

公 告

分任契約担当官
陸上自衛隊春日井駐屯地
第 4 0 8 会計隊春日井派遣隊長 岩崎 一也
(公 印 省 略)

次のとおり一般競争入札を行うので、「入札及び契約心得」及び「標準契約書等」の契約条項等を承知の上参加されたい。

1 競争入札に付する事項

件 名	規 格	単 位	数 量	履 行 場 所	履 行 期 間
給食業務の部外委託	仕様書のとおり	ST	1	陸上自衛隊 春日井駐屯地	令和 8 年 4 月 1 日～ 令和 9 年 3 月 3 1 日
食器洗浄作業及び食堂清掃作業部外委託	仕様書のとおり	ST	1		

2 競争に参加する者に必要な資格に関する事項
別紙のとおり

3 契約条項を示す場所等

- 入札関係書類は、公告日から入札日まで中部方面会計隊のHP (<https://www.mod.go.jp/gsdf/mea/mafin>) でダウンロード若しくは陸上自衛隊春日井駐屯地第 4 0 8 会計隊春日井派遣隊において交付を行う。
- 入札関係書類の受領時、入札参加希望者は競争参加資格審査結果通知書の写しを提出すること。
お

4 競争入札執行の場所及び日時

- 場 所
陸上自衛隊春日井駐屯地 第 4 0 8 会計隊春日井派遣隊 入札室
- 時 期
令和 8 年 2 月 5 日 1 3 時 1 0 分から
ただし、新型コロナウイルス、インフルエンザ等感染防止のため、郵便入札のみとし、業者の立会
は実施しない。

5 保証金等に関する事項

- 入札保証金：免除
ただし、落札者が「入札及び契約心得」に従って契約の締結手続きをしない場合は、落札者が契約締結に応じないものとみなし、落札金額の 1 0 0 分の 5 に相当する金額を違約金として徴収する。
- 契約保証金：免除
ただし、契約者が契約を履行しない場合は、契約金額の 1 0 0 分の 1 0 以上の金額を違約金として徴収する。

6 落札決定方式

総品目総額

7 入札の無効

- 第 2 項で示した競争に参加する者に必要な資格の無い者のした入札
- 入札金額及び入札者の氏名が判別し難い入札
- その他入札に関する条件に違反した入札

8 その他

- (1) **郵便入札は、令和8年2月4日 17時00分必着分までを有効**とする。入札書を郵送する旨を事前に連絡するとともに便着を確認すること。
なお、落札となるべき同額の入札の場合は、本入札に関係の無い職員によりくじ引きを実施する。
一の案件が再度入札となった場合に再度入札への参加を希望する場合には、郵便入札においても再度入札のための入札書を併せて送付すること。
- (2) 電報・電話・FAX・メール等による入札は認めない。
- (3) 代表者以外での入札は、入札開始までに委任状を提出すること。
- (4) 陸上自衛隊の入札及び契約心得等は、第408会計隊春日井派遣隊事務所で閲覧できる。また、陸上自衛隊中部方面会計隊ホームページでも閲覧できる。
- (5) **市場価格調査への協力を依頼する。**
- (6) 問い合わせ先
 - ア **入札に関する事項**
〒486-8550 春日井市西山町無番地
陸上自衛隊春日井駐屯地 第408会計隊春日井派遣隊
担 当：岩崎
TEL：0568-81-7183（内線345）
FAX：0568-81-9072
 - イ **仕様書に関する事項**
陸上自衛隊春日井駐屯地業務隊 補給科糧食班
担 当：櫻井
TEL：0568-81-7183（内線340）
- (7) 本公告は、下記に掲示している。
 - ア 陸上自衛隊春日井駐屯地 第408会計隊春日井派遣隊 掲示板
 - イ 陸上自衛隊中部方面会計隊ホームページ
<https://www.mod.go.jp/gsdf/mea/mafin>

給食業務部外委託契約に係る競争入札実施要項

1 入札参加資格

次に掲げる条件をすべて満たす者であること。

- (1) 予算決算及び会計令（昭和22年勅令第165号）第70条の規定に該当しない者であること。
なお、未成年者、被保佐人又は被補助人であって、契約締結のために必要な同意を得ている者は、同条中の特別の理由がある場合に該当する。
- (2) 予算決算及び会計令第71条の規定に該当しない者であること。
- (3) 令和7・8・9年度の防衛省競争参加資格（全省庁統一資格）において「役務の提供等」で東海・北陸地域の資格を有する者であって、次のいずれかを満たす者であること。
 - ア A、B、C等級に格付けされた者
 - イ D等級に格付けされた者は、同一献立を一度に300食以上提供する集団給食業務を1年間以上請け負った実績を証明できる者とし、契約担当官が認める者
- (4) 防衛省大臣官房衛生監、防衛政策局長、防衛装備庁長官又は陸上幕僚長から陸幕会第1147号（27.12.2）「装備品等及び役務の調達に係る指名停止等の要領について（通達）」に基づく指名停止の措置を受けている期間中の者でないこと。
- (5) 前号により現に指名停止を受けている者と資本関係又は人的関係のある者であって、当該者と同種の物品の売買若しくは製造又は役務請負について防衛省と契約を行おうとする者でないこと。
- (6) 原則として、現に指名停止を受けている者の下請負については認めないものとする。ただし、真にやむを得ない事由を省指名停止権者が認めた場合には、この限りではない。
- (7) 社会保険及び労働保険の適用を受けている場合は、直近1年間において保険料等の滞納がないこと。
- (8) 陸上自衛隊春日井駐屯地（以下「官側」という。）における給食業務部外委託及び食器洗浄作業等部外委託に係る仕様書に規定する業務を提供できる態勢が整っている者又は本委託業務開始までに整えることができることを証明できる者であること。
- (9) 提出した書類に虚偽を記載していないと認められる者であること。
- (10) 次項第3号アに示す入札関係書類について、合格であった者

2 入札及び契約締結に係る業務予定

本委託業務の入札に係る落札及び契約締結は、本委託業務に係る令和7年度予算が成立することを条件とする。

- (1) 仕様書の配布

公告掲載日から入札までの間、次の場所において配布する。

 - ア 陸上自衛隊春日井駐屯地第408会計隊春日井派遣隊事務室
 - イ 陸上自衛隊中部方面会計隊ホームページ (<https://www.mod.go.jp/gsdf/mea/mafin>)
- (2) 入札説明会

一同に会しての説明会は実施しない。ただし、入札参加希望者が仕様書内容及び現場等の確認を要望する場合は、**事前の日時調整により個別対応する。**
- (3) 入札関係書類提出
 - ア 提出書類
 - (ア) 資格審査結果通知書
令和7・8・9年度の競争参加資格（全省庁統一資格）に係る資格審査結果通知書の写し
 - (イ) 令和7年度分社会保険（健康保険及び厚生年金保険）及び労働保険（雇用保険及び労働者災害補償保険）の納入証明書
 - (ウ) 業務提案書
仕様書に規定する業務を提供できる態勢の有無を確認するため、次に掲げる事項を具体的に記載すること。
 - a 実施態勢
 - (a) 勤務予定表案、作業従事者等の採用及び運用計画等並びに消耗品等
 - aa 勤務予定表案（調理及び配食作業に必要と見積もった人員数を基に、任意の1か月分を作成すること。氏名の記載は不要）（属紙第1「勤務予定表案」の例）参照
 - ab 従業従事者及び現場責任者の採用及び運用計画並びに予定人員数を確保できなかった場合の処置対策（属紙第2「採用・運用計画等」の例）参照

- ac 受託者が準備する消耗品及び使用見積（衛生用消耗品含む）（属紙第3「受託者が準備する消耗品及び使用見積」の例」参照）
- (b) 調理及び配食時における作業従事者等の配置
 - aa （給食業務の場合のみ）炊飯、下処理、揚げ等、加熱調理作業及び非加熱作業ごとの調理工程表及び作業人員見積（属紙第4「調理工程表」参照）
 - ab （給食業務及び食器洗浄共通）仕様書に示す「配食人員の配置（基準）」又は「食器洗浄人員の配置（基準）」に準拠し、図示等により、理解容易なように説明（属紙第5「配食（食器洗浄）人員の配置」の例」参照）
- (c) 管理態勢及び連絡態勢
 - aa 受託者、現場責任者及び作業従事者の呼集網図並びに機能組織図（氏名及び連絡先の記載は不要）（様式随意）
 - ab 欠員が生じた際の処置要領（フロー、マニュアル等）（様式随意）
 - ac 安全管理計画（様式随意）
- (d) 従業員の教育研修態勢
 - aa 社内教育の実施計画（様式随意）
 - ab 新規採用者の教育態勢（様式随意）
- b 食品衛生管理
 - (a) 衛生管理計画
 - aa 作業従事者等の健康管理の取り組み（様式随意）
 - ab 細菌検査の検査実施項目及び実施時期（ノロウイルスを実施する場合はその旨を記載）（様式随意）
 - ac ノロウイルス等感染症罹患（疑いを含む。）発生時の対応要領（様式随意）
 - (b) 衛生事故への対応
 - 報告態勢、社内マニュアル等（様式随意）
- c 入札年月日の前々年度以降における、陸上自衛隊との同種契約の履行状況
 - (a) 不履行内容（減額されたものを含む。様式随意）
 - aa 駐屯地名及び時期
 - ab 業務不履行の内容及び発生原因
 - (b) 不履行内容の改善状況及び再発防止施策（様式随意）
 - aa 改善に当たり取り組んだ事項
 - ab 当該駐屯地で業務を履行するに当たり実施する再発防止策

イ 提出期限

令和8年1月14日 17:00

ウ 提出方法

陸上自衛隊春日井駐屯地 第408会計隊春日井派遣隊に持参又は郵送すること。

- (4) 入札関係書類の審査

前号アに掲げる提出書類を審査し、1項目でも要件を満たしていない場合には不合格とする。なお、審査に際しては入札参加希望者に対しヒアリングを行うこと又は追加資料の提出を求めることがある。
- (5) 入札参加資格に係る審査結果の通知

令和8年1月23日までに書面（FAX等）により通知する。
- (6) 審査結果に対する疑義の申し立て

審査結果に疑義のあるときは、疑義の内容について、通知を受領した日の翌日から起算して2日以内に書面をもって申し立てることができる。当該申し立てに対しては、疑義の申し立ての書面を受領した日の翌日から起算して2日（行政機関の休日に関する法律（昭和63年法律第91号）第1条第1項各号に規定する行政機関の休日（以下「休日」という。）を含まない。）以内に書面により回答する。ただし、当該回答に対する疑義申し立ては受け付けない。
- (7) 入札及び開札
 - ア 時期

令和8年2月5日 13時10分から
 - イ 場所

陸上自衛隊春日井駐屯地第408会計隊春日井派遣隊入札室
ただし、新型コロナウイルス、インフルエンザ等感染防止のため、郵便入札のみとする。

ウ 入札書には、消費税等に係る課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず、見積もった契約金額から消費税法で規定する消費税率に基づく消費税に相当する金額を差し引いた金額を記載する。

エ 郵便による入札の場合は令和8年2月4日 17:00必着とし、郵便による応札である旨を必ず電話連絡すること。

(8) 落札者の決定

第1項に規定する入札参加資格を全て満たした者のうち、予定価格の制限の範囲内で最低の価格をもって入札した者を落札者とする。ただし、当該応札価格が予算決算及び会計令第85条の規定により契約内容に適合した履行がなされないおそれがあると認められる場合の基準を下回った場合は、落札を保留し、必要な調査の上決定する。この場合、全ての応札者は官側が行う調査に協力するものとする。

(9) 業務の引継ぎ

落札者は、官側に対して業務の引継ぎ等について必要な調整を申し出ることができる。

(10) 契約書の作成（契約締結）

ア 全般

落札者が契約担当官等から交付された契約書案に記名押印して契約担当官等に提出し、契約担当官等が記名押印して契約締結とする。

イ 落札者の提出

(ア) 提出期限

落札決定の翌日から起算して7日以内（休日を含まない。）とする。ただし、契約担当官等の書面による承諾を得て、この期間を延長することができる。

(イ) 提出方法

陸上自衛隊春日井駐屯地第408会計隊春日井派遣隊事務室に持参又は郵送すること。

ウ 契約書の作成（契約締結）時期

令和8年4月1日

エ 様式

陸上自衛隊標準契約書

オ 付帯する特約条項

(ア) 部分払に関する特約条項

(イ) 談合等の不正行為に関する特約条項

(ウ) 暴力団排除に関する特約条項

カ 添付する書類

仕様書

3 委託費の支払い方法

(1) 委託費は契約書に基づき毎月支払うものとし、官側が実施する監督及び検査により本委託業務が適正に履行されたことを確認し、かつ受託者から適法な請求書を受領した日から30日以内に支払う。

(2) 官側は、仕様書に定める「本委託業務の内容」を一体のものとして受託者から購入するものである。ただし、次項第2号に規定する「委託費の減額」に該当する場合は月々の委託費から減じて支払うものとし、次項第3号に規定する「違約金」に該当する場合は月々の委託費から相殺できるものとする。

4 委託費の減額等

(1) 本委託業務に係る改善指示

官側は、受託者の責めに帰すべき事由により、仕様書に定める役務履行に必要な態勢が満足されない又は仕様書に基づき適正に役務が履行されていないと判断した場合は、受託者に対して速やかに文書により勧告する。

受託者は、官側から当該勧告を受けた場合は、速やかに文書をもって改善計画を提出し、1週間以内に改善を図らなければならない。官側は、改善が図られない場合、契約を解除することができる。ただし、受託者が、改善期間の延長を官側に申し出て、事前に官側の承認を得た場合を除く。

なお、文書による勧告をした場合においては、陸幕会第1147号（27.12.2）第4項（指名停止に至らない場合の警告等）に基づく通知等を行うものとする。

(2) 委託費の減額

受託者の責めに帰すべき事由により下表の「減額の対象となる事案」が発生した場合は、区分に応じて発生1回につき「減額の算定方法」により得られた額を委託費から減じる。

ア 給食業務

減額の対象となる事案	減額の算定方法
全部又は一部の委託業務不履行（ただし、次に掲げる場合を除き、食中毒の発生等により履行しない場合を含む。）	不履行部分の期間割合×契約金額
食事提供の遅延（遅延することが明白で、現場責任者の同意を得て官側が支援した場合を含む。）	0.5%×1か月分の委託費
人員不足による支援要請等 <ul style="list-style-type: none"> 官側支援（遅延することが明白で、現場責任者の同意を得て官側が支援した場合） 献立変更（加工食材等への変更） 調理要領の変更 切裁要領の変更 事前盛付による非適温食の提供 盛付要領の変更（複数食材の同一食器への盛付等） 	0.5%×1か月分の委託費
調理する食数誤り（喫食者に対する配食ができなかった場合に限る。）	0.5%×1か月分の委託費

