

公 告

分任契約担当官
陸上自衛隊松山駐屯地
第 3 5 8 会計隊長 村上 浩司

次のとおり一般競争入札を行います。入札心得等関係事項を承知の上参加して下さい。

- 1 競争入札に付する事項
 - (1) 件 名：給食業務の部外委託・食器洗浄及び清掃作業部外委託
 - (2) 概 要：各仕様書のとおり
 - (3) 履行場所：陸上自衛隊松山駐屯地
 - (4) 履行期間：令和 8 年 4 月 1 日～令和 9 年 3 月 31 日
- 2 入札実施要領
別紙「給食業務部外委託契約に係る競争入札実施要項」（以下「入札実施要項」という。）のとおり。
- 3 入札参加資格
別紙「入札実施要項」第 1 項による。
- 4 仕様書の配布
別紙「入札実施要項」第 2 項による。（希望者には、F A X により送付する。）
- 5 入札説明会及び競争入札執行の場所及び日時
 - (1) 入札説明会
ア 日 時：令和 7 年 1 月 2 3 日（火）～令和 8 年 1 月 2 0 日（火）（土曜日祝日を除く 0900～1600）
イ 場 所：陸上自衛隊松山駐屯地
上記期間に調整の上、希望者に対し、実施する。（調整先：第 14 項(7)の担当者（伊藤））
 - (2) 入 札
ア 場 所：陸上自衛隊松山駐屯地第 3 5 8 会計隊 入札室
イ 日 時：令和 8 年 1 月 3 0 日（金）1 0 時 0 0 分
- 6 入札関係書類提出
 - (1) 提出書類
別紙「入札実施要項」第 2 項（3）による。
 - (2) 提出期限
令和 8 年 1 月 2 0 日（火）1 7 0 0（時間厳守）
- 7 入札関係書類の確認
第 3 項に掲げる入札参加資格を確認し、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、確認に際しては、入札参加希望者に対しヒアリングを行うことがあります。
- 8 入札参加資格に係る確認結果の通知
令和 8 年 1 月 2 6 日（月）1 7 0 0 までに電話、F A X 又は電子メールにて通知します。
- 9 保証金等に関する事項
 - (1) 入札保証金：免 除
 - (2) 契約保証金：免 除
 - (3) 違 約 金：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には、落札者が契約締結に応じないものとみなし、落札価格の 1 0 0 分の 5 に相当する金額を違約金として徴収し、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。
- 10 入札方法
落札決定に当たっては、入札書に記載された金額に当該金額の 1 0 % に相当する額を加算した金額（当該金額に 1 円未満の端数があるときは、その端数を切り捨てるものとします。）をもって落札価格とするので、入札者は消費税、地方消費税の課税事業者、免税事業者であることに拘わらず入札書には、見積もった金額の 1 1 0 分の 1 0 0（消費税抜き）を記載して下さい。
なお、入札者は、給食業務及び食器洗浄の各役務において入札金額の積算内訳書を提出して下さい。
- 11 入札の無効
 - (1) 第 3 項で示した競争に参加する者に必要な資格を有しない者のした入札
 - (2) 入札に関する条項に違反した入札
 - (3) 入札金額、入札者の氏名及び押印された印影が判別し難い入札
 - (4) 入札者が誓約した誓約書に虚偽があった場合又は誓約に反する行為があった場合
- 12 契約書の作成
別紙「入札実施要項」第 2 項（1 0）による。
- 13 落札の決定方式
 - (1) 総額決定
別紙「入札実施要項」第 2 項（8）による。
なお、落札となるべき同額の入札をした者が 2 人以上ある場合は、くじ引きにより落札者を決定します。
 - (2) 予定価格に達しない場合は再度入札を実施します。
- 14 その他
 - (1) 郵便による入札については、令和 8 年 1 月 2 9 日（木）1 7 時 0 0 分 必着分までを有効とします。なお、事前に郵便入札の申し出を第 3 5 8 会計隊まで行うとともに便着の確認を必ずお願いします。また、入札金額が同額による場合は当該入札に関係の無い職員により抽選を実施し、再度の入札となった場合は別途連絡します。
 - (2) 電報・電話等による入札は認めません。
 - (3) 入札に参加する者は、令和 8 年 1 月 2 0 日（火）1 7 時 0 0 分までに資格決定通知書の写しを提出して下さい。
 - (4) 代表者以外での入札については、入札までに委任状を提出して下さい。
 - (5) 市価調査等依頼の場合はご協力をお願いします。
 - (6) 入札及び契約に関する詳細は、陸上自衛隊松山駐屯地 第 3 5 8 会計隊窓口にて閲覧して下さい。
 - (7) 入札及び契約事項に関する問い合わせ先
〒 7 9 1 - 0 2 4 5 愛媛県松山市南梅本町乙 1 1 5
陸上自衛隊松山駐屯地 第 3 5 8 会計隊 契約班 担当：伊藤
T E L 0 8 9 - 9 7 5 - 0 9 1 1 内線（5 5 8） F A X 0 8 9 - 9 7 5 - 0 0 9 9（直通）
（仕様書等に関する事項）
陸上自衛隊松山駐屯地 業務隊糧食班 担当：仲谷（なかに）
T E L 0 8 9 - 9 7 5 - 0 9 1 1 内線（3 4 0）

本公告は、陸上自衛隊松山駐屯地 第 3 5 8 会計隊
陸上自衛隊中部方面隊ホームページ <https://www.mod.go.jp/gsd/mae/mafin/> に掲示している。

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つて、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」で四国地域の資格を有する者であつて次のいずれかを満たす者であること。
 - ア A、B、C、D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100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つて、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) 陸上自衛隊松山駐屯地（以下「官側」という。）における給食業務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、合格であつた者

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8年度予算が成立することを条件とする。

(1) 仕様書の配布

令和7年12月23日（火）以降、次の場所において配布する。

ア 陸上自衛隊松山駐屯地第358会計隊事務室

イ 陸上自衛隊中部方面会計隊ホームページ

(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、現場確認を希望する者は令和7年12月23日から令和8年1月20日までの間で実施するので、希望日の2日前までに担当者に連絡することとし、個別に対応する。

(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（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 受託者が用意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
 - 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4「配食(食器洗浄)人員の配置」の例」参照)
注：食器洗浄等部外委託契約で規定する場合は、項目名を「作業従事者の配置」とする。
- (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20日（火）1700（時間厳守）

