納入期限

令和8年10月31日

2.納入場所

富谷市学校給食センター内

3.材質等

食器

- ①内子がPEN（ポリエチレンナフタレート樹脂）外側がPES（ポリエーテルスルフォン）で耐熱性を上げたものであること。
- ②絵柄は二重成形の樹脂（内側）と樹脂（外側）の間に印刷されたサンドイッチ構造とし、剥がれないこと。
- ③洗浄性および傷抑制を意図し、内側表面に滑らかなシボ加工（エッチング法）を施していること。
- ④熱による変形を防ぐため、耐熱温度が120度以上で85～90度設定の消毒保管庫で問題なく使用できること。
- ⑤食材による着色(カレー、トマトケチャップ、スイカ等)や食品の油、リモネン(柑橘類の皮に含まれる成分)等に侵されないこと
- ⑥ノロウイルス対策のため、次亜塩素酸ナトリウムでの消毒が可能であること。
- ⑦安全性の観点から、環境ホルモン(ビスフェノールA)等や発がん性に関わるものが、原料、副原材料及び、製品の製造工程において一切含まれていないこと
- ⑧食器の材質、色、寸法、重量、形状は、配送及び洗浄等の作業工程の関係上、指定通りであること。
- ⑨自動供給装置（NCAP-6D）、洗浄機(DWEX4-2NPSB-MS)、整理装置（CAPU-N6T.C）に適合すること。

4.その他

- ①搬入費、及び既存使用皿（購入同等数量）の回収処分費用を含むものとする。
指示に従うこと。
- ②本仕様書に記載していない事項、または疑義が生じた場合は別途協議とし関連部署に承認を申し出た上で指示に従うこと。

富谷市学校給食センター 仕様書

| No. | 品名 | 寸法 (mm) | 重さ (g) | 材質 | 色柄 | 個数 | 備考 |
|-----|---------|------------------------------|--------|-------|-------|-------|-------------------------|
| 1 | ボール(飯用) | 直径 128 高さ 54 40枚重ね 288 | 72 | PEN樹脂 | クローバー | 6,000 | 三信化工 PNB-28E CLO 同等品 |
| 2 | ボール(汁用) | 直径 128 高さ 54 40枚重ね 288 | 72 | PEN樹脂 | クローバー | 6,000 | 三信化工 PNB-28E CLO 同等品 |

1.納入期限

令和8年10月31日

2.納入場所

富谷市学校給食センター内

3.材質等

食器

- ①内子がPEN（ポリエチレンナフタレート樹脂）外側がPES（ポリエーテルスルフォン）で耐熱性を上げたものであること。
- ②絵柄は二重成形の樹脂（内側）と樹脂（外側）の間に印刷されたサンドイッチ構造とし、剥がれないこと。
- ③洗浄性および傷抑制を意図し、内側表面に滑らかなシボ加工（エッチング法）を施していること。
- ④熱による変形を防ぐため、耐熱温度が120度以上で85～90度設定の消毒保管庫で問題なく使用できること。
- ⑤食材による着色(カレー、トマトケチャップ、スイカ等)や食品の油、リモネン(柑橘類の皮に含まれる成分)等に侵されないこと
- ⑥ノロウイルス対策のため、次亜塩素酸ナトリウムでの消毒が可能であること。
- ⑦安全性の観点から、環境ホルモン(ビスフェノールA)等や発がん性に関わるものが、原料、副原材料及び、製品の製造工程において一切含まれていないこと
- ⑧食器の材質、色、寸法、重量、形状は、配送及び洗浄等の作業工程の関係上、指定通りであること。
- ⑨自動供給装置（NCAP-6D）、洗浄機(DWEX4-2NPSB-MS)、整理装置（CAPU-N6T.C）に適合すること。

4.その他

- ①搬入費、及び既存使用皿（購入同等数量）の回収処分費用を含むものとする。
指示に従うこと。
- ②本仕様書に記載していない事項、または疑義が生じた場合は別途協議とし関連部署に承認を申し出た上で指示に従うこと。