イ 食器洗浄作業等

減額の対象となる事案	減額の算定方法
全部又は一部の委託業務不履行（ただし、次に掲げる場合を除き、食中毒の発生、菌検索結果の未提出により履行しなかった場合を含む。）	不履行部分の期間割合×契約金額
人員不足による官側支援	0.5%×1か月分の委託費
仕様書に示す作業場の不備 <ul style="list-style-type: none"> 官側指定の要領に基づかない食器、食缶等の洗浄（洗い出し等）（洗浄の時間内未完了を含む。） 官側指定の要領に基づかない食堂、厨房等の清掃 	0.5%×1か月分の委託費

(3) 違約金

受託者は、受託者の責めに帰すべき事由により下表の「違約金の対象となる事案」が発生した場合は、区分に応じて発生1回につき「違約金の算定方法」により得られた額を、違約金として官側が指定する方法により支払わなければならない。

ア 給食業務

違約金の対象となる事案	違約金の算定方法
全部又は一部の委託業務不履行（ただし、食中毒の発生、菌検索結果の未提出により履行しなかった場合を除く。）	10%～20%（※） ×前号の減額分
食中毒の発生、菌検索結果の未提出による役務停止（食事への異物混入を含む。）	1%×1か月分の委託費
文書による勧告があつたにもかかわらず改善計画を提出しない又は改善計画が遵守されない場合	3%～10%（※） ×1か月分の委託費
官側に提出する書類等への虚偽記載	10%×1か月分の委託費

※ 割合は契約担当官等が設定する。

イ 食器洗浄作業等

違約金の対象となる事案	違約金の算定方法
全部又は一部の委託業務不履行（ただし、食中毒の発生、菌検索結果の未提出により履行しなかった場合を除く。）	10%～20%（※） ×前号の減額分
現場責任者の不在	
食中毒の発生、菌検索結果の未提出による役務停止	1%×1か月分の委託費

文書による勧告があつたにもかかわらず改善計画を提出しない又は改善計画が遵守されない場合	3%～10% (※) × 1 か月分の委託費
官側に提出する書類等への虚偽記載	10%× 1 か月分の委託費

※ 割合は契約担当官等が設定する。

(4) 減額又は違約金の額を超える損害賠償

ア 受託者は、受託者の責めに帰すべき事由により前2号に掲げる以外の損害を官側に与えた場合及び前2号に係る実際の損害額が減額又は違約金の額を超える場合は、官側に対して実際の損害額を賠償する義務を負う。

イ アの「損害額」は、受託者の責めに帰すべき事由により食材を廃棄することとなった場合の、当該食材及び食材廃棄にかかった費用を含むものとする。

5 契約内容の変更

官側及び受託者は、やむを得ない事由により契約の内容を変更しようとする場合には、あらかじめ変更の理由を相手方に提示し承認を得なければならない。

6 その他

(1) 代表者以外の者が入札に参加する場合、入札までに委任状を提出すること

(2) 市場価格調査等にご協力をお願いします。

(3) 各種質問・調整、仕様書等の交付及び現地確認等について、いずれも行政機関の休日に関する法律(昭和63年法律第91号)第1条第1項に規定する行政機関の休日及び12/24～1/12の間は対応できませんのでご了承ください。

(4) 問い合わせ

ア 入札に関する事項

〒486-8550 春日井市西山町無番地

陸上自衛隊春日井駐屯地 第408会計隊春日井派遣隊 担当：岩崎

TEL：0568-81-7183 (内線345)

FAX：0568-81-9072

イ 仕様書・現地確認等に関する事項

陸上自衛隊春日井駐屯地業務隊 補給科糧食班 担当：櫻井

TEL：0568-81-7183 (内線340)

(5) 本公告は、下記に掲示している。

ア 陸上自衛隊春日井駐屯地 第408会計隊春日井派遣隊 掲示板

イ 陸上自衛隊中部方面会計隊ホームページ

<https://www.mod.go.jp/gsdf/mea/mafin>

「勤務予定表案」の例

1 必要人員数

(1) 調理作業人員

朝食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人、昼食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人、夕食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人

(2) 配食作業人員

朝食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人、昼食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人、夕食：平日〇〇人／土日祝日〇〇人

2 シフト別勤務時間

	日付	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
	曜日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水		
現場責任者	①	A	休	C	B	A	休	休	B	A	休	C	B	A	休	C	B	A	休	C	C	休	休	C	B	A	休	休	C	A	休	C		
作業従事者	2	A	休	C	B	A	休	休	B	A	休	C	B	休	休	C	B	A	休	C	B	休	C	C	B	A	休	休	B	A	休	C		
	3																																	
	④																																	
	⑤																																	
	6																																	
	7																																	
	⑧																																	
	⑨																																	
	10																																	
	⑪																																	

凡例 A：4：30～13：30（8時間労働1時間休憩）

B：9：00～18：00（8時間労働1時間休憩）

C：11：00～19：00（7時間労働1時間休憩）

休：休務

丸数字：調理師免許保有者

■ 現場責任者又は代理者

「採用・運用計画等」の例

1 ○○駐屯地の給食業務部外委託における作業従事者等の採用・運用計画（例）

	確保予定人員	所属等	採用・運用予定	備考
現場責任者	①	弊社所属	・ 引き続き○○駐屯地勤務	調理師免許保有
作業従事者	2	弊社所属	・ 引き続き○○駐屯地勤務	
	3	弊社所属	・ 引き続き○○駐屯地勤務	
	④	弊社所属	・ 現在弊社の別部署○○にて勤務 ・ ○○から異動予定（調整済）	調理師免許保有
	⑤	弊社所属	・ 現在弊社の別部署○○にて勤務 ・ ○○から異動予定（検討中）※1、※2	調理師免許保有
	6	弊社所属	・ 業務開始前（○月○日まで）に新規採用予定 ※2	
	...			

凡例 ○数字：調理師免許保有者

2 予定人員数を確保できなかった場合の処置対策

○○から異動できなかった場合、新規採用にて対応（※1）

新規採用にて○月○日までに確保できなかった場合、当面本社の人員をもって対応するとともに、地域を拡大して募集を継続（※2）

「受託者が準備する消耗品及び使用見積」の例

(注) 計上する消耗品及び使用見積は、仕様書に基づき記載する。

【給食業務】

No	使用区分	品名	使用見積数(月)	使用見積数(年)	備考
1	作業従事者個人用	マスク	(例) 1,200枚	(例) 14,400枚	3枚/人日×12人×31日=1,116枚/月
2	作業従事者個人用	個人用被服		〇〇人分	帽子・ユニホーム・エプロン・履物等
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋	・・・	・・・	
	・・・				

【食器洗浄】

No	使用区分	品名	使用見積(月)	使用見積(年)	備考
1	作業従事者個人用	マスク	(例) 1,200枚	(例) 14,400枚	3枚/人日×12人×31日=1,116枚/月
2	作業従事者個人用	個人用被服			帽子・ユニホーム・エプロン・履物等
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋			
	・・・				

調理工程表

朝食 (200食)

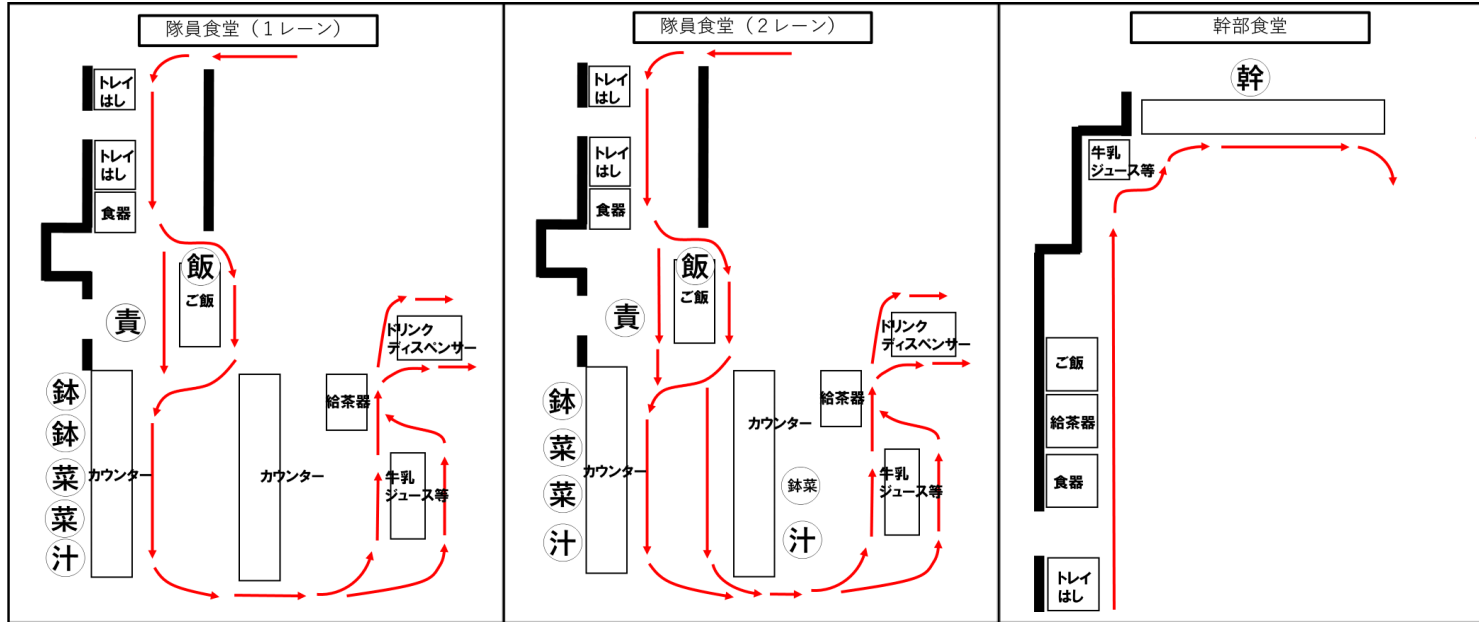


料理名	食材名	使用量	切り方	調理指示	4時					5時					6時					7時					8時									
					10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50					
02815 ぶりの照焼き																																		
	40241b ぶり切身 (冷凍)	1切																																
	74006l ぶり照り焼のたれ	10																																
04940 ほうれん草ごまあえ																																		
	36267 ほうれん草	50																																
	40381 竹輪	10																																
	35018b (耐久)すりごま	3																																
	33003 (耐久)白砂糖	4																																
	47007 (耐久)濃口醤油	3																																
04636 大根水菜のドレッシングあえ																																		
	36132 大根	40																																
	36072 水菜	15																																
	41229a (冷凍)蒸し鶏ほぐし身	20																																
	31014b すりおろし野菜ドレッシング	7																																
09160 切干大根炒め煮																																		
	36136 切干大根(せん切り)	7																																
	34040 油揚げ	10																																
	36212 にんじん	10																																
	36011a 冷凍さやいんげん	6																																
	31020 (耐久)サラダ油	1																																
	47007 (耐久)濃口醤油	4																																
	33003 (耐久)白砂糖	2.5																																
	46025 (耐久)みりん	1																																
	77019b e(耐久)だしの素 (減塩タイプ)	1																																
03520 みそ汁																																		
	32045 さつまいも	30																																
	34032c 木綿豆腐	15																																
	36274 みつば	5																																
	77019b e(耐久)だしの素 (減塩タイプ)	1																																
	61012b (耐久)給食用ﾄﾞﾀﾞﾐｯｸﾞﾙ	1																																
	47045a (耐久)ミックスみそ	10																																
09907 グレープフルーツ																																		
	37062 グレープフルーツ(ホワイト)	90																																
	33005 (耐久)グラニュー糖	2																																
[50%] ①00012 御飯 (白)																																		
	31083 (耐久)精米	120																																
	30007 (耐久)ビタミン強化米	0.6																																
[50%] ①00293 十八穀御飯																																		
	31083 (耐久)精米	105																																
	30007 (耐久)ビタミン強化米	0.6																																
	80050 十八穀ごはんの素	8																																

「配食（食器洗浄）人員の配置」の例

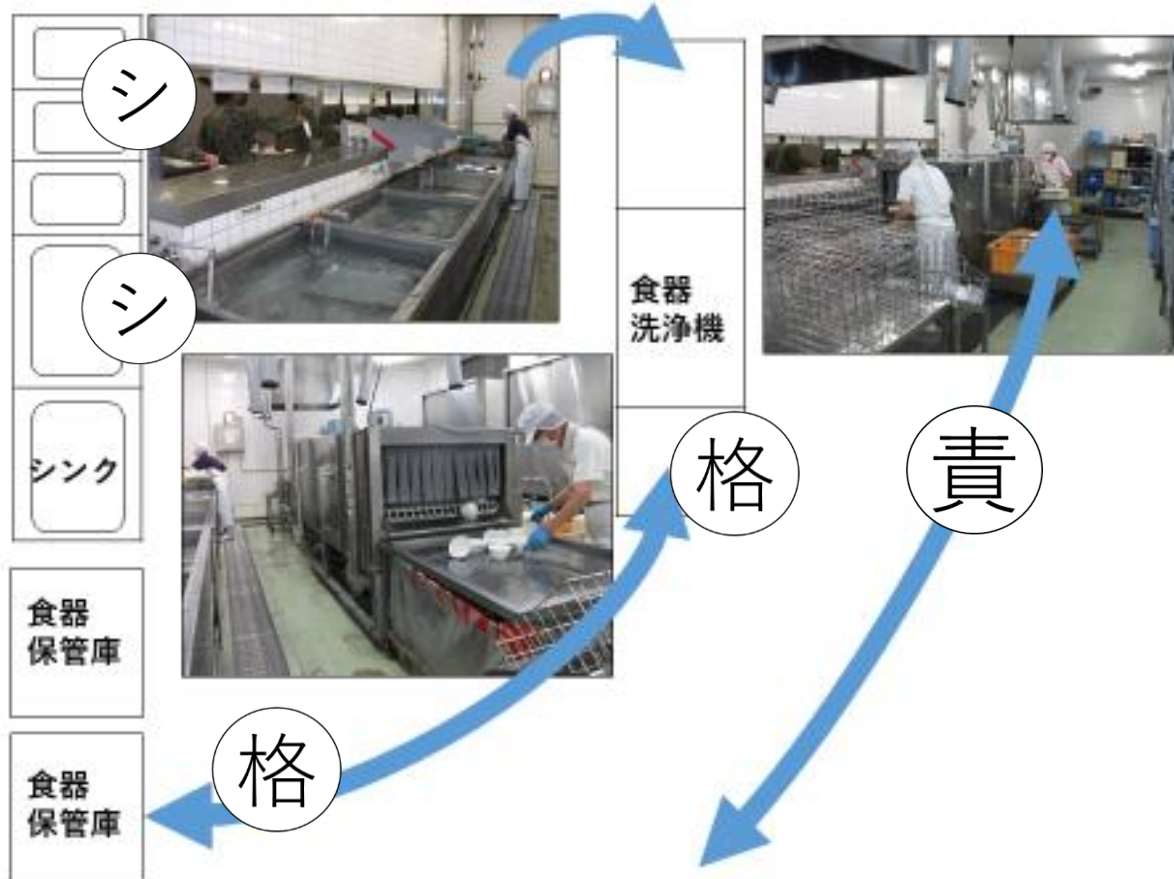
(注) 仕様書に準拠し、施設等の特性を踏まえ、主な任務等及び人員数を図示等により理解容易なように説明する。