ウ 提出方法

陸上自衛隊松山駐屯地(第358会計隊契約班事務室)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25日（月）1700までに電話、FAX又は電子メールにて通知する。

(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、通知を受理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、疑義の申立ての書面を受理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1月30日（金）10時00分

イ 場所

陸上自衛隊松山駐屯地 第358会計隊入札室

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1月29日（木）1700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、最低価格の入札者を落札者とせず、次順位者を落札者とする場合がある。

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

契約担当官等から書面の送付を受けた日から起算して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

陸上自衛隊松山駐屯地（第358会計隊契約班事務室）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 食器洗浄及び清掃業務

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
人員不足による官側支援（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を含む。）	0.5%×1か月 分の委託費
仕様書に示す作業場の不備 ・ 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、食中毒等の発生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（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っ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 食器洗浄及び清掃作業

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、食中毒等の発生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っ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 本委託業務の引継ぎ

受託者は、令和9年4月1日以降の本委託業務受託予定者から業務内容の引継ぎに関する申し出があった場合は、当該引継ぎが令和9年2月28日までに完了するよう協力しなければならない。

6 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。

給食業務の部外委託に関する仕様書

自 令和8年4月 1日

至 令和9年3月31日

松山駐屯地業務隊

仕 様 書

調達要求番号：

陸上自衛隊仕様書			
物品番号	仕 様 書 番 号		
給食業務の部外委託	作	成	令和7年12月4日
	変	更	令和 年 月 日
	作成部隊等名		松山駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の松山駐屯地（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、行事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。

表1-1 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（3月下旬～6月）

区分		平日	休日（土・日・祝日）
朝食	食数	550食	451食
	入口解放時間	0610～0715	0615～0640
	食事時間	0610～0725	—
	曹士食堂	2コ配食レーン	2コ配食レーン
	幹部食堂	—	—
昼食	食数	530食	350食
	入口解放時間	1150～1300	1200～1300
	食事時間	1150～1310	1200～1310
	曹士食堂	2コ配食レーン	2コ配食レーン
	幹部食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン
夕食	食数	550食	400食
	入口解放時間	1710～1810 (1640～1655)	1715～1820
	食事時間	1710～1820	1715～1830
	曹士食堂	2コ配食レーン	2コ配食レーン
	幹部食堂	—	—

表1-2 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（7～3月中旬）

区分		平日	休日（土・日・祝日）
朝食	食数	206食	71食
	入口解放時間	0615～0645	0615～0630
	食事時間	0615～0655	—
	曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン
	幹部食堂	—	—
昼食	食数	260食	67食
	入口解放時間	1200～1240	1200～1240
	食事時間	1200～1250	1200～1250
	曹士食堂	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	181食	67食
	入口解放時間	1715～1745 (1640～1655)	1715～1745
	食事時間	1715～1755	1715～1755
	曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン
	幹部食堂	—	—

- 1 食数については、それぞれの期間の平均食数を示す。
- 2 平日夕食の入口解放時間の（ ）内の時間は、特別勤務者等の早期喫食を示す。
- 3 特別勤務者のうち、警衛勤務者の食事は、運搬食で警衛勤務者が受領、運搬する。
各食区分については、朝（パン）0545、昼（温食）1140、夕（温食）1640を基準とする。

- 4 毎食官側2名による検食を実施する。
時間については、食事提供30分前を基準とする。
- 5 訓練等による、携行食ボイルはその都度指示する。

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8年度における食数予定及び作業従事者の参考値」及び別紙第2「松山駐屯地食堂における配食人員配置」等を基準として本委託業務を完成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。

この際、地域の実勢を踏まえた適正な雇用条件の設定等により態勢の確保に万全を期すものとする。

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遂行できる限りにおいて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、その証明を令和8年3月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）
※ ただし、5（4）③に記述される、「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。」については、官側としてこれを要求しない。
受託業者が自主的に実施する場合は、受託業者の負担とする。
- 5) 愛媛県で定める食品衛生に関する条例
※ 松山市食品衛生法施行条例
- 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、入口解放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

作業従事者の松山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。）のポ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。） 、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 消耗品の補充

厨房内の衛生管理に必要な消耗品を、定期的に補充するものとする。

4 監督及び検査

- a) 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。

b) 調理・配食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、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たか
	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良好か ・ 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だったか
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査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

5 その他

5.1 作業に関する指示

- a) 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。
 - 1) 安全に万全を期す。
 - 2) 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。
 - 3) 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、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。
- g) 受託者は、官側立会のもと、3ヶ月に1回以上従業員に対して衛生管理及び食中毒防止に関する教育を実施するものとする。

5.2 官側からの通知事項

官側からの通知事項は、表2のとおりとする。

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月分は左記に関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	下記の通り通知することを例とする。 1 火曜日に土～月曜日分を通知 2 前週木曜日に火・水曜日分を通知 3 前週金曜日に木・金曜日分を通知
調理及び配食細部要領	平日毎日	平日朝 09：15	
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歴関連資料	年1回	業務開始 20日前まで	
作業従事者一覧	年1回	業務開始 20日前まで	提出後、従事者に変更があればその都度提出する。
作業従事者調理師免許の写し(免許保有者のみ)	年1回	同上	同上
作業従事者菌検索結果	月1回以上	毎月20日まで (ただし、受託年度4月分は業務開始の10日前まで)	1 菌検索結果には、腸管出血性大腸菌症検査を含めること。(10月～3月期はノロウイルスを含む。検査実施の場合) 2 菌検索実施機関発行の結果を提出(原本) 3 従事者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20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。
作業完了届	月1回	当月分を 翌月5日まで	
委託状況報告書	月1回	当月分を 翌月5日まで	
保健所等による営業許可証の写し	年1回	業務開始 20日前まで	

※1 駐屯地の特性に応じて設定する。

※2 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。

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松山駐屯地食堂、厨房、控室及び更衣室

b) 設備

別紙第3のとおり。

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全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2月28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 8 年度における食数予定及び作業従事者数の参考値（令和 7 年 4 月・5 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 (21)	朝	459	268	355.7	6,787	73.5	126.0	3.5	441.0	53.9
		昼	495	190	373.7	7,100	73.5	147.0	3.5	514.5	48.3
		夕	458	242	334.5	6,356	73.5	126.0	3.5	441.0	50.4
		計	—	—	—	20,243	220.5	399.0	—	1396.5	152.6
	休日 (9)	朝	278	44	184.5	2,030	9.0	9.0	1.0	9.0	225.6
		昼	282	41	120.5	1,325	31.5	45.0	3.5	157.5	29.4
		夕	280	38	159.3	1,752	31.5	45.0	3.5	157.5	38.9
		計	—	—	—	5,107	72.0	99.0	—	324.0	293.9
5 月	平日 (18)	朝	442	290	350.4	6,308	63.0	108.0	3.5	378.0	58.4
		昼	410	253	339.9	6,118	63.0	126.0	3.5	441.0	48.6
		夕	459	262	333.1	5,996	63.0	108.0	3.5	378.0	55.5
		計	—	—	—	18,422	189.0	342.0	—	1197.0	162.5
	休日 (13)	朝	302	42	160.7	2,089	13.0	13.0	1.0	26.0	160.7
		昼	240	40	109.2	1,420	45.5	65.0	3.5	227.5	21.8
		夕	238	39	135.2	1,757	45.5	65.0	3.5	227.5	27.0
		計	—	—	—	5,266	104.0	143.0	—	481.0	209.6

令和8年度における食数予定及び作業従事者数の参考値（令和7年6月・7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	
6月	平日 (22)	朝	359	262	301.0	6,322	77.0	132.0	3.5	462.0	47.9
		昼	390	94	277.4	5,825	77.0	154.0	3.5	539.0	37.8
		夕	361	139	272.4	5,720	77.0	132.0	3.5	462.0	43.3
		計	—	—	—	17,867	231.0	418.0	—	1463.0	42.7
	休日 (8)	朝	293	223	242.1	2,179	8.0	8.0	1.0	8.0	272.4
		昼	255	52	117.9	1,061	28.0	40.0	3.5	140.0	26.5
		夕	228	90	143.7	1,293	28.0	40.0	3.5	140.0	32.3
		計	—	—	—	4,533	64.0	88.0	—	288.0	51.5
7月	平日 (22)	朝	272	96	151.2	3,327	66.0	132.0	3.0	396.0	25.2
		昼	268	138	200.1	4,402	66.0	154.0	3.0	462.0	28.6
		夕	194	57	137.9	3,034	66.0	132.0	3.0	396.0	23.0
		計	—	—	—	10,763	198.0	418.0	—	1254.0	76.8
	休日 (9)	朝	119	51	81.3	732	9.0	9.0	1.0	9.0	81.3
		昼	108	37	60.9	548	27.0	45.0	3.0	135.0	12.2
		夕	103	36	60.4	544	27.0	45.0	3.0	135.0	12.1
		計	—	—	—	1,824	63.0	99.0	—	279.0	105.6

令和8年度における食数予定及び作業従事者数の参考値（令和7年8月・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÷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	
8月	平日 (20)	朝	327	110	177.5	2,663	60.0	120.0	3.0	360.0	22.2
		昼	372	129	222.3	3,335	60.0	140.0	3.0	420.0	23.8
		夕	328	53	164.8	2,472	60.0	120.0	3.0	360.0	20.6
		計	—	—	—	8,470	180.0	380.0	—	1140.0	66.6
	休日 (11)	朝	119	37	63.1	1,010	11.0	11.0	1.0	11.0	91.8
		昼	135	35	55.4	887	33.0	55.0	3.0	165.0	16.1
		夕	113	31	54.4	871	33.0	55.0	3.0	165.0	15.8
		計	—	—	—	2,768	77.0	121.0	—	341.0	123.8
9月	平日 (19)	朝	221	134	194.3	3,886	57.0	114.0	3.0	342.0	34.1
		昼	293	132	237.5	4,750	57.0	133.0	3.0	399.0	35.7
		夕	224	103	179.8	3,596	57.0	114.0	3.0	342.0	31.5
		計	—	—	—	12,232	171.0	361.0	—	1083.0	101.3
	休日 (11)	朝	153	92	118.9	1,189	11.0	11.0	1.0	11.0	108.1
		昼	198	51	93.8	938	33.0	55.0	3.0	165.0	17.1
		夕	136	80	106.2	1,062	33.0	55.0	3.0	165.0	19.3
		計	—	—	—	3,189	77.0	121.0	—	341.0	144.5

令和8年度における食数予定及び作業従事者数の参考値（令和7年10月・11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	
10月	平日 (21)	朝	285	121	181.0	4,163	63.0	126.0	3.0	378.0	33.0
		昼	342	87	201.3	4,629	63.0	147.0	3.0	441.0	31.5
		夕	237	79	160.7	3,695	63.0	126.0	3.0	378.0	29.3
		計	—	—	—	12,487	189.0	399.0	—	1197.0	93.9
	休日 (10)	朝	258	73	119.4	955	10.0	10.0	1.0	10.0	95.5
		昼	341	38	98.0	784	30.0	50.0	3.0	150.0	15.7
		夕	248	45	100.4	803	30.0	50.0	3.0	150.0	16.1
		計	—	—	—	2,542	70.0	110.0	—	310.0	127.2
11月	平日 (19)	朝	184	127	159.4	2,870	57.0	114.0	3.0	342.0	25.2
		昼	224	129	172.5	3,105	57.0	133.0	3.0	399.0	23.3
		夕	174	63	136.2	2,452	57.0	114.0	3.0	342.0	21.5
		計	—	—	—	8,427	171.0	361.0	—	1083.0	70.0
	休日 (11)	朝	148	53	93.6	1,123	11.0	11.0	1.0	11.0	102.1
		昼	145	39	64.1	851	33.0	55.0	3.0	165.0	15.5
		夕	114	38	68.1	817	33.0	55.0	3.0	165.0	14.9
		計	—	—	—	2,791	77.0	121.0	—	341.0	132.4