【配食作業】



区分	主な任務	1レーン時配置人員	2レーン時配置人員	
全般	責 現場責任者	1	1	
	飯 飯、食器、飲物等の補充	1	1	
配食等担当	菜 菜皿、洋皿（主菜）担当	2	2	
	鉢 小鉢等（副菜）担当	2	1	
	鉢菜 2レーン時の 菜 鉢 兼務	/		1
	汁 汁担当	1	2	
	幹 幹部食堂担当	1	1	
人員合計		8	9	

【食器洗淨】



区分	主な任務	人員	総合計
全般	①責 全般指示、作業全般	1	5
シンク	②シ シンクの食器等を食洗器へ流す	2	
格納	③格 洗淨が完了した食器等をカゴへ入れ食器消毒保管庫へ格納	2	

仕 様 書

陸上自衛隊仕様書			
物品番号		仕様書番号 : C-Z030015	
給食業務の部外委託	作成	令和 7 年 1 2 月 5 日	
	変更	令和 年 月 日	
	作成部隊等名	春日井駐屯地業務隊	

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の春日井駐屯地（以下、「官側」という）における給食業務の部外委託について規定する。

1.2 用語の定義

この仕様書で使用する用語の定義は、次に定めるところによる。

a) 契約担当官

給食業務の部外委託に係わる契約を締結する者

b) 検査官

契約担当官の任命を受けて、補助者として給食業務の部外委託に係わる契約履行の適否の検査を行う者

c) 監督官

契約担当官の任命を受けて、補助者として給食業務の部外委託に係わる契約履行の過程における監督を行う者

d) 受託者

給食業務の部外委託契約を請け負う者

e) 作業従事者

この役務に直接従事する者

f) 現場責任者

作業現場における一切の責任を有し、作業従事者の管理、技術指導、官側との交渉等に従事する者

g) 作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

h) 調理師

調理師法（昭和33年法律第147号）第3条に規定する調理師免許を有する者

1.3 本委託業務の概要

官側の施設、器材等を使用して、官側が作成した献立及び官側が準備した食材等により官側が示す調理指示に従い調理し、指定された食事時間内に配食、並びに、これらに付随する食材、調味料などの運搬、調理器材、用具の手入れ及び指定場所への格納、厨房の清掃を行うものである。

駐屯地食堂における標準的な食数及び配食レーンは表1のとおりであるが、災害等の不測事態、訓練等により食数の増減、食事時間並びに献立を変更する場合があります、受託者は官側との調整により柔軟に対応するものとする。

1.4 補足事項

今、仕様書による補足事項は別冊「給食業務の部外委託役務仕様書の補足資料」による

表1-駐屯地食堂における1日あたりの標準的な食数及び配食レーン

区分		平日	休日(土・日・祝日)
朝食	食数	250食	130食
	食事時間	0605~0650	0605~0650
	曹士食堂	2コ配食レーン	
	幹部食堂		
昼食	食数	300食	80食
	食事時間	1130~1240	1130~1240
	曹士食堂	1~2コ配食レーン	1コ配食レーン
	幹部食堂	1コ配食レーン	
夕食	食数	250食	80食
	食事時間	1630~1755	1630~1740
	曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン
	幹部食堂		

詳細は、別紙第1「令和6年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値」参照

2 本委託業務に必要な態勢

2.1 実施態勢

受託者は、官側が示す献立、予定喫食者数、配食レーン数等に応じ、別紙第1「令和7年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値」及び別紙第2「春日井駐屯地食堂における配食人員の配置」等を基準として本委託業務を完遂するために必要な作業従事者の数を官側と協議の上、自らの判断で決定し、調理工程表又は作業従事者勤務割振表により官側の確認を受けるとともに、次に掲げる要件を具備した態勢を確保するものとする。

a) 現場責任者

受託者は、委託業務実施間、次に掲げる要件を具備する者を現場責任者として常時配置するものとする。また、現場責任者が休暇等により不在となる場合は、受託者はあらかじめ現場責任者と同様の要件を具備する代理の者を選任し、現場責任者に代わって権限を執行できる態勢をとらなければならない。

なお、現場責任者は前述の責任を作業しながらでも権限を執行できる状態を前提に、作業従事者との兼任を妨げない。

- 1) 本委託業務に必要な知識、技術を有すること。
- 2) 作業全般を統括する能力を有し、作業従事者を指導・監督できること。
- 3) 官側との交渉等に関する権限を有し、速やかに連絡調整できる態勢をとれること。
- 4) 前3号に示す能力、知識、権限等を有する者の判断基準は、受託者の正規社員であり、同一メニューを1回300食以上提供する集団給食業務経験を1年以上有し、かつ調理師免許を保有する者とする。受託者は、その証明を5.3に示す時期までに提出するものとする。
- 5) 現場責任者は日本国籍を有し、かつ日本語で意思疎通ができること。

b) 作業従事者

作業従事者は、次の要件を満たす者とする。

- 1) 調理作業においては、常時1名以上の調理師が勤務するようにシフト管理する。
- 2) 作業従事者は日本国籍を有し、かつ日本語で意思疎通ができること。

2.2 食品衛生管理

安全な給食を安定供給するため、次に掲げる法令等を遵守する。この際、以下の法令等は入札又は見積書の提出時における最新版とする。

- 1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- 2) 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）
- 3) 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）
- 4) 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省 平成9年3月24日付け衛食第85号別添）
- 5) 愛知県食品衛生条例（平成12年3月28日条例第10号）
- 6) 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（以下、「感染症法」という。）（平成10年法律第114号）
- 7) 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律施行規則（以下、「感染症法施行規則」という。）（平成10年厚生省令第99号）

2.3 確保されるべき業務の質

- a) 指定された食事開始時間までに食事を提供できる態勢を整え、食事終了時間まで喫食者へ配食すること
- b) 衛生的な食事を提供すること。
- c) 隊員の満足向上を図ること。

2.4 作業従事者の服務

作業従事者の春日井駐屯地における一般的な遵守事項は、隊員に準ずるものとする。

3 本委託業務の細部内容

3.1 全般

- a) 作業実施間の服装は、常に清潔な調理服、エプロン、マスク、手袋等を着用するとともに、名札を付けること。また、現場責任者は所在を明確にするため常時腕章又はこれに類するもの（帽子等）を装着する。
- b) 現場責任者（必要に応じ作業従事者）は、官側が実施する調理ミーティング等に参加して、調理工程、配食時の作業従事者の配置等、調理及び配食の細部要領について認識の統一を図るものとする。
- c) 現場責任者は、食材等の受領から配食後の片付けにわたり衛生管理・安全管理に留意し、作業従事者に対し指示するものとする。
- d) 作業従事者等は、食中毒予防及び異物混入防止の観点から、大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守するとともに、身体を常に清潔に保ち、時計、装飾品等の私物を厨房内に持ち込まない。また、名札、腕章等が容易に脱落しないように装着する。筆記具等の持ち込みが必要な場合も、食品への異物混入を防止するため、必要最小限とし、脱落、紛失しないように管理する。

3.2 調理作業

調理ミーティングにおいて官側が示す細部要領に基づき、官側の準備した献立表、食材などによって、洗米・炊飯、食材の下処理、煮込み、焼き、揚げ、ゆ（茹）で、いた（炒）め、蒸し、レトルト品（市販品又は官給品の携行食を含む。）のボイルなどを実施する。

3.3 配食作業

調理ミーティングにおいて官側から示された細部要領に基づき、食品及び食器の配置、盛り付け（飯缶への詰め替えを含む。）を、隊員等への配食を実施する。

3.4 調理・配食に付随する作業

3.4.1 食材・調味料等の受領

現場責任者は、官側の立会いの下に食材・調味料等を受領するものとする。

3.4.2 給食器材・用具などの洗浄、整備及び格納

調理器材、用具などの使用後の洗浄、消毒、整備及び格納を実施する。

3.4.3 厨房内の清掃作業

厨房（下処理室、残飯庫、冷凍庫、冷蔵庫等の付帯設備を含む。）の清掃及び調理作業などによって発生した残菜、残飯、廃油などの処理を実施するものとする。

3.4.4 配食要領

隊員の喫食予定者が、400名以上の場合又は複数献立の際は2レーンで実施する。

4 監督及び検査

- 朝食、昼食、夕食の各作業の実施間又は検食後、裁断要領、調理作業（洗米・炊飯、食材の下処理、煮込み、焼き、揚げ、ゆ（茹）で、いた（炒）め、蒸し、味付けなど）、配食作業、衛生及び安全面について管理など作業要領について官側から指示等を受けた場合は、現場責任者はその指示に基づき対応するものとする。
- 次の判定基準に基づき監督・検査を受けるものとする。
- 官側が行う検食時刻は、食事時間の20分前（朝食は35分前）を基準とする。

5 その他

5.1 作業に関する指示

検査の時期等	検査項目	判定基準
その日の作業開始時	実施態勢	・献立、予定喫食者数、配食レーン及び配置基準等に基づき、業務を履行するに足る作業従事者等が確保されているか
	衛生管理	・作業従事者等の健康状態の確認、指導及び記録等の衛生管理態勢は確率されているか ・業務に必要な衛生用消耗品の準備状況、作業従事者の個人用被服等身だしなみは良好か
朝、昼、夕各食の調理作業終了時	調理状況	・官側の指定した食材の使用、裁断・調理要領及び調理数に基づく作業が実施されていたか ・大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた下処理、温度管理、二次汚染の防止及び検食の保存がなされていたか
朝、昼、夕各食の配食作業終了時	配食状況	・官側の指定した盛り付け要領及び配食数になっていたか ・配食開始は遅延せず、定められた時間に配食されたか
その日の作業終了時	器材洗浄及び厨房等の清掃状況等	・官側の指定した要領・頻度に基づき、器具等の洗浄・清掃・格納がなされていたか ・器具等の員数は不足していなかったか

- 給食器材などの使用に当たっては、次の事項を遵守するものとする。
 - 安全に万全を期す。
 - 作業従事者等が給食器材などを使用して負傷した場合は受託者の責任と費用負担において処置をするものとする。
 - 使用前の安全点検、使用後の点検・手入れによって、給食器材の故障の未然防止に努める。

- 4) 使用する施設及び器材などは、本業務以外に使用してはならない。
- b) 現場責任者は、作業従事者等の故意又は過失によって食材、施設、器材等に損害を与えた場合は、速やかに監督官を通じて契約担当官に報告するとともに、官側の指示に基づき受託者の責任と費用負担において速やかに原状復帰するものとする。
- c) 受託者は、本役務の実施に際して、施設の使用、火災予防、施設・区域の立ち入り、車両の乗り入れ等について官側の指示に従うものとする。
- d) 受託者は、官側が受検する各種検査等（会計検査、会計監査、給食審査、保健所等の立入検査、防火点検等）及び教育実習生の受入れに協力するものとする。
- e) 受託者及び作業従事者等は、業務実施上知り得た情報を他に漏らし、又は利用してはならない。また、契約終了後又は契約解除後も同様とする。
- f) 作業従事者等の、新型コロナウイルス及びノロウイルスを含む感染症の罹患及びその復帰に関しては、感染症法及び感染症施行規則に基づくとともに、必要な検査費用等は、受託者の負担によるものとする。

5.2 官側からの通知事項

官側からの通知事項は、下記の内容及び表2のとおりとする。

5.2.1 空調設備の改修工事実施に伴う業務休止

12月末（時期未定）に3週間、設備改修工事の為、業務停止期間あり、期間中の食事は弁当を配布

表2—官側からの通知事項

通知事項	通知頻度	通知時期（基準）	備考
給食予定人員	月1回	翌月分を前月10日まで	4月分は左記にかかわらず引継ぎ期間に通知
献立表	月1回	同上	同上
確定人員 献立材料表	週3回	当該給食日の3～7日前基準	下記のとおり通知することを例とする。 1 前週月曜日に、次週火～木曜日分を通知 2 前週木曜日に、次週金～月曜日分を通知
調理及び配食細部要領	平日毎日	平日朝9時20分	
各種検査等及び実習生の受入れ		当該月の1か月前の10日まで	

5.3 提出書類

受託者が、官側に提出する書類は、表3のとおりとする。

表3—提出書類一覧

提出書類名	提出頻度	提出時期	備考
現場責任者の勤務経験関連資料	年1回	業務開始1カ月まで	
作業従事者一覧	年1回	同上	提出後、従事者に変更があればその都度提出する。
作業従事者の調理師免許の写し(免許保有者のみ)	年1回	業務開始1カ月まで	提出後、従事者に変更があればその都度提出する。

提出書類名	提出頻度	提出時期	備考
作業従事者検便結果	月1回以上 6月～9月は月2回	毎月10日まで (ただし、受託年度4月分は業務開始の20日前まで) 6～9月は10日、30日	1 検便索結果には、腸管出血性大腸菌症検査を含めること。(10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検査を含めること。) 2 検便索実施機関発行の結果を提出 3 作業従事者等に変更があればその都度提出する。
作業従事者勤務割振表 (勤務予定表)	月1回	翌月分を 前月25日まで	1 受託年度4月分は業務開始の20日前まで 2 従事者の変更の都度提出し、官側の確認を受けるものとする。
保健所等による営業許可証の写し	年1回	業務開始 10日前まで	

5.4 受託者が使用できる国有財産

a) 施設

本委託業務に関係する陸上自衛隊春日井駐屯地食堂、厨房、控室及び更衣室

b) 設備

別紙第3「春日井駐屯地食堂設備」

c) 経費負担区分

前2号の使用に伴う電気、ガス、水道等の使用料及び維持管理費用は官側負担とする。ただし、受託者の故意又は過失により施設、設備等に損害を与えた場合は、官側の指示に基づき受託者の費用負担において修復等を行う。受託者は、この仕様書に疑義が生じた場合は、契約担当官と協議するものとする。

5.5 受託者の経費区分

5.4において官側負担とした費用を除き、作業従事者の被服、清掃用具、洗剤、事務用品、各種検査等の本委託業務に必要なすべての経費は受託者負担とする。

別紙第4「(給食業務)年間を通じて必要となる消耗品のリスト(基準)」

5.6 本委託業務の引継ぎ

当該年度の受託者は、翌年度4月1日以降の本委託業務受託予定者から業務の引継ぎに関する申し出があった場合は、当該引継ぎが当該年度内3月31日までに完了するよう協力しなければならない。

5.7 飲食店営業許可

食品衛生法第54条に基づき、政令で定める飲食店営業施設に該当するので、受託者は、契約に伴い食品衛生法第55条の1項の規定に基づき、厚生労働省令で定めるところにより、給食施設(駐屯地隊員食堂)における飲食店営業(一般食堂)の営業許可を受けなければならない。

契約が終了し、給食を廃止する場合は、食品衛生法施行細則第5条の2、第6項に規定する「給食廃止届」を所轄保健所長に届け出なければならない。

5.8 仕様書に関する疑義

受託者は、この仕様書に疑義が生じた場合は、契約担当官と協議するものとする。

令和7年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値(4～6月分)

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人)B	1人当たりの 作業時間 (時)C	総作業時間 (人・時) B×C		
4月	平日	朝	287	213	252.0	4795	2	68	3.0	204.0	71
		昼	383	254	323.0	6146	3	87	4.0	348.0	71
		夕	297	67	223.0	4231	2	78	4.0	312.0	54
		計	—	—	—	15172	7	233	—	864.0	—
	休日	朝	114	64	81.0	888	1	11	4.0	44.0	81
		昼	70	51	56.0	619	2	20	4.5	90.0	31
		夕	57	49	54.0	593	1	20	4.5	90.0	30
		計	—	—	—	2100	4	51	—	224.0	—
5月	平日	朝	297	150	248.0	4460	2	58	3.0	174.0	77
		昼	394	172	310.0	5585	3	79	4.0	316.0	71
		夕	304	70	220.0	3954	3	68	3.5	238.0	58
		計	—	—	—	13999	8	205	—	728.0	—
	休日	朝	147	61	84.0	1094	1	11	3.0	33.0	99
		昼	64	48	55.0	717	2	24	4.5	108.0	30
		夕	121	46	60.0	781	2	24	4.5	108.0	33
		計	—	—	—	2592	5	59	—	249.0	—
6月	平日	朝	294	134	240.0	5034	2	65	3.0	195.0	77
		昼	371	169	299.0	6282	3	92	4.0	368.0	68
		夕	293	57	210.0	4413	2	75	3.5	262.5	59
		計	—	—	—	15729	7	232	—	825.5	—
	休日	朝	103	62	78.0	699	1	9	3.0	27.0	78
		昼	93	58	68.0	614	2	20	4.5	90.0	31
		夕	80	53	63.0	565	1	20	4.5	90.0	28
		計	—	—	—	1878	4	49	—	207.0	—

※ 休日の朝食は部隊配食 (パン又はおにぎり)

令和7年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値(7～9月分)

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 食数 $A \div B$
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人)B	1人当たりの 作業時間 (時)C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
7月	平日	朝	354	186	277.0	6104	66	3.0	198.0	92
		昼	409	191	212.0	6895	89	4.0	356.0	77
		夕	350	93	168.0	5408	79	4.0	316.0	68
		計	—	—	—	18407	234	—	870.0	—
	休日	朝	154	95	120.0	1083	8	2.0	16.0	135
		昼	115	51	306.0	626	20	4.5	90.0	31
		夕	98	58	251.0	626	19	4.5	85.5	33
		計	—	—	—	2335	47	—	191.5	—

8月	平日	朝	326	54	253.0	4297	55	3.0	165.0	78
		昼	407	49	299.0	5084	79	4.0	316.0	64
		夕	303	48	213.0	3625	71	3.5	248.5	51
		計	—	—	—	13006	205	—	729.5	—
	休日	朝	147	52	88.0	1233	11	3.0	33.0	112
		昼	93	47	57.0	792	26	4.0	104.0	30
		夕	96	46	60.0	833	25	4.0	100.0	33
		計	—	—	—	2858	62	—	237.0	—

9月	平日	朝	320	153	263.0	5109	58	3.0	174.0	88
		昼	373	167	307.0	5979	85	4.0	340.0	70
		夕	325	70	230.0	4499	79	4.0	316.0	57
		計	—	—	—	15587	222	—	830.0	—
	休日	朝	143	59	93.0	932	9	3.0	27.0	104
		昼	113	48	68.0	678	22	4.5	99.0	31
		夕	112	47	70.0	697	22	4.5	99.0	32
		計	—	—	—	2307	53	—	225.0	—

※ 休日の朝食は部隊配食(パン又はおにぎり)

令和7年度(10～11月分)令和6年度(12月分)における食数予定及び作業に必要従事者数の参考値

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人)B	1人当たりの 作業時間 (時)C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
令和7年 10月	平日	朝	232	161	184	4056	2	64	3.0	192.0	63
		昼	341	168	278	6128	3	89	3.5	311.5	69
		夕	250	60	185	4085	2	77	3.5	269.5	53
		計	—	—	—	14269	7	230	—	773.0	—
休日	休日	朝	125	65	83	748	1	9	2.0	18.0	83
		昼	152	52	66	602	1	22	5.0	110.0	27
		夕	96	49	56	512	1	22	5.0	110.0	23
		計	—	—	—	1862	3	53	—	238.0	—

令和7年 11月	平日	朝	222	140	175	3154	2	66	3.0	198.0	48
		昼	352	213	277	5001	2	71	3.5	248.5	70
		夕	254	53	174	3140	2	60	3.0	180.0	52
		計	—	—	—	11295	6	197	—	626.5	—
休日	休日	朝	136	66	84	1002	1	10	2.0	20.0	100
		昼	165	44	68	816	1	22	4.5	99.0	37
		夕	97	44	55	654	1	20	4.5	90.0	33
		計	—	—	—	2472	3	52	—	209.0	—

令和6年 12月	平日	朝	297	224	278	3873	2	58	4.0	232.0	67
		昼	436	284	353	4928	3	51	5.0	255.0	97
		夕	299	66	239	3482	2	49	5.0	245.0	71
		計	—	—	—	12283	7	158	—	732.0	—
休日	休日	朝	138	66	82	1313	1	9	2.0	18.0	146
		昼	97	53	65	1034	1	18	4.5	81.0	57
		夕	92	51	59	941	1	18	4.5	81.0	52
		計	—	—	—	3288	3	45	—	180.0	—

※ 休日の朝食は部隊配食 (パン又はおにぎり)

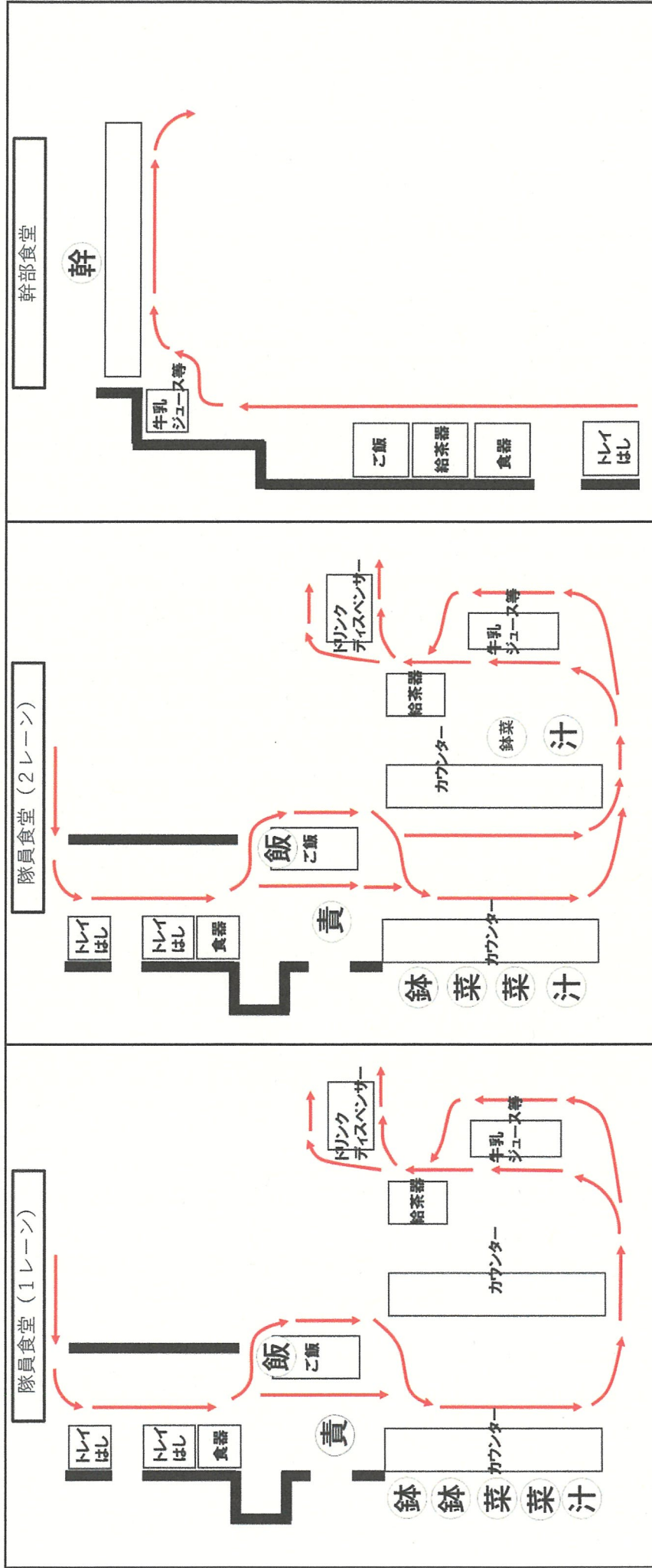
令和6年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値(1～3月分)

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり食 数 A÷B		
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人)B	1人当たりの 作業時間 (時)C	総作業時間 (人・時) B×C			
1月	平日	朝	312	143	271.0	4882	2	57	3.0	171.0	86	
		昼	407	65	329.0	5918	2	80	3.5	280.0	74	
		夕	306	70	226.0	4060	2	75	3.5	262.5	54	
		計	—	—	—	14860	6	212	—	713.5	—	
	休日	朝	114	59	85.0	1105	1	10	2.0	20.0	111	
		昼	133	57	67.0	871	1	21	10.0	210.0	41	
		夕	93	57	65.0	840	1	21	10.0	210.0	40	
		計	—	—	—	2816	3	52	—	440.0	—	
	2月	平日	朝	305	101	271.0	5153	2	53	3.0	159.0	97
			昼	404	70	325.0	6179	3	81	4.0	324.0	76
			夕	321	69	218.0	4133	2	68	4.0	272.0	61
			計	—	—	—	15465	7	202	—	755.0	—
休日		朝	138	80	96.0	860	1	9	2.0	18.0	96	
		昼	137	54	74.0	669	1	20	4.5	90.0	33	
		夕	130	55	71.0	640	1	20	4.5	90.0	32	
		計	—	—	—	2169	3	49	—	198.0	—	
3月		平日	朝	299	130	264.0	5013	2	60	3.0	180.0	84
			昼	465	137	354.0	6733	2	81	4.0	324.0	83
			夕	306	70	218.0	4148	2	79	4.0	316.0	53
			計	—	—	—	15894	6	220	—	820.0	—
	休日	朝	307	80	127.0	1525	1	11	2.0	22.0	139	
		昼	381	57	124.0	1484	1	24	4.5	108.0	62	
		夕	291	57	105.0	1259	1	22	4.5	99.0	57	
		計	—	—	—	4268	3	57	—	229.0	—	

※ 休日の朝食は部隊配食 (パン又はおにぎり)

春日井駐屯地食堂における配食人員の配置 (基準)

別紙第2



区分	主な任務	1レーン時配置人員	2レーン時配置人員
全般	責 現場責任者	1	1
	飯 飯、食器、飲物等の補充	1	1
配食等担当	菜 菜皿、洋皿 (主菜) 担当	2	2
	鉢 小鉢等 (副菜) 担当	2	1
	鉢 兼務 2レーン時の 菜 鉢 兼務		1
	汁 汁担当	1	2
	幹 幹部食堂担当	1	1
人員合計		8	9

春日井駐屯地食堂設備

区 分		数 量	備 考
厨房器材及び器具	縦型ガス炊飯器1号	7台	
	適温・選択配食器材	3台	
	ドライ式かまどガス回転式	1台	
	ドライ式蒸気式煮炊釜	3台	
	連続式揚物機	1台	
	蒸し器1号(カートイン)	1台	
	野菜切菜用調理機	2台	
	スチームコンベクション	2台	
	保温庫	2台	
	配食室用保冷库	1台	
	ティルティングパン	2台	
	ガススープレンジ	1台	
	パススルー冷蔵庫	3台	
	食器消毒保管庫	4台	
	解凍庫	1台	
	シンク・調理台	15台	
	まな板	14枚	
	スープウォーマーカート	4台	
	包丁	10丁	
	厨芥処理機	1台	
	電磁調理器	1台	
	電子ジャー	1台	
	圧力炊飯器	1台	
	球根皮むき機1号	1台	
ドライ式水圧洗米器1号	1台		
ブラストチラー	1台		
低速脱水器	1台		
厨房等施設	厨 房	270.19㎡	
	裁断室	31.06㎡	
	下処理室	14.88㎡	
	厨芥処理室・ゴミ置場	17.01㎡	
	更衣室、控室	36.47㎡	

年間を通じて必要となる消耗品のリスト（基準）

No	指定品	品名	消費基準	規格参考
1		ユニフォーム一式	一式/人年	各サイズ(S S、S、M、L)
2		白長靴	一足/人年	22.5cm~28cm、抗菌、耐油性
3		コックシューズ(白)	一足/人年	22.5cm~28cm、抗菌、耐油性
4		ニトリル手袋(ブルー)	5枚/人日	各サイズ(S S、S、M、L)、100枚入り
5		エンボス手袋ロング(ブルー)	2枚/人日	ロング、30枚入り
6		軍手	35組/人年	
7		耐熱手袋	10組/人年	
8		不織布マスク(耳かけ)	2枚/人日	
9		不織布マスク(頭かけ)	2枚/人日	
10		ゴミ袋	13枚/日	45ℓ、70ℓ
11		OK袋	15枚/日	No.14規格袋
12		ラップ	100m/日	30×100
13		ラップ	120m/日	45×50
14		クッキングペーパー	200本/年	33×30
15		アルミ箔	10本/年	30×100
16		ペーパータオル	100枚/日	200枚入り
17		ダスター	160枚/月	ピンク、ブルー
18		キッチン用洗剤(中性洗剤)	0.4ℓ/日	
19		除菌漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)	15ℓ/月	
20		アルコール消毒	1.2ℓ/日	
21		手洗い石鹸	2ℓ/月	
22		爪ブラシ	2コ/人年	ブラシホルダー付
23		スポンジ	144個/年	※12箇所、毎月交換
24		亀たわし(大)	36個/年	※3箇所、毎月交換
25		ライスネット	28枚/年	※6カ月交換
26		油凝固剤	500g/週	
27		スチコン用洗剤	5ℓ/月	
28	☆	スチコン用専用固形洗剤	1ケース/月	全自動洗浄用固形洗剤(コメットタフナータブレット)
29	☆	スチコン用専用粉末リンス剤	1ケース/月	全自動洗浄用専用粉末リンス剤(コメットタフナーリンスアップ)
30		ボイラーソルト25kg	1袋/月	25kg入り/1袋
31	☆	クイックロンプレート	1年分	業務用殺虫機専用殺虫剤(業者依頼)