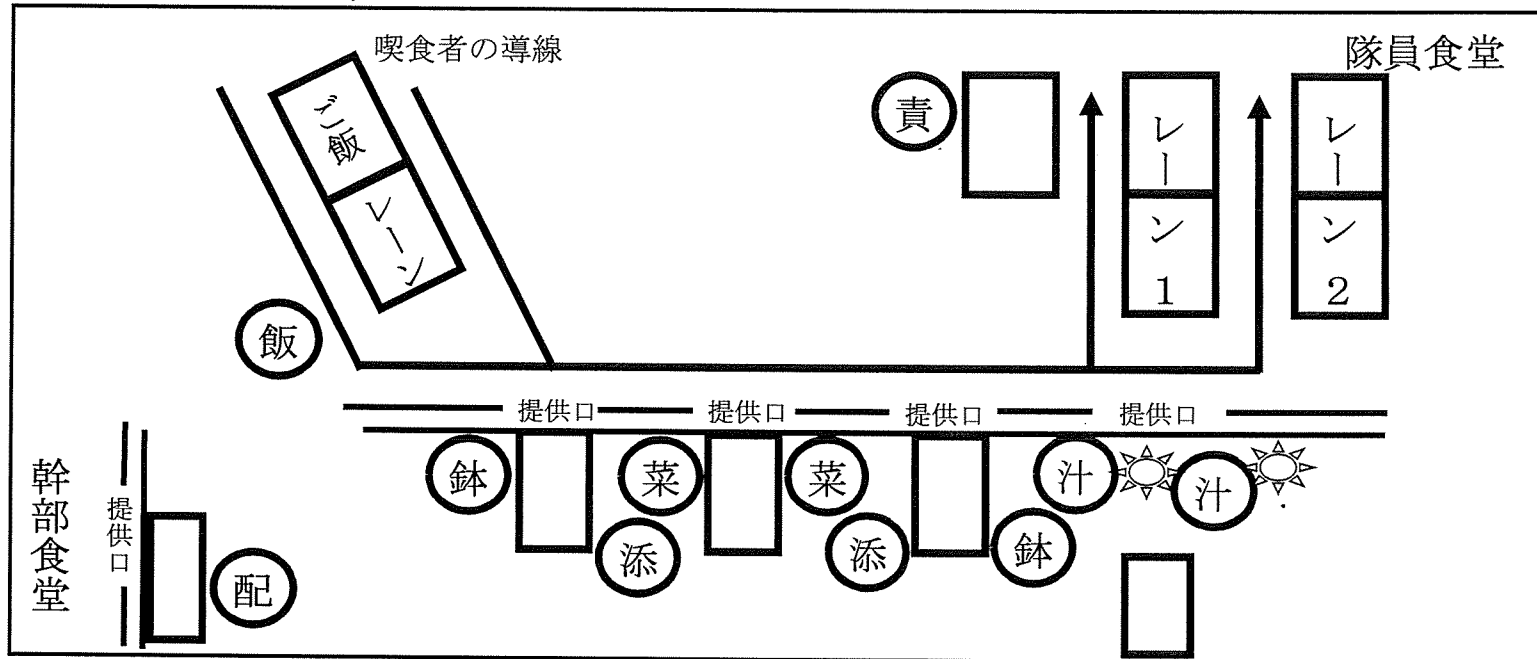
令和8年度における食数予定及び作業従事者数の参考値（令和6年12月・7年1月分）

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	
12 月	平日 (23)	朝	229	174	198.9	3,183	69.0	138.0	3.0	414.0	23.1
		昼	300	129	238.9	3,823	69.0	161.0	3.0	483.0	23.7
		夕	225	80	179.7	2,875	69.0	138.0	3.0	414.0	20.8
		計	—	—	—	9,881	207.0	437.0	—	1311.0	67.6
	休日 (8)	朝	120	38	79.9	1,198	8.0	8.0	1.0	8.0	149.8
		昼	138	40	62.6	939	24.0	40.0	3.0	120.0	23.5
		夕	111	38	72.8	1,092	24.0	40.0	3.0	120.0	27.3
		計	—	—	—	3,229	56.0	88.0	—	248.0	50.8
1 月	平日 (19)	朝	240	93	199.0	3,582	57.0	114.0	3.0	342.0	31.4
		昼	332	87	236.4	4,255	57.0	133.0	3.0	399.0	32.0
		夕	254	87	180.2	3,244	57.0	114.0	3.0	342.0	28.5
		計	—	—	—	11,081	171.0	361.0	—	1083.0	91.9
	休日 (12)	朝	140	40	73.7	958	12.0	12.0	1.0	12.0	79.8
		昼	186	37	73.9	961	36.0	60.0	3.0	180.0	16.0
		夕	142	37	70.3	914	36.0	60.0	3.0	180.0	15.2
		計	—	—	—	2,833	84.0	132.0	—	372.0	31.3