備考：同等品（官側承認）を可とする。物品には必ず記名すること。

給食業務の部外委託役務仕様書の補足資料

春日井駐屯地業務隊

1 目的

給食業務の部外委託入札業者各位に対し、仕様書の記載内容について補足説明し、認識の統一を図る。

2 食堂、厨房施設及び勤務の状況

(1) 食堂、厨房施設

- ア 厨房×1
- イ 上・下処理室×各1
- ウ 食堂×2（隊員食堂、幹部食堂）
付紙第1「食堂建物内全般配置図」

(2) 食堂内での勤務者の状況

- ア 作業従事者（部外委託）
- イ 監督官、検収係（隊員）
- ウ その他の隊員は事務所において事務業務

3 現場責任者の要件について

- (1) 「同一メニューを1回300食以上提供する集団給食業務経験を1年以上有する」とは、学校給食あるいは多数の従業員を有する社員食堂等での経験を指し、多種・多彩なメニューを提供するレストランや居酒屋などでの経験は性質が異なり該当しない。
- (2) 業務調整、各種書類提出、改善要求を受けた場合の改善計画の作成・実行などを官側と交渉する権限を有する者を選定すること。
- (3) 作業従事者を指導・監督出来る者を選定すること。
- (4) 現場責任者代理は、現場責任者と同様の要件を具備する者を選定し、集団給食業務経験者の証明書を提出すること。

4 本委託業務の細部内容についての補足

(1) 勤務要領

以下に示す作業時間は、あくまでも見積りであり、現場責任者及び作業従事者の能力により、大きく異なるものと考察する。

ア 現場責任者

現場に常時1名（平日：0430～1900、休日：0430～1900）

イ 調理師

5名につき1名以上（平日：0430～1900、休日：0430～1900）

ウ 喫食区分毎の特性

(ア) 平日

a 朝食

- (a) 喫食人員は比較的少ないが仕込から配食までの時間が短い。
- (b) 5時35分までに配食準備が完了する必要がある。
- (c) 5時45分までに13名分のパン食を交付する必要がある。
- (d) 毎週火・木曜日は既製品パン（冷凍パンを加熱した物）を（25食）を準備する必要がある。

b 昼食

- (a) 喫食人員は1日のうちで最も多い
- (b) 11時00分までに配食準備が完了する必要がある。
- (c) 通常11時10分までに13名分を交付する必要がある。

c 夕食

- (a) 喫食人員は比較的少ない
- (b) 16時00分までに配膳態勢を完成する。
- (c) 通常16時10分までに13名分を交付する必要がある。
- (d) 配食後、清掃及び器材等の整備を実施する。

(イ) 休日

a 朝食

- (a) 部隊配食
既製品のパン又はおにぎり及び飲み物を部隊別に荷分けし交付する。
(交付時間6時05分)
- (b) 食堂喫食
官側が事前に示した場合は、(ア)aに準ずる。

b 昼食

- (a) 喫食人員は比較的少ない。
- (b) 11時00分までに配膳態勢を完了する。
- (c) 11時10分までに13名分を交付する必要がある。

c 夕食

- (a) 喫食人員は比較的少ない。
- (b) 16時00分までに配膳態勢を完了する。
- (c) 16時10分までに13名分を交付する必要がある。
- (d) 配食後、清掃及び器材等の整備を実施する。

(ウ) 携行食

交付時期の前にボイルを実施する。沸騰してから20分以上加熱すること
細部は、官側との調整による。

エ 喫食時間の一部変更

駐屯地で喫食時間の一部変更を実施する場合は別示する。

(ア) 喫食時間

項目	通常の日課 (月～金曜日)	休日
朝食	0605 ～ 0650	
昼食	1200 ～ 1240	1200 ～ 1240
夕食	1715 ～ 1755	1700 ～ 1740

※ 休日の朝食は、部隊配食（基準）

(イ) 実施期間

実施の期間は事前に官側から部外委託業者に通知する。

(2) 調理作業等要領

ア ミーティング

(7) 調理ミーティング

- a 平日の毎朝9時20分から15分程度実施
- b 参加者：監督官、栄養士及び現場責任者のほか、当日の作業従事者
- c 主に当日の昼食、夕食及び翌日の朝食の献立について献立材料表を確認しながら、作り方、完成時期、喫食人員数、食堂の統制事項、衛生・安全管理などについて打ち合わせを行う。
金曜日など休前日は、休み明けの朝食分まで実施する。

(イ) 業者ミーティング

- a 各週水曜日午後1時40分から20分程度実施
- b 参加者：糧食班長、監督官、栄養士及び現場責任者
- c 主に次週1週間分（基準）の食堂の使用及び会食等並びに食堂使用状況、喫食人員数、連絡調整などについて打ち合わせを行う。

(ウ) 献立ミーティング

- a 各週水曜日午後1時40分から30分程度実施
- b 参加者：糧食班長、監督官、栄養士及び現場責任者
- c 主に次週1週間分（基準）の献立について、献立材料表、調理工程表を基に打ち合わせを行う。

(エ) 実施要領

事前に官側から通知された献立材料表に基づいて、委託業者自ら調理作業工程表を作成し、各献立の調理要領について官側に通知を行い相互に確認をする。

イ 調理作業は原則として喫食日当日に実施する。早朝に払出す携行食のボイル作業や、前日からの仕込を要する献立の際は、官側との協議のうえ実施する。

ウ 加熱調理食品は、中心温度を測定し、温度と時間の記録を行うこと。また、必要の都度官側に提出すること。なお、必要な諸器材については官側が準備する。

(3) 配食作業要領

ア 配食場（2箇所）

- (7) 幹部食堂×1
- (イ) 隊員食堂×1

イ 部隊配食時は、配食場を使用しない。（通常、食堂東側又は隊員食堂内）

ウ 配食人員

- (7) 隊員食堂
8～9名程度
- (イ) 幹部食堂
1～2名程度

エ 部隊配食の人員

2名程度（部隊毎荷分け、交付、片付等）

オ 注意点

- (7) 月に4～5回程度麺類献立あり。その際、麺類の調理と配食が同時並行となる場合がある。その場合、配食人員を2名基準で増員する必要がある。（煮炊き釜を使用し、ラーメン・うどん・そば等の冷凍麺を随時茹でる。）
- (イ) 火・木曜日の朝食に既製品のパン（冷凍パンを加熱調理したもの）を25名分準備する。

(4) 各食事完成の結節

ア 平日

区分	時間	内容	喫食者数
朝	0535	検食	2名
	0545	警衛隊等へのパン交付	13名
	0600	配食準備完了	
	0600	見本の展示	2食
	0605	主力隊員の喫食	
昼	1100	配食準備完了	
	1100	検食	2名
	1110	警衛隊等への温食交付	13名
	1110	見本の展示	2食
	1130	時間外喫食(早飯)	25名程度(その他別示)
	1200	主力隊員の喫食	
夕	1600	配食準備完了	
	1600	検食	2名
	1610	警衛隊等への温食交付	13名
	1610	見本の展示	1食
	1630	時間外喫食(早飯)	25名程度(その他別示)
	1715	主力隊員の喫食	

イ 休養日等

夕食 1700～ 主力隊員の喫食、その他平日に同じ。

5 平日及び休日の区分

- (1) 平日は、暦のとおり。
- (2) 休日は、土・日・祝日
- (3) 区分が変更となる場合

ア ゴールデンウィーク、お盆休み及び年末年始における一部の平日は休日日課となる場合がある。

イ 災害派遣(洪水、山火事、地震などによる非常勤務態勢)及び災害派遣による他駐屯地部隊(隊員)の通過支援、訓練演習、各種行事などにより休日であっても多数の隊員が勤務するときは、平日の給食体制になる場合がある。

付紙第2「作業日程(予定)表」

6 食事の区分

(1) 食堂喫食

ア 通常、温食を提供する。

イ 月～金曜の朝食にパンセット(7名程度)

ウ 火・木曜日の朝食に「モーニングパン」(25食程度)を実施する。

エ 水曜日を「カレーの日」、金曜日「めんの日」とした献立を設定する。

オ 7月～11月の既製品の弁当・おにぎり・パン

(2) 部隊配食

ア 食堂で喫食せず、既製品の弁当・おにぎり・パン、ボイルしたレトルトなどを部隊毎に食堂等で交付する。(7月～11月除く)

イ 部隊配食を実施する場合

- (ア) 休日の朝食（官側が事前に示した場合を除く。）
- (イ) 厨房整備日の夕食
- (ウ) 工事等による停電・断水等
- (エ) 記念行事等

ウ 納品業者から受領する食材等の受領検査は、官側が実施

エ 納入場所から交付場所（食堂等）への運搬は、官側が実施

オ 交付場所において各部隊ごとに区分し交付する。区分の要領については、その都度配分表にて示す。

カ 弁当・パン・おにぎり等の交付時期

区分		官側から受託者へ	部隊への交付
朝 食	警衛隊等	0 5 2 5 基準	0 5 4 5
	一 般	0 5 3 0 基準	0 6 0 5
昼 食		通常1000以降	1 1 3 0
夕 食		通常1500以降	1 6 3 0

キ レトルトなどで実施の場合はその都度示す。

(3) 運搬食

ア 献立が魚介や生ものの際は、代替献立として生ものを使用しない食品を提供する。

イ 警衛隊等

- (ア) 実施要領
示された容器に温食を入れて交付
- (イ) 交付場所
厨房北側運搬食交付所
- (ウ) 交付時期

区 分	昼 食	夕 食
平 日	1 1 1 0	1 6 1 0
休 日		

ウ 一般部隊

- (ア) 実施要領
部隊が準備した容器（食缶）に温食を入れて交付
- (イ) 交付場所
厨房北側運搬食交付所
- (ウ) 交付時期
その都度示す。

エ 患者用の運搬食

- (ア) 医務室等の患者に対し協力する。
- (イ) 配膳作業を実施する場合がある。
- (ウ) 感染症流行時は医務室等への入室患者が増加する可能性がある。

(4) 携行食

ア レトルト等をボイルして部隊へ交付する。

イ 交付時期

その都度示す。

7 会食

- (1) 隊員食堂では時間外（早飯時）に実施されることが多い
- (2) 幹部食堂では通常喫食時間で実施されることが多い。
- (3) 注意点
幹部食堂での会食の際、幹部喫食者の増大により食堂が混雑する場合がある。
- (4) 会食用食器を使用するとともに、配食の支援をする場合がある。
- (5) その他変更が発生する都度、調整する。

8 食数及び献立等

- (1) 確定食数は調理日の3～7日前までに通知する。（厨房入口掲示板）また、変更の都度調整する。
- (2) 食数の大きな変動
 - ア 災害派遣等により増加（熊本震災時で最大650名（基準））
 - イ 訓練部隊・演習等による増加又は減少
 - ウ 新隊員受入による増加
 - エ 部外者見学・広報による喫食
- (3) 献立
 - ア 新献立（4回基準／月）
 - イ ヘルシー献立（2回基準／月）
 - ウ 季節献立（1回基準／月）
 - エ 郷土料理（1回基準／月）
 - オ 名物献立（1回基準／月）
 - カ 部隊希望献立（2回基準／月）
 - キ 選択献立（2回基準／月）
 - ク 材料の未納入、急な停電断水、調理器具の故障時などにより、献立が急遽変更される場合あり。
- (4) 献立材料表
食材の分量、調理の注意点などが記載されたものを当該給食日の前月末日迄に通知する。

9 納入食材の状況

- (1) 野菜類
裁断が必要
- (2) 魚類
 - ア 切り身納入（一部加工が必要）
 - イ 刺身はさくどり
- (3) 肉類
スライス済納入（一部加工が必要）

10 受託者が用意すべき調理服等

- (1) 調理時
調理服上下、調理帽、防水仕様の前掛け（生肉・刺身・その他の使用目的により使い分ける。）、白長靴、名札
- (2) 配食時
配食服、配食帽、（白長靴）、（名札）
- (3) 注意点
調理服及び配食服は常に清潔な状態を保つこと。

11 整備・清掃

(1) 厨房整備

付紙第3「日々の整備・清掃実施要領」

付紙第4「厨房整備日の整備・清掃実施要領」

毎月1回、最終末金曜の昼食後を基準に厨房整備日を設定する。

(2) その他の作業等

ア ごみ分別処理

イ 残飯処理

ウ 厨房処理室の清掃

(3) 食堂内のワックス

ア 年1回以上実施

イ テーブル、椅子を移動しホールの床全面のワックスがけを実施する。

12 提出書類

(1) 各書類の様式は受託者の所定とする。

(2) 調理工程表は、標準的な1日の作業要領を時系列で確認できるものを提出すること。

13 請負開始準備

落札された業者様は、直後から官側及び前年度請負業者との綿密・周到な調整を行い、確実な引継ぎを実施し、4月1日から整齊・円滑な給食業務ができるように準備を実施すること。

現場での実地研修には可能な限り応じるので調整すること。この際、食厨房へ入場するために検便検査の結果を提出するとともに、白衣、長靴などの被服類及び爪ブラシ、手袋、マスクなどの消耗品類を準備すること。

14 その他

(1) 業務従事者は、春日井駐屯地部外者取扱規則に基づき入門手続きを実施するとともに、駐屯地の立ち入り制限、車両の速度制限等について遵守すること。

(2) 業務従事者は、春日井駐屯地服務規則を隊員に準じて遵守すること。

(3) 業務従事者の使用施設

ア 更衣室の他、トイレは共同使用（更衣室、トイレは、毎日清掃を実施すること。）

イ 専用駐車場有

ウ 休憩場所

更衣室、テニスコート喫煙場及び厚生センター（売店）として、その他の場所は許可なく使用しないこと。

(4) 役務作業実施時は、現場責任者又はその代理者が、常時1名厨房内に所在しなければならない。

(5) 避難訓練の実施

受託者側計画により、火災予防等期間中（年2回）に避難訓練を実施すること。その際、実施の1週間前までに官側と調整すること。

(6) 入場、点検及び退場

ア 駐車場への入場

平日0330、休日0430以降で統制する。

イ 厨房への入場

平日0400、休日0500以降を厳守する。ただし、朝食の作業量が甚だしい場合など、官側が妥当だと認める理由がある場合は、早い時間の入場を認める。

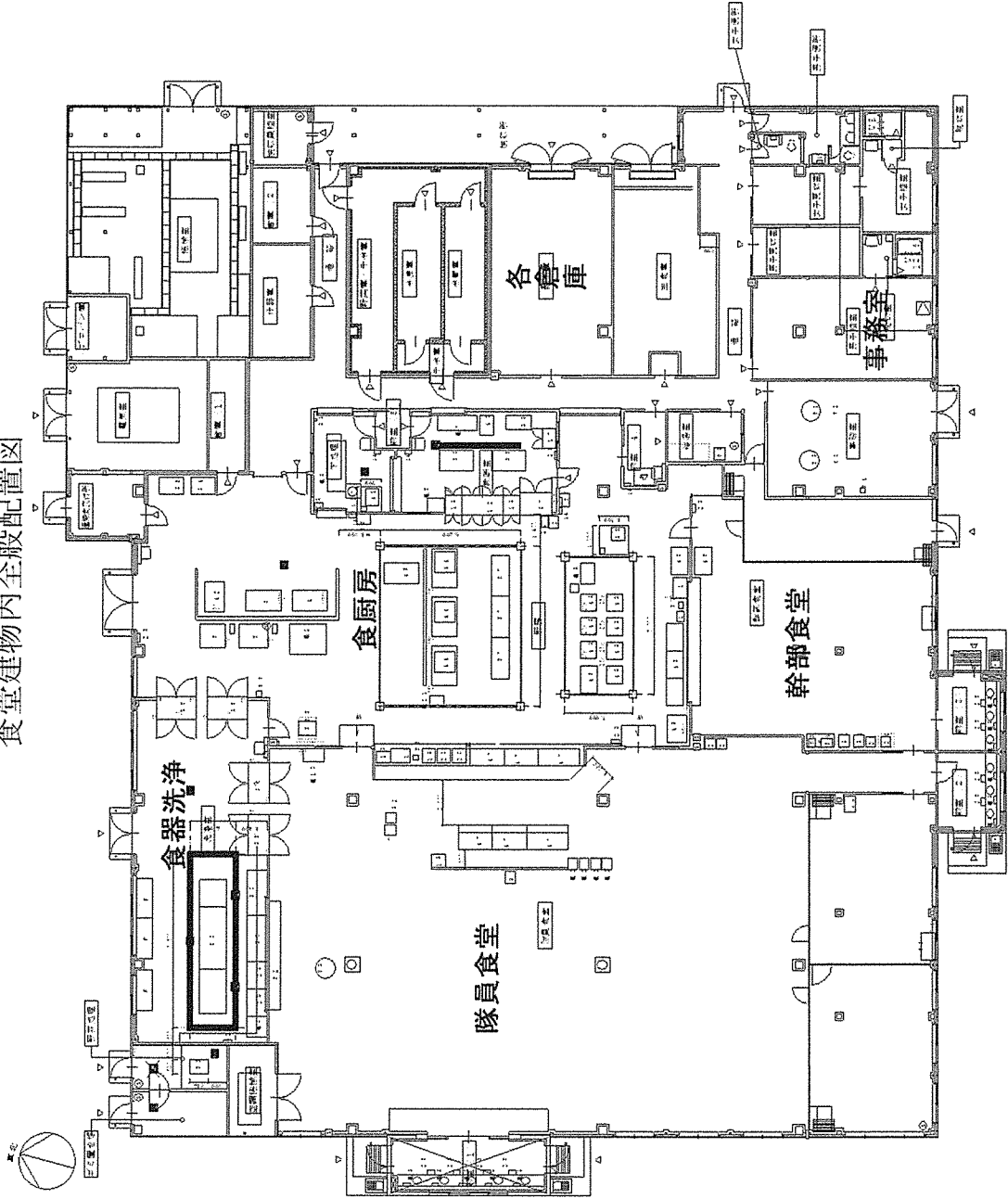
ウ 作業終了の点検

通常、1830を基準（厨房整備日は1700）とする。点検結果が不可の場合は、補備修正の後、再点検を実施する。

エ 退場

作業終了の点検後、速やかに退場するものとする。

食堂建物内全般配置図



日々の整備・清掃実施要領

1 配食時の準備等

(1) 「遅出」

- ア 〈昼食〉 幹部食堂の喫食人員確認
- イ 〈夕食〉 隊員食堂の喫食人員確認
- ウ 配食〈ライン〉に準備した食器類は、未使用であっても洗浄する。
- エ 使用した給食器材（蒸気釜等）の整備
- オ 使用した給食用具（配食缶）の洗浄、指定場所への格納（アルコール消毒をする。）

(2) 「早出」

- ア 〈朝食・昼食〉 隊員食堂の喫食人員確認、食器の確認
- イ 配食〈ライン〉に準備した食器は、未使用であっても洗浄する。
- ウ 使用した給食器材（厨房等）の整備
- エ 使用した給食用具（配食缶）の洗浄、指定場所への格納（アルコール消毒をする。）

2 厨房内の清掃等作業

午前の清掃等	「遅出」	<ul style="list-style-type: none"> 1 包丁庫・まな板庫の清掃 2 保冷（温）庫の棚・床の拭き清掃 3 下処理後調理台・床を清掃 4 側溝に水を流し残菜を片付ける
	「早出」	<ul style="list-style-type: none"> 1 配食台・棚の整理整頓・床の清掃 2 厨房内の棚の整理整頓 3 食缶の片付け、台拭き、アルコール消毒 4 給食器材の周辺の片付け、側溝の洗浄
午後の清掃等	「遅出」	<ul style="list-style-type: none"> 1 食缶の片付け、台拭き、アルコール消毒 2 保冷（温）庫の棚・床の拭き清掃 3 給食器材周辺の片付、側溝の洗浄 4 側溝に水を流し残菜を片付ける 5 残飯の片付け

※ 着眼：高さ1m（基準）より下の部分の清掃

3 食堂内の清掃

- (1) 食事提供後、各テーブル等を除菌アルコール等できれいに拭くこと
また、床についてもモップ等で拭き掃除を実施（朝食後）
- (2) 毎週金曜日、食卓のパーティションを除菌アルコール等できれいに拭く。

厨房整備日の整備・清掃実施要領

各月1回、月末の最終金曜日の午後を基準に整備を実施

担 当	実施場所	整備・清掃の実施要領
全 員	厨房内の清掃準備	全員で調理台・棚・台車等の移動
遅 出	厨房内及び下処理室並び 残飯庫の整頓・清掃	<ol style="list-style-type: none"> 1 器材等の手入れ(全器材) 2 調理台及び釜下の清掃 3 上・下処理場の床清掃 4 保冷(温)庫の棚・床拭き清掃 5 側溝の残菜の片付け(洗水) 6 厨房内の床清掃 7 厨房内消毒 8 消毒用マットの洗浄(次亜塩素) 9 残飯置場の清掃
早 出	厨房内の整備・清掃	<ol style="list-style-type: none"> 1 保冷(温)庫内部・外部の拭き清掃 2 各棚の整理整頓・外部手入れ 3 焼き物器・揚げ物器の手入れ 4 床の洗浄 5 厨房内消毒 6 状況により害虫駆除

※ 高さ1m(基準)より上の部分の清掃を、月1回清掃

仕 様 書

陸上自衛隊仕様書		
物品番号		仕様書番号：C-Z030016
食器洗浄作業及び食堂清掃作業部外委託	作成	令和 7 年 1 2 月 5 日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊名	春日井駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の春日井駐屯地（以下「官側」という。）食堂において実施するについて規定する。

1.2 用語の定義

この仕様書で使用する用語の定義は、次に定めるところによる。

a) 契約担当官

食器洗浄及び清掃作業の部外委託に係わる契約を締結する者

b) 検査官

契約担当官の任命を受けて、補助者として食器洗浄及び清掃作業の部外委託に係わる契約履行の適否の検査を行う者

c) 監督官

契約担当官の任命を受けて、補助者として食器洗浄及び清掃作業の部外委託に係わる契約履行の過程における監督を行う者

d) 受託者

食器洗浄及び清掃作業の部外委託契約を請け負う者

e) 作業従事者

この役務に直接従事する者

f) 現場責任者

作業現場における一切の責任を有し、作業従事者の管理、技術指導、官側との交渉等に従事する者

1.3 本委託業務の概要

官側の施設、器材を使用して、食器・配食缶類の洗浄、食堂（事務室、厨房及び糧食倉庫を除く。）の清掃及びこれらに付随する作業、並びに作業量の減少に伴う付加作業を行うものである。駐屯地において、洗浄する食器・食缶類の標準的な種類及び数量は表1のとおりであるが、災害等の不測事態、訓練等により食数の増減、喫食時間の変更をする場合があり、受託者は官側との調整により柔軟に対応するものとする。

2 役務に関する要求

2.1 作業の条件

2.1.1 受託者の作業条件

受託者の作業条件は、次による。

a) 日々の作業において、現場責任者を1名配置するものとし、官側が示す予定喫

食者数等に応じ、別紙第1「令和7年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値」及び別紙第2「春日井駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置」を基準として、作業従事者を適切に配置するものとする。

b) 作業従事者については、身元保証が確実なことを確認したうえで編成するとと

もに、事故防止、秘密保全その他関係法令などを厳守するものとする。

c) 受託者の経費負担は、次のとおりとし、作業に必要な消耗品等は業務の受託中不足がないよう準備するものとする。

1) 作業用被服類、食器洗浄及び食堂清掃などの作業に必要な消耗品

- 2) 保健衛生用消耗品
- 3) その他、官側の準備するもの以外全て
別紙第3「(食器洗浄及び清掃作業業務)年間を通じて必要となる消耗品のリスト(基準)」
- d) 器材などの使用に当たっては、次の事項を遵守するものとする。
 - 1) 安全に万全を期す。
 - 2) 作業従事者自らが器材などを使用して負傷した場合は受託者の責任と費用負担において処置をするものとする。
 - 3) 使用前の安全点検、使用後の点検・手入れによって、器材の故障を未然に防止する。
なお、施設及び器材などの維持、修理は原則として官側の負担とする。
- e) 本役務の実施に伴い、故意又は過失によって施設又は器材などに損害を与えた場合は、速やかに監督官又は検査官に報告するとともに、受託者の責任において速やかに現状に復旧するものとする。
- f) 使用する施設及び器材などは、本業務以外に使用してはならない。

2.1.2 作業従事者の服務

作業従事者の春日井駐屯地内における一般的な遵守事項は、隊員に準ずるものとする。

2.1.3 作業従事者の作業条件

作業従事者の作業条件は、次による。

- a) 日本国籍を持ち、心身ともに作業に支障のない者。
- b) 現場責任者は、勤務時間中、常時青腕章などを装着し、所在を明確にする。

2.2 作業の内容

2.2.1 食器・配食缶類の洗浄及びこれに付随する作業

- a) 喫食後の食器類を食器洗浄機、洗剤などを使用して洗浄し、食器かごなどに分類・整理して収納の上、指定の場所に格納する。この際、食器かご及び食器消毒保管庫などの保管器材が汚れている場合は洗浄・手入れする。
- b) 配食後の食缶類を水槽、洗剤などを使用して洗浄し、指定の場所に格納する。
この際、保管棚などの保管容器が汚れている場合は洗浄・手入れする。
- c) 食器洗浄機、水槽、その他洗浄に使用した器材・用具は、使用後に洗浄・手入れし、指定の場所に格納する。
- d) 作業終了後、食器洗浄室を清掃する。

2.2.2 食堂(事務室、厨房及び糧食保管庫を除く。)の清掃及びこれに付随する作業

- a) 喫食終了後、食卓、椅子、食卓備付品などを雑巾又は布巾を使用して清掃する。
- b) 喫食終了後、食堂の床、ドアなどを清掃器材・用具を使用して清掃する。特に汚れている箇所は水洗いする。
- c) 作業終了後、清掃器材・用具を手入れし、指定の場所に格納する。

2.3 作業量

2.3.1 洗浄する食器・食缶類の種類及び数量は、表1を基準とする。

表 1

作業区分 種類		1日当たりの平均予定数量					
		平日			休日		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
		月					
	飯 わ ん	250 個	300 個	250 個		80 個	80 個
	汁 わ ん	250 個	300 個	250 個		80 個	80 個
	菜皿又は洋皿	250 個	300 個	250 個		80 個	80 個
	小 皿	250 個	300 個	250 個		80 個	80 個
	小 鉢	250 個	300 個	250 個		80 個	80 個
	湯 の み	250 個	300 個	250 個		80 個	80 個
	盆	250 個	300 個	250 個		80 個	80 個
	は し	250 個	300 個	250 個		80 個	80 個
食 缶 類	食缶 (飯用)	4 個	6 個	5 個		2 個	2 個
	食缶 (汁用)	2 個	2 個	2 個		1 個	1 個
	食缶 (菜用)	6 個	10 個	6 個		5 個	5 個
注 記							

2.3.2 各食後に清掃する食堂の面積及び食卓・椅子などの数量は表 2 を基準とする。

表 2

区 分	面積又は数量
食 堂	617.87 m ²
食器洗浄室	90.68 m ²
食 卓	90 個
い す	360 個
食卓備付品	90 組

2.4 作業開始時刻及び終了時刻は、表3を基準とする。

表3

区 分	開始時刻	終了時刻
朝 食 作 業	6 時 05 分	8 時 05 分
昼 食 作 業	10 時 30 分	13 時 30 分
夕 食 作 業	16 時 30 分	18 時 30 分

2.5 その他

作業の内容、作業量、作業開始時刻及び終了時刻については、日々の監督官が作業の都度指示する。

3 監督及び検査

- 各作業の実施時間、作業要領などについて監督官から調整を受けた場合は、現場責任者は適切に対応するものとする。
- 各食の作業開始時及び作業が終了したときは、検査官から次の判定基準に基づき検査を受けるものとする。

検査の時期等	検査項目	判定基準
その日の作業開始時	実施態勢	献立、予定喫食者数及び配置基準等に基づき、業務を履行するに足る作業従事者等が確保されているか
	衛生管理	作業従事者等の健康状態の確認、指導及び記録等の衛生管理態勢は確立されているか
		業務に必要な衛生用消耗品の準備状況、作業従事者の個人用被服等身だしなみは良好か
朝、昼、夕各食の食器洗浄作業時	食器、食缶等の洗浄状況	官側の指定した要領に基づき、食器、食缶等の洗浄・手入れを行ったか
		指定した数量の食器、食缶等を、時間内に洗浄したか
朝、昼、夕各食の清掃作業時	清掃状況	官側の指定した要領に基づき、食器洗浄室、食卓、椅子及び食卓備付品の清掃を行ったか
朝、昼、夕各食の作業終了時	器具・用具等の洗浄状況等	官側の指定した要領・頻度に基づき、器具等の洗浄・清掃・格納がなされていたか
		器具等の員数は不足していなかったか

4 その他の指示

4.1 衛生に関する事項

衛生に関する事項は、次による。

- 受託者は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル（以下、“マニュアル”という。）」に定める調理従事者等の衛生管理に基づき、作業従事者の衛生管理を行うものとする。
- 作業従事者に係る食中毒などが発生し、損害賠償が求められるなど官側が損害を被った場合には受託者が官側に対し損害賠償の責任を負う。