令和8年度における食数予定及び作業従事者数の参考値（令和7年2月・3月分）

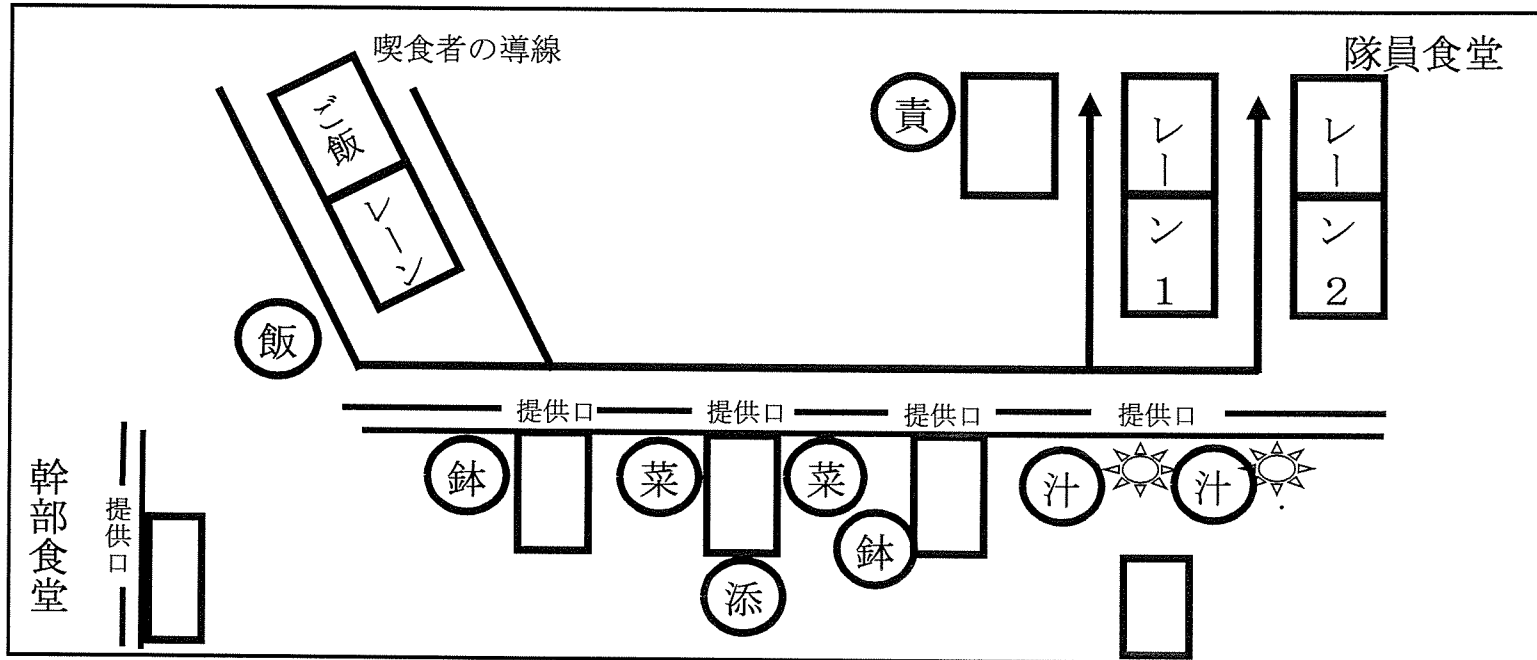
月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 食数 A÷B
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C	
2月	平日 (18)	朝	259	151	226.7	4,081	54.0	108.0	3.0	324.0	37.8
		昼	327	183	256.9	4,623	54.0	126.0	3.0	378.0	36.7
		夕	277	132	198.6	3,574	54.0	108.0	3.0	324.0	33.1
		計	—	—	—	12,278	162.0	342.0	—	1026.0	107.6
	休日 (10)	朝	122	64	86.8	868	10.0	10.0	1.0	10.0	86.8
		昼	130	48	69.7	697	30.0	50.0	3.0	150.0	13.9
		夕	110	49	71.0	710	30.0	50.0	3.0	150.0	14.2
		計	—	—	—	2,275	70.0	110.0	—	310.0	28.1
3月	平日 (22)	朝	269	90	203.3	4,066	70.4	132.0	3.2	422.4	30.8
		昼	322	103	248.2	4,963	70.4	154.0	3.2	492.8	32.2
		夕	467	58	191.1	3,821	70.4	132.0	3.2	422.4	28.9
		計	—	—	—	12,850	211.2	418.0	—	1337.6	92.0
	休日 (9)	朝	136	55	76.0	836	9.0	9.0	1.0	9.0	92.9
		昼	114	46	62.6	836	28.8	45.0	3.2	144.0	18.6
		夕	126	46	62.5	688	28.8	45.0	3.2	144.0	15.3
		計	—	—	—	2,360	66.6	99.0	—	297.0	33.9

松山駐屯地食堂における配食人員配置（3月下旬から6月昼食基準）



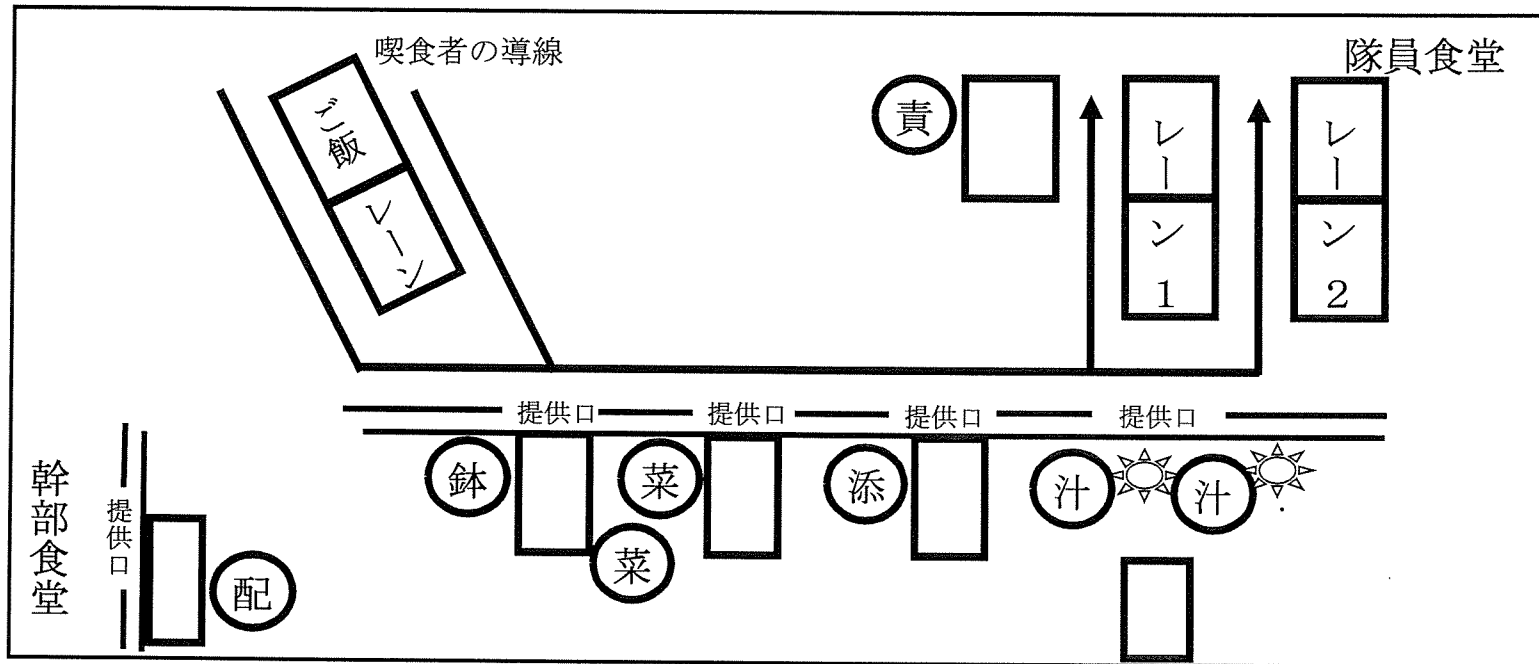
区分	主な任務等	人数	総合計
全般	責 現場責任者（全般指示・デザート担当）	1	11
	飯 飯・食器等の補充	1	
	配 幹部食堂の全配食	1	
各配食担当	汁 汁担当	2	
	菜 菜皿（主菜）担当	2	
	鉢 小鉢（副菜）担当	2	
	添 添え物担当	2	