- c) 受託者は、官側がマニュアル別紙に示す従業者などの衛生管理点検表の点検項目に不備を確認し、不適格と指示した者は、就業させてはならない。
- d) 作業従事者等の、新型コロナウイルス及びノロウイルスを含む感染症罹患からの復帰に関しては、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）及び感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律施行規則（平成10年厚生省令第99号）に基づくとともに、必要な検査費用等は、受託者の負担によるものとする。

4.2 空調設備の改修工事実施に伴う業務休止

12月末（時期未定）に3週間、設備改修工事の為、業務停止期間あり、期間中の食事は弁当を配布

4.3 提出書類

受託者が、官側に提出する書類は、表4のとおりとする。

表4—提出書類一覧

提出書類名	提出頻度	提出時期	備考
作業従事者一覧	年1回	業務開始 1カ月前まで	提出後、従事者に変更があればその都度提出する。
作業従事者検便結果	月1回以上 6月～9月 は月2回	毎月10日まで (ただし、受託 年度4月分は業 務開始の20日 前まで) 6～9月は10 日、30日	1 検便索結果には、腸管出血性大腸菌症検査を含めること。 (10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検査を含めること。) 2 検便索実施機関発行の結果を提出 3 作業従事者等に変更があればその都度提出する。
作業従事者勤務割振表 (勤務予定表)	月1回	翌月分を前月 25日まで	1 受託年度4月分は業務開始の20日前まで 2 従事者の変更の都度提出し、官側の確認を受けるものとする。

※1 提出時期に間に合わないことが予想された場合、受託者は速やかに官側へ通知し、今後の対応について協議するものとする。

4.4 仕様書に関する事項

受託者は、この仕様書に疑義が生じた場合は、契約担当官と協議するものとする。

令和7年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値(4～6月分)

月	区分	食数				作業員				作業員1人当たり 食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A	作業人員 (人)B	1人当たりの 作業時間 (時)C	総作業時間 (人・時) B×C			
4月	平日	朝	287	213	252.0	4795	59	5.5	324.5	81	
		昼	383	254	323.0	6146	66	5.0	330.0	93	
		夕	297	67	223.0	4231	68	4.5	306.0	62	
		計	-	-	-	15172	193	-	960.5	-	
	休日	朝	114	64	81.0	888	-	-	-	-	
		昼	70	51	56.0	619	16	3.0	48.0	39	
		夕	57	49	54.0	593	10	4.0	40.0	59	
		計	-	-	-	2100	26	-	88.0	-	
	5月	平日	朝	297	150	248.0	4460	51	5.0	255.0	87
			昼	394	172	310.0	5585	64	5.0	320.0	87
			夕	304	70	220.0	3954	61	4.5	274.5	65
			計	-	-	-	13999	176	-	849.5	-
休日		朝	147	61	84.0	1094	-	-	-	-	
		昼	64	48	55.0	717	17	3.0	51.0	42	
		夕	121	46	60.0	781	8	5.0	40.0	98	
		計	-	-	-	2592	25	-	91.0	-	
6月		平日	朝	294	134	240.0	5034	67	6.5	435.5	75
			昼	371	169	299.0	6282	67	5.0	335.0	94
			夕	293	57	210.0	4413	75	5.0	375.0	59
			計	-	-	-	15729	209	-	1145.5	-
	休日	朝	103	62	78.0	699	-	-	-	-	
		昼	93	58	68.0	614	22	5.0	110.0	28	
		夕	80	53	63.0	565	6	5.0	30.0	94	
		計	-	-	-	1878	28	-	140.0	-	

令和7年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値(7～9月分)

月	区分	食数				作業員				作業員1人当たり 食数 A÷B
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A	作業人員 (人)B	1人当たりの 作業時間 (時)C	総作業時間 (人・時) B×C		
7月	平日	朝	354	186	277.0	6104	70	6.5	455.0	87
		昼	409	191	212.0	6895	79	5.5	434.5	87
		夕	350	93	168.0	5408	88	6.0	528.0	61
		計	—	—	—	18407	237	—	1417.5	—
	休日	朝	154	95	120.0	1083	—	—	—	—
		昼	115	51	306.0	626	19	4.0	76.0	33
		夕	98	58	251.0	626	7	6.0	42.0	89
		計	—	—	—	2335	26	—	118.0	—

8月	平日	朝	326	54	253.0	4297	52	5.0	260.0	83
		昼	407	49	299.0	5084	64	5.0	320.0	79
		夕	303	48	213.0	3625	63	4.5	283.5	58
		計	—	—	—	13006	179	—	863.5	—
	休日	朝	147	52	88.0	1233	—	—	—	—
		昼	93	47	57.0	792	22	4.0	88.0	36
		夕	96	46	60.0	833	10	3.5	35.0	83
		計	—	—	—	2858	32	—	123.0	—

9月	平日	朝	320	153	263.0	5109	64	6.5	416.0	80
		昼	373	167	307.0	5979	72	5.5	396.0	83
		夕	325	70	230.0	4499	70	5.0	350.0	64
		計	—	—	—	15587	206	—	1162.0	—
	休日	朝	143	59	93.0	932	—	—	—	—
		昼	113	48	68.0	678	18	3.0	54.0	38
		夕	112	47	70.0	697	10	4.0	40.0	70
		計	—	—	—	2307	28	—	94.0	—

令和7年度(10～11月分)令和6年度(12月分)における食数予定及び作業に必要従事者数の参考値

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人)B	1人当たりの 作業時間 (時)C	総作業時間 (人・時) B×C		
令和7年 10月	平日	朝	232	161	184	4056	2	64	3.0	192.0	63
		昼	341	168	278	6128	3	89	3.5	311.5	69
		夕	250	60	185	4085	2	77	3.5	269.5	53
		計	—	—	—	14269	7	230	—	773.0	—
	休日	朝	125	65	83	748	1	9	2.0	18.0	83
		昼	152	52	66	602	1	22	5.0	110.0	27
		夕	96	49	56	512	1	22	5.0	110.0	23
		計	—	—	—	1862	3	53	—	238.0	—

令和7年 11月	平日	朝	222	140	175	3154	2	66	3.0	198.0	48
		昼	352	213	277	5001	2	71	3.5	248.5	70
		夕	254	53	174	3140	2	60	3.0	180.0	52
		計	—	—	—	11295	6	197	—	626.5	—
	休日	朝	136	66	84	1002	1	10	2.0	20.0	100
		昼	165	44	68	816	1	22	4.5	99.0	37
		夕	97	44	55	654	1	20	4.5	90.0	33
		計	—	—	—	2472	3	52	—	209.0	—

令和6年 12月	平日	朝	297	224	278	3873	2	58	4.0	232.0	67
		昼	436	284	353	4928	3	51	5.0	255.0	97
		夕	299	66	239	3482	2	49	5.0	245.0	71
		計	—	—	—	12283	7	158	—	732.0	—
	休日	朝	138	66	82	1313	1	9	2.0	18.0	146
		昼	97	53	65	1034	1	18	4.5	81.0	57
		夕	92	51	59	941	1	18	4.5	81.0	52
		計	—	—	—	3288	3	45	—	180.0	—

※ 休日の朝食は部隊配食 (パン又はおにぎり)

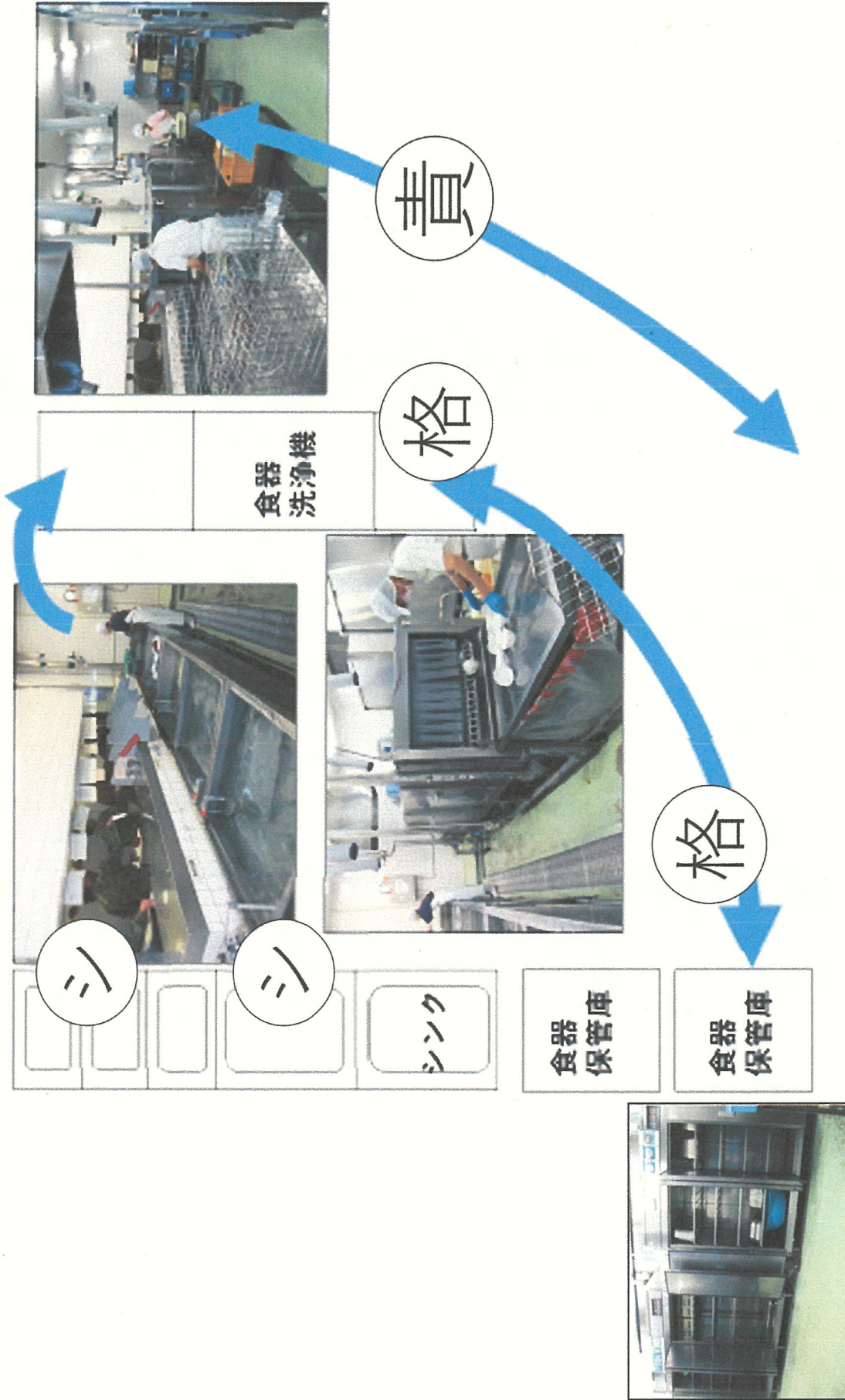
令和6年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値(1～3月分)

月	区分	食数				作業員				作業員1人当たり食数 A÷B
		最大値(食)	最小値(食)	平均値(食)	合計(食)A	作業人員(人)B	1人当たりの作業時間(時)C	総作業時間(人・時)B×C		
1月	平日	朝	312	143	271.0	4882	61	5.5	335.5	80
		昼	407	65	329.0	5918	61	4.5	274.5	97
		夕	306	70	226.0	4060	69	4.5	310.5	59
		計	—	—	—	14860	191	—	920.5	—
	休日	朝	114	59	85.0	1105	—	—	—	—
		昼	133	57	67.0	871	16	3.0	48.0	54
		夕	93	57	65.0	840	10	4.0	40.0	84
		計	—	—	—	2816	26	—	88.0	—

2月	平日	朝	305	101	271.0	5153	59	6.5	383.5	87
		昼	404	70	325.0	6179	60	5.5	330.0	103
		夕	321	69	218.0	4133	64	5.5	352.0	65
		計	—	—	—	15465	183	—	1065.5	—
	休日	朝	138	80	96.0	860	—	—	—	—
		昼	137	54	74.0	669	15	3.0	45.0	45
		夕	130	55	71.0	640	7	3.0	21.0	91
		計	—	—	—	2169	22	—	66.0	—

3月	平日	朝	299	130	264.0	5013	64	6.5	416.0	78
		昼	465	137	354.0	6733	71	5.5	390.5	95
		夕	306	70	218.0	4148	68	5.0	340.0	61
		計	—	—	—	15894	203	—	1146.5	—
	休日	朝	307	80	127.0	1525	—	—	—	—
		昼	381	57	124.0	1484	20	3.0	60.0	74
		夕	291	57	105.0	1259	9	3.0	27.0	140
		計	—	—	—	4268	29	—	87.0	—

春日井駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）



区分	主な任務	人員	総合計
全般	① 全般指示、作業全般	1	5
シンク	② シンクの食器等を食洗器へ流す	2	
格納	③ 洗浄が完了した食器等をカゴへ入れ食器消毒保管庫へ格納	2	

年間を通じて必要となる消耗品のリスト (基準)

No	指定品	品名	消費基準	規格参考
1		ユニフォーム一式	一式/人年	各サイズ(SS、S、M、L)
2		白長靴	一足/人年	22.5cm~28cm、抗菌、耐油性
3		コックシューズ(白)	一足/人年	22.5cm~28cm、抗菌、耐油性
4		エンボス手袋	1枚/人日	各サイズ(SS、S、M、L)、100枚入り
5		ニトリル手袋(ブルー)	3枚/人日	各サイズ(SS、S、M、L)、100枚入り
6		エンボス手袋ロング(ブルー)	2枚/人日	ロング、30枚入り
7		軍手	15組/人年	
8		不織布マスク(耳かけ)	1枚/人日	50枚
9		ゴミ袋	各2枚/日	45ℓ、厚口、10枚×50冊
9		ゴミ袋	各2枚/日	70ℓ、10枚×30冊
10		ペーパータオル	100枚/日	200枚入り
11		テーブル用紙ナプキン(ティッシュ)	6袋/日	1P200枚入り
12		ダスター	40枚/月	ピンク、ブルー、100枚
13		キッチン用洗剤(中性洗剤)	1.6ℓ/日	4ℓ
14		洗濯用洗剤	2.8kg/月	8kg
15		キッチンハイター(ワイド)	10ℓ/月	食器用、3.5ℓ
16		キッチン(E)	10ℓ/月	清掃用、4.5ℓ
17		マジックリン	10ℓ/月	4.5ℓ
18		トイレ洗剤	2ℓ/月	
19		アルコール消毒	0.3ℓ/日	4ℓ
20		手洗い石鹸	8ℓ/月	4ℓ
21		爪ブラシ	2コ/人年	ブラシホルダー付
22		スポンジ	115個/年	※12箇所、毎月交換
23		亀たわし(大)	24個/年	※2箇所、毎月交換
24		ゴミネット	90枚/月	※はし入れに使用
25		メリヤスネット	300枚/年	20kg、25枚
26		ナイロンデッキブラシ	14本/年	
27		水切りデッキブラシ	7本/年	
28		モップ	10本/年	
29		モップ絞り器	2個/年	
30		ほうき	3本/年	
31		ちりとり	2個/年	
32		食洗機洗剤	3.5本/月	リキッドPA、12kg
33		厨芥処理機洗剤	1本/月	スクリーン洗剤