松山駐屯地食堂における配食人員配置（3月下旬から6月朝・夕食基準）。



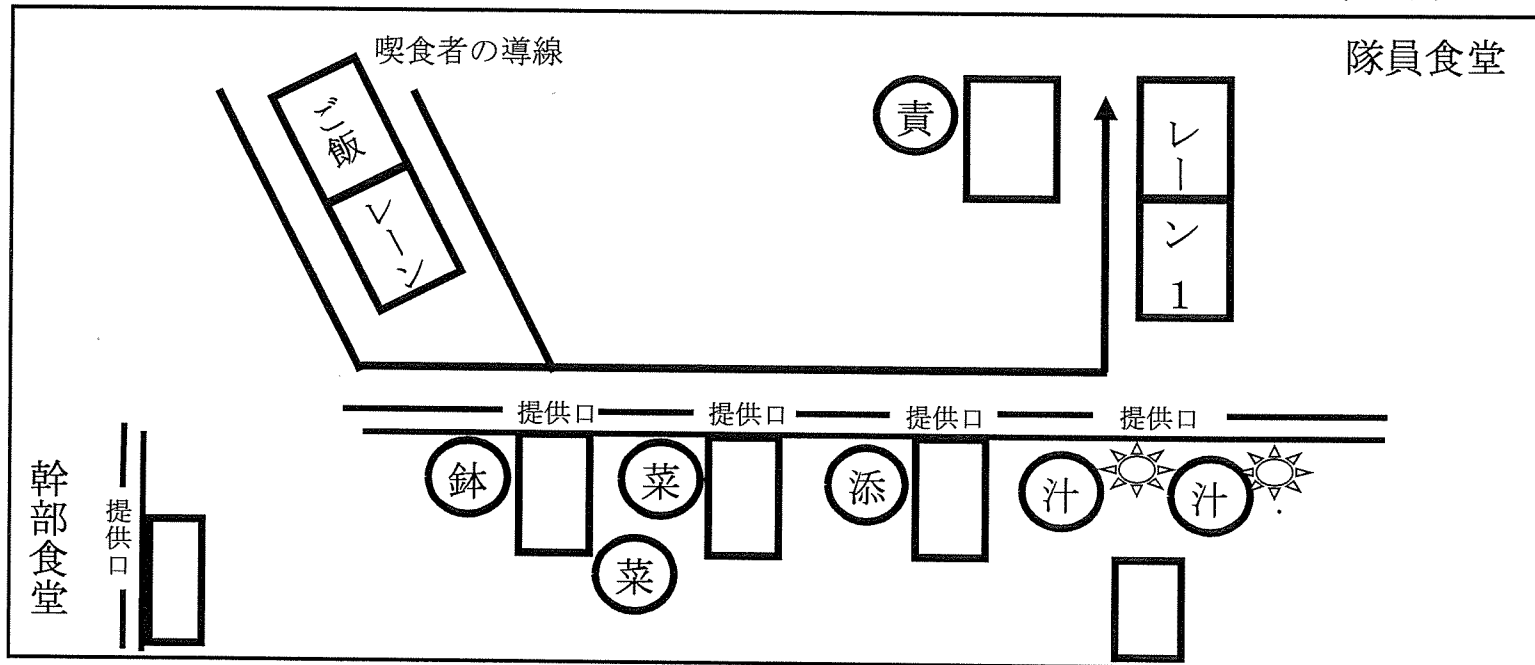
区分	主な任務等	人数	総合計
全般	責 現場責任者（全般指示・デザート担当）	1	9
	飯 飯・食器等の補充	1	
各配食担当	汁 汁担当	2	
	菜 菜皿（主菜）担当	2	
	鉢 小鉢（副菜）担当	2	
	添 添え物担当	1	

松山駐屯地食堂における配食人員配置（7月から3月中旬の昼食基準）。



区分	主な任務等	人数	総合計
全般	責 現場責任者（全般指示・デザート担当）	1	8
	配 幹部食堂の全配食	1	
各配食担当	汁 汁担当	2	
	菜 菜皿（主菜）担当	2	
	鉢 小鉢（副菜）担当	1	
	添 添え物担当	1	

松山駐屯地食堂における配食人員配置（7月から3月中旬の朝・夕食基準）



区分	主な任務等	人数	総合計
全般	責 現場責任者（全般指示・デザート担当）	1	7
各配食担当	汁 汁担当	2	
	菜 菜皿（主菜）担当	2	
	鉢 小鉢（副菜）担当	1	
	添 添え物担当	1	

設 備

	区 分	数 量	能 力
調理器材 及び器具	たて型ガス炊飯装置 1号	3台	米：7kg(54名分)×9釜
	蒸気式煮炊き釜 (220リットル)	3台	
	水圧洗米機 1号	1台	洗米容量：30kg
	水圧洗米機 2号	1台	洗米容量：15kg
	揚物機 1号	1台	40リットル×2槽
	球根皮むき機 1号	1台	25～30kg：3分
	蒸し器 2号	1台	
	野菜切裁用調理器 1号	1台	400～3000kg/h
	コンベクションオーブン 1号	1台	20段
	コンベクションオーブン 2号	1台	10段
	蒸気湯沸かし器 2号	1台	1830杯：48分
	製氷機 2号	2台	95kg：1回140個
	配食室用温蔵庫 2号	3台	
	冷蔵庫	2台	
	配食缶	24個	
	シンク	13台	
	調理台	7台	
	まな板	20枚	
	包丁	27本	
厨房道具類 (レードル、トング等)	一式		
厨房施設等	厨房		258.14 m ²
	下処理室		58.78 m ²
	冷凍室・予冷库・冷蔵庫		20.93 m ²
	野菜庫		15.00 m ²
	残飯庫		5.45 m ²
	更衣室・トイレ・廊下等		88.23 m ²

「(給食業務) 年間を通じて必要となる消耗品のリスト (基準)」

No	使用区分	品 名	備考
1	作業従事者個人用	マスク	
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3種 (下処理・調理・配食) 履物等
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋	
4	作業従事者個人用	爪ブラシ	
5	調理用消耗品	クッキングペーパー	
6	調理用消耗品	クッキングシート	
7	調理用消耗品	サランラップ類	保冷・保温等時にも使用
8	調理用消耗品	アルミホイル	
9	調理用消耗品	食品用洗剤	次亜塩素酸ナトリウム等
10	調理器具清掃用	スポンジたわし	
11	調理器具清掃用	タオル、布巾	調理台等清掃
12	調理器具清掃用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤	調理機械、包丁、まな板等
13	調理器具清掃用	消毒用アルコール	洗浄後消毒
14	調理器具清掃用	クレンザー	
15	厨房清掃用	デッキブラシ	
16	厨房清掃用	バケツ	
17	厨房清掃用	ポリ袋	
18	厨房清掃用	水切り	
19	厨房清掃用	モップ	
20	厨房消毒用	マット消毒液	汚染・非汚染作業区域、
21	厨房害虫駆除用	クイックロンプレート	厨房・下処理室
22	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口、トイレ等
23	官民共用	手洗い石鹸液	厨房入口、トイレ等
24	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
25	官民共用	トイレットペーパー	トイレ等

※22 から 25 は官民共用となるため、作業従事者数を基準とし、官と要調整

食器洗浄及び清掃作業の部外委託に関する 仕様書

自 令和8年4月 1日

至 令和9年3月31日

松山駐屯地業務隊

仕 様 書

調達要求番号：

陸上自衛隊仕様書		
物品番号	仕 様 書 番 号	
食器洗浄及び清掃作業部外委託	作 成	令和7年12月4日
	変 更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	松山駐屯地業務隊

1 総 則 食器洗浄及び清掃作業部外委託

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の松山駐屯地（以下「官側」という。）食堂において実施する食器洗浄作業、食堂清掃作業など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**
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、行事により食数の増減、喫食時間の変更等をする場合があり、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、官側が示す予定食者数等に応じ、別紙第1「令和8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「松山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**
作業従事者の松山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 - 1

		4月～6月					
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
食 器 類	飯 わ ん	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	汁 わ ん	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	角皿・菜皿 洋皿・深皿	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	角プレート	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	丸プレート	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	小 皿	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	小 鉢	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	丸 小 鉢	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	デザート小鉢	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	サラダボール	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	湯 の み	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	クリアーグラス	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	盆	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	箸	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	スプーン フォーク	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	レ ン ゲ	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	カレー皿	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
井 ぶ り	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個	
食 缶 類	食缶（飯用）	528 個	447 個	461 個	427 個	283 個	357 個
	食缶（汁用）	0 個	1 個	1 個	0 個	1 個	1 個
	食缶（菜用）	0 個	1 個	1 個	0 個	1 個	1 個
	食器運搬ケース	0 個	2 個	2 個	0 個	2 個	2 個
注	記	<p>1 食器の様式及び品目数については、日々及び食区分毎の献立により変化する。</p> <p>2 標記の数量については、平均数の見積もりであり、新隊員の入隊者数、教育隊の訓練内容等によっては、この限りではない。</p>					

表 1 - 2

		7月～9月					
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
食 器 類	飯 わ ん	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	汁 わ ん	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	角皿・菜皿 洋皿・深皿	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	角プレート	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	丸プレート	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	小 皿	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	小 鉢	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	丸 小 鉢	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	デザート小鉢	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	サラダボール	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	湯 の み	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	クリアーグラス	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	盆	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	箸	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	スプーン フォーク	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	レ ン ゲ	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	カレー皿	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
	井 ぶ り	208 個	241 個	192 個	128 個	119 個	113 個
食 缶 類	食缶（飯用）	0 個	1 個	1 個	0 個	1 個	1 個
	食缶（汁用）	0 個	1 個	1 個	0 個	1 個	1 個
	食缶（菜用）	0 個	1 個	1 個	0 個	1 個	1 個
	食器運搬ケース	0 個	2 個	2 個	0 個	2 個	2 個
注	記	<p>1 食器の様式及び品目数については、日々及び食区分毎の献立により変化する。</p> <p>2 標記の数量については、平均数の見積もりである。新隊員の入隊者数、教育隊の訓練内容等によっては、この限りではない。</p>					

表 1 - 3

		10月～3月					
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
食 器 類	飯 わ ん	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	汁 わ ん	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	角皿・菜皿 洋皿・深皿	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	角プレート	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	丸プレート	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	小 皿	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	小 鉢	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	丸 小 鉢	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	デザート小鉢	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	サラダボール	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	湯 の み	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	クリアーグラス	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	盆	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	箸	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	スプーン フォーク	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	レ ン ゲ	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	カレー皿	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
	井 ぶ り	288 個	320 個	228 個	161 個	140 個	130 個
食 缶 類	食缶（飯用）	0 個	1 個	1 個	0 個	1 個	1 個
	食缶（汁用）	0 個	1 個	1 個	0 個	1 個	1 個
	食缶（菜用）	0 個	1 個	1 個	0 個	1 個	1 個
	食器運搬ケース	0 個	2 個	2 個	0 個	2 個	2 個
注	記	<p>1 食器の様式及び品目数については、日々及び食区分毎の献立により変化する。</p> <p>2 標記の数量については、平均数の見積もりであり、新隊員の入隊者数、教育隊の訓練内容等によっては、この限りではない。</p>					

- 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	5 5 9 m ²
食 器 洗 浄 室	3 7 m ²
食 卓	1 0 8 個
い す	4 3 2 個
食卓備付品	8 3 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3-1 (3月下旬～6月)

区 分	開始時刻	終了時刻
朝 食 作 業	6 時 2 0 分	1 1 時 0 0 分
昼 食 作 業	1 2 時 0 0 分	1 4 時 3 0 分
夕 食 作 業	1 7 時 2 0 分	2 0 時 0 0 分

表3-2 (7月～3月中旬)

区 分	開始時刻	終了時刻
朝 食 作 業	9 時 0 0 分	1 1 時 0 0 分
昼 食 作 業	1 2 時 1 0 分	1 5 時 1 0 分
夕 食 作 業	1 7 時 1 0 分	1 9 時 1 0 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

- a) 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。
- b) 各食の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たか
	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たか
		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だったか
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。

- a) 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。
- b) 作業従事者に係わ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) 作業従事者等の、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 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 10日前まで	提出、従事者に変更があればその都度提出する。
作業従事者菌検索結果	月1回	毎月20日まで(ただし、受託年度4月分は業務開始の10日前まで)	1 菌検索結果には、腸管出血性大腸菌検査を含めること。 2 菌検索実施機関発行の結果を提出(原本) 3 従事者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20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。
作業完了届	月1回	当月分を翌月5日まで	
委託状況報告書	月1回	当月分を翌月5日まで	