備考：同等品(官側承認)を可とする。物品には必ず記名すること。

入札参加希望者 殿

令和8年度給食業務及び食器洗浄部外委託の入札について

【提出書類】

- ① 入札参加申込書
- ② 資格審査結果通知書（写し）
- ③ 令和7年度分社会保険及び労働保険の納入証明書
- ④ 業務提案書
- ⑤ 市場価格調査票（メールまたはFAX）
- ⑥ 入札書、入札書（各月金額内訳）

【今後の流れ】

- 1月14日17時までに ①～④を持参若しくは郵送
1月23日までに 入札参加資格審査結果通知する。
1月30日17時までに ⑤をメールまたはFAX等により提出
2月4日17時までに ⑥を提出
2月5日13時10分 開札

開札結果については、FAXにて通知する。

【注意事項】

- 従業員の引継ぎ等について
現年度の請負業者と従業員の引継ぎに関する調整について官側（自衛隊）は一切行いません。
したがって、現年度業者から従業員の引継ぎを考えている業者の方は業者間で確認及び調整をお願いします。
また、入札に参加する際、従業員の確保状況及び予定（計画）について確認させていただきます。
- 落札決定後の辞退に伴う違約金について
落札決定後において履行辞退した場合、「入札及び契約心得」に示すとおり落札金額の100分の5に相当する額を違約金として徴収します。

入札参加申込書

分任契約担当官
陸上自衛隊春日井駐屯地
第408会計隊春日井派遣隊長 殿

↓確認したらレチェックすること。

チェック	項目
<input type="checkbox"/>	入札及び契約心得を確認（特に違約金関係）
<input type="checkbox"/>	標準契約書等の契約条項を確認
<input type="checkbox"/>	仕様書の内容を全て確認

上記、確認の上入札を申し込みます。

※ 仕様書は毎年変更されます。必ず全て確認してください。

件名	給食業務の部外委託ほか1件
会社名	
代表者役職・氏名	
法人番号	
住所	〒
電話番号	
FAX番号	
メールアドレス（任意）	
担当者名	

本件担当	岩崎
TEL	0568-81-7183（内線 345）
FAX	0568-81-9072

※入札を辞退する際は入札日の前日12時までに必ず一報してください。
辞退者には入札結果は通知しません。

官側記載欄 ↓記載しないでください

チェック	コメント
<input type="checkbox"/>	入札参加申込書・資格結果通知書等を受領しました。
<input type="checkbox"/>	入札参加資格に係る審査結果の通知を送信します。
<input type="checkbox"/>	市場価格調査書を受領しました。
<input type="checkbox"/>	月 日 時 分 入札書を受領しました。

入札書

1 件名： 給食業務の部外委託ほか1件

2 金額： ¥ _____ (消費税抜)

3 内訳 _____ (消費税抜)

件名	規格	単位	数量	単価	金額
給食業務の部外委託	仕様書のとおり	式	1	/	
食器洗浄作業及び食堂清掃作業部外委託	仕様書のとおり	式	1	/	
計	/	/	/	/	

4 履行場所： 陸上自衛隊春日井駐屯地

5 履行期限： 令和8年4月1日～令和9年3月31日

上記の公告又は通知に対して「入札及び契約心得」及び「標準契約書等」の契約条項等を承諾のうえ入札いたします。

また、当社（私(個人の場合)、当団体(団体の場合)）は「入札及び契約心得」に示された暴力団排除に関する誓約事項について誓約いたします。

令和 年 月 日

分任契約担当官

陸上自衛隊春日井駐屯地

第408会計隊春日井派遣隊長 岩崎 一也 殿

住所
商号又は名称
代表者氏名

印

入 札 書
(各月金額内訳)

入札書に添付すること。

履行期間 (月区分)	金額 (消費税抜き)		
	給食業務部外委託	食器洗淨等部外委託	合計
4月			
5月			
6月			
7月			
8月			
9月			
10月			
11月			
12月			
1月			
2月			
3月			
合計			

※12月に工事のため3週間弁当食の予定

市場価格調査票 (給食業務)

【陸上自衛隊春日井駐屯地】
提出期限：令和8年1月30日

FAXまたはメールにて提出ください

令和 年 月 日

※1 2月に工事のため3週間弁当食の予定

分任契約担当
陸上自衛隊春日井駐屯地
第408会計隊春日井派遣隊長 岩崎 一也 殿

住 所
商号又は名称
代表者氏名

TEL：0568-81-7183 内線345 (担当：岩崎)
FAX：0568-81-9072
E-mail：ma426fin-ma@inet.gsdf.mod.go.jp

給食業務部外委託 計 円 ※税抜き 下記①～⑦の合計

人件費及び勤務体制

正社員 円 (月額)
時間単価※1 調理師資格保有者 円 (作業1時間あたり) ※2
作業従事者 円 (作業1時間あたり)

※1 第2項以降に係る経費を除いた単価
※2 募集上、深夜早朝(22時～5時)、土・日・祝日割増が必要な場合は、単価区分の追加可能

項 目		1人あたりの作業時間 (時間)	人数 (人)	日数 (日)	合計額 (円)
正社員 (月額)		円 (月額)		12か月	
平 日	朝シフト※3	調理師※4			
		作業従事者			
	昼シフト	調理師			
		作業従事者			
	タシフト	調理師			
		作業従事者			
休 日 (土・日・祝日)	朝シフト	調理師			
		作業従事者			
	昼シフト	調理師			
		作業従事者			
	タシフト	調理師			
		作業従事者			
合 計					

※3 シフトが3区分でない場合は追加・削除可能
 ※4 調理師・作業従事者以外の区分が必要な場合は追加可能 (正社員等)
 ※ 月額での給与体系である場合は、月額である旨を明確にしたうえで記入可能

市場価格調査票 (給食業務)

【陸上自衛隊春日井駐屯地】

交通費・賞与等

項目	1人あたりの金額 (円)	人数 (人)	月数 (月)	合計額 (円)
交通費				
賞与				
合計				

②

各種保険料等

一式 円

③

項目	保険料率 (%) (事業者負担分のみ)	適用人数 (人)	
		調理師	作業従事者
健康保険			
介護保険			
厚生年金保険			
雇用保険			
労災保険			
子ども・子育て拠出金			
その他 ()			

消耗品 (被服費を含む、細部は仕様書参照)

一式 円

④

別紙内訳書を記載すること。

衛生管理費

一式 円

⑤

衛生管理費 (内訳)	1人あたりの金額 (円)	人数 (人)	回数 (回)	合計額 (円)
菌検索※				
健康診断費				
クリーニング				

※ その他仕様上の衛生管理を実施するために必要な項目があれば追加可能

その他

一式 円

⑥

※ 該当がある場合には必ず項目、数量、金額の内訳を示すこと

一般管理費

% 円

⑦

※ 上記①から⑥の費用を含まない (二重計上とならない) 率、金額

消耗品内訳(給食業務)

品名	規格参考	消費基準	税抜き金額
ユニフォーム一式	各サイズ(S S、S、M、L)	一式/人年	
白長靴	22.5cm~28cm、抗菌、耐油性	一足/人年	
コックシューズ(白)	22.5cm~28cm、抗菌、耐油性	一足/人年	
ニトリル手袋(ブルー)	各サイズ(SS、S、M、L)、100枚入り	5枚/人日	
エンボス手袋ロング(ブルー)	ロング、30枚入り	2枚/人日	
軍手		35組/人年	
耐熱手袋		10組/人年	
不織布マスク(耳かけ)		2枚/人日	
不織布マスク(頭かけ)		2枚/人日	
ゴミ袋	45ℓ、70ℓ	13枚/日	
OK袋	No.14規格袋	15枚/日	
ラップ	30×100	100m/日	
ラップ	45×50	120m/日	
クッキングペーパー	33×30	200本/年	
アルミ箔	30×100	10本/年	
ペーパータオル	200枚入り	100枚/日	
ダスター	ピンク、ブルー	160枚/月	
キッチン用洗剤(中性洗剤)		0.4ℓ/日	
除菌漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)		15ℓ/月	
アルコール消毒		1.2ℓ/日	
手洗い石鹸		2ℓ/月	
爪ブラシ	ブラシホルダー付	2コ/人年	
スポンジ	※12箇所、毎月交換	144個/年	
亀たわし(大)	※3箇所、毎月交換	36個/年	
ライスネット	※6カ月交換	28枚/年	
油凝固剤		500g/週	
スチコン用洗剤		5ℓ/月	
スチコン用専用固形洗剤	全自動洗浄用固形洗剤(コメットタフナータブレット)	1ケース/月	
スチコン用専用粉末リンス剤	全自動洗浄用専用粉末リンス剤(コメットタフナーリンスアップ)	1ケース/月	
ボイラーソルト25kg	25kg入り/1袋	1袋/月	
クイックロンプレート	業務用殺虫機専用殺虫剤(業者依頼)	1年分	

※その他必要と思われるものは記載すること。

市場価格調査票（食器洗浄等）

【陸上自衛隊春日井駐屯地】
提出期限：令和8年1月30日

令和 年 月 日

FA Xまたはメールにて提出ください
※1 2月に工事のため3週間弁当食の予定

分任契約担当官
陸上自衛隊春日井駐屯地
第408会計隊春日井派遣隊長 岩崎 一也 殿

住所
商号又は名称
代表者氏名

TEL：0568-81-7183 内線345（担当：岩崎）
FAX：0568-81-9072
E-mail：ma426fin-ma@inet.gsdf.mod.go.jp

食器洗浄作業等部外委託 計 円 ※税抜き 下記①～⑦の合計

人件費及び勤務体制

時間単価※1 作業従事者 円（作業1時間あたり）※2

- ※1 第2項以降に係る経費を除いた単価
- ※2 募集上、深夜早朝（22時～5時）、土・日・祝日割増が必要な場合は、単価区分の追加可能

項目		1人あたりの作業時間 (時間)	人数 (人)	日数 (日)	合計額 (円)
平日	朝シフト※3				
	昼シフト				
	夕シフト				
休日 (土・日・祝日)	朝シフト				
	昼シフト				
	夕シフト				
合計					

①

- ※3 シフトが3区分でない場合は追加・削除可能
- ※4 調理師・作業従事者以外の区分が必要な場合は追加可能（正社員等）
- ※ 月額での給与体系である場合は、月額である旨を明確にしたうえで記入可能

交通費・賞与等

項目	1人あたりの金額 (円)	人数 (人)	月数 (月)	合計額 (円)
交通費				
賞与				
合計				

②

市場価格調査票 (食器洗浄等)

【陸上自衛隊春日井駐屯地】

各種保険料等

一式

円

③

項目	保険料率 (%) (事業者負担分のみ)	適用人数 (人)	
		調理師	作業従事者
健康保険			
介護保険			
厚生年金保険			
雇用保険			
労災保険			
子ども・子育て拠出金			
その他 ()			

消耗品 (被服費を含む、細部は仕様書参照)

一式

円

④

別紙内訳を提出すること。

衛生管理費

一式

円

⑤

衛生管理費 (内訳)	1人あたりの金額 (円)	人数 (人)	回数 (回)	合計額 (円)
菌検索※				
健康診断費				
クリーニング				

※ その他仕様上の衛生管理を実施するために必要な項目があれば追加可能

その他

一式

円

⑥

※ 該当がある場合には必ず項目、数量、金額の内訳を示すこと

一般管理費

%

円

⑦

※ 上記①から⑥の費用を含まない (二重計上とならない) 率、金額

消耗品内訳(食器洗浄)

品名	規格参考	消費基準	税抜き金額
ユニフォーム一式	各サイズ(S S、S、M、L)	一式/人年	
白長靴	22.5cm~28cm、抗菌、耐油性	一足/人年	
コックシューズ(白)	22.5cm~28cm、抗菌、耐油性	一足/人年	
エンボス手袋	各サイズ(S S、S、M、L)、100枚入り	1枚/人日	
ニトリル手袋(ブルー)	各サイズ(S S、S、M、L)、100枚入り	3枚/人日	
エンボス手袋ロング(ブルー)	ロング、30枚入り	2枚/人日	
軍手		15組/人年	
不織布マスク(耳かけ)	50枚	1枚/人日	
ゴミ袋	45ℓ、厚口、10枚×50冊	各2枚/日	
ゴミ袋	70ℓ、10枚×30冊	各2枚/日	
ペーパータオル	200枚入り	100枚/日	
テーブル用紙ナプキン(ティッシュ)	1P200枚入り	6袋/日	
ダスター	ピンク、ブルー、100枚	40枚/月	
キッチン用洗剤(中性洗剤)	4ℓ	1.6ℓ/日	
洗濯用洗剤	8kg	2.8kg/月	
キッチンハイター(ワイド)	食器用、3.5ℓ	10ℓ/月	
キッチン(E)	清掃用、4.5ℓ	10ℓ/月	
マジックリン	4.5ℓ	10ℓ/月	
トイレ洗剤		2ℓ/月	
アルコール消毒	4ℓ	0.3ℓ/日	
手洗い石鹼	4ℓ	8ℓ/月	
爪ブラシ	ブラシホルダー付	2コ/人年	
スポンジ	※12箇所、毎月交換	115個/年	
亀たわし(大)	※2箇所、毎月交換	24個/年	
ゴミネット	※はし入れに使用	90枚/月	
メリヤスネット	20kg、25枚	300枚/年	
ナイロンデッキブラシ		14本/年	
水切りデッキブラシ		7本/年	
モップ		10本/年	
モップ絞り器		2個/年	
ほうき		3本/年	
ちりとり		2個/年	
食洗機洗剤	リキッドPA、12kg	3.5本/月	
厨房処理機洗剤	スクリーン洗剤	1本/月	

※その他必要と思われるものは記載すること。

委任状
(入札)

令和 年 月 日

分任契約担当官

陸上自衛隊春日井駐屯地

第408会計隊春日井派遣隊長 岩崎 一也 殿

住所

商号又は名称

代表者氏名

印

「給食業務の部外委託ほか1件」の入札等について、入札書又は見積書の提出に関し、
_____を代理人と定め、下記権限を委任します。

なお、委任解約した場合には連署のうえ届け出ます。

記

- 1 入札書提出の件
- 2 見積書提出の件
- 3 その他上記委任事項に関する一切の件

令和 年 月 日

委任者

印

受任者

印