※1 駐屯地の特性に応じて設定する。

※2 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。

4.3 作業の完了届

作業の完了届は、官側があらかじめ定める期間の終了時に官側の定める様式により行うものとする。

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8年度における食数予定及び作業従事者数の参考値（令和7年4月・5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) $B \times C$	
4 月	平日 (21)	朝	459	268	355.7	6,787	84.0	105.0	4.0	420.0	64.6
		昼	495	190	373.7	7,100	73.5	105.0	3.5	367.5	67.6
		夕	458	242	334.5	6,356	73.5	105.0	3.5	367.5	60.5
		計	—	—	—	20,243	231.0	315.0	—	1155.0	192.8
	休日 (9)	朝	278	44	184.5	2,030	0.0	0.0	0.0	0.0	
		昼	282	41	120.5	1,325	27.0	27.0	3.0	81.0	49.1
		夕	280	38	159.3	1,752	22.5	27.0	2.5	67.5	64.9
		計	—	—	—	5,107	49.5	54.0	—	148.5	114.0
5 月	平日 (18)	朝	442	290	350.4	6,308	72.0	90.0	4.0	360.0	70.1
		昼	410	253	339.9	6,118	63.0	90.0	3.5	315.0	68.0
		夕	459	262	333.1	5,996	63.0	90.0	3.5	315.0	66.6
		計	—	—	—	18,422	198.0	270.0	—	990.0	204.7
	休日 (13)	朝	302	42	160.7	2,089	0.0	0.0	0.0	0.0	
		昼	240	40	109.2	1,420	39.0	39.0	3.0	117.0	36.4
		夕	238	39	135.2	1,757	32.5	39.0	2.5	97.5	45.1
		計	—	—	—	5,266	71.5	78.0	—	214.5	81.5

令和8年度における食数予定及び作業従事者数の参考値（令和7年6月・7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	
6月	平日 (22)	朝	359	262	301.0	6,322	88.0	110.0	4.0	440.0	57.5
		昼	390	94	277.4	5,825	77.0	110.0	3.5	385.0	53.0
		夕	361	139	272.4	5,720	77.0	110.0	3.5	385.0	52.0
		計	—	—	—	17,867	242.0	330.0	—	1210.0	54.1
	休日 (8)	朝	293	223	242.1	2,179	0.0	0.0	0.0	0.0	
		昼	255	52	117.9	1,061	20.0	24.0	2.5	60.0	44.2
		夕	228	90	143.7	1,293	20.0	24.0	2.5	60.0	53.9
		計	—	—	—	4,533	40.0	48.0	—	120.0	94.4
7月	平日 (22)	朝	272	96	151.2	3,327	55.0	110.0	2.5	275.0	30.2
		昼	268	138	200.1	4,402	66.0	110.0	3.0	330.0	40.0
		夕	194	57	137.9	3,034	44.0	110.0	2.0	220.0	27.6
		計	—	—	—	10,763	165.0	330.0	—	825.0	97.8
	休日 (9)	朝	119	51	81.3	732	0.0	0.0	0.0	0.0	
		昼	108	37	60.9	548	27.0	27.0	3.0	81.0	20.3
		夕	103	36	60.4	544	18.0	27.0	2.0	54.0	20.1
		計	—	—	—	1,824	45.0	54.0	—	135.0	40.4

令和8年度における食数予定及び作業従事者数の参考値（令和7年8月・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÷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	
8月	平日 (20)	朝	327	110	177.5	2,663	50.0	100.0	2.5	250.0	26.6
		昼	372	129	222.3	3,335	60.0	100.0	3.0	300.0	33.4
		夕	328	53	164.8	2,472	40.0	100.0	2.0	200.0	24.7
		計	—	—	—	8,470	150.0	300.0	—	750.0	84.7
	休日 (11)	朝	119	37	63.1	1,010	0.0	0.0	0.0	0.0	
		昼	135	35	55.4	887	33.0	33.0	3.0	99.0	26.9
		夕	113	31	54.4	871	22.0	33.0	2.0	66.0	26.4
		計	—	—	—	2,768	55.0	66.0	—	165.0	53.3
9月	平日 (19)	朝	221	134	194.3	3,886	47.5	95.0	2.5	237.5	40.9
		昼	293	132	237.5	4,750	57.0	95.0	3.0	285.0	50.0
		夕	224	103	179.8	3,596	38.0	95.0	2.0	190.0	37.9
		計	—	—	—	12,232	142.5	285.0	—	712.5	128.8
	休日 (11)	朝	153	92	118.9	1,189	0.0	0.0	0.0	0.0	
		昼	198	51	93.8	938	33.0	33.0	3.0	99.0	28.4
		夕	136	80	106.2	1,062	22.0	33.0	2.0	66.0	32.2
		計	—	—	—	3,189	55.0	66.0	—	165.0	60.6

令和8年度における食数予定及び作業従事者数の参考値（令和7年10月・11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) $B \times C$	
10月	平日 (21)	朝	285	121	181.0	4,163	52.5	105.0	2.5	262.5	39.6
		昼	342	87	201.3	4,629	63.0	105.0	3.0	315.0	44.1
		夕	237	79	160.7	3,695	42.0	105.0	2.0	210.0	35.2
		計	—	—	—	12,487	157.5	315.0	—	787.5	118.9
	休日 (10)	朝	258	73	119.4	955	0.0	0.0		0.0	
		昼	341	38	98.0	784	30.0	30.0	3.0	90.0	26.1
		夕	248	45	100.4	803	20.0	30.0	2.0	60.0	26.8
		計	—	—	—	2,542	50.0	60.0	—	150.0	52.9
11月	平日 (19)	朝	184	127	159.4	2,870	47.5	95.0	2.5	237.5	30.2
		昼	224	129	172.5	3,105	57.0	95.0	3.0	285.0	32.7
		夕	174	63	136.2	2,452	38.0	95.0	2.0	190.0	25.8
		計	—	—	—	8,427	142.5	285.0	—	712.5	88.7
	休日 (11)	朝	148	53	93.6	1,123	0.0	0.0		0.0	
		昼	145	39	64.1	851	33.0	33.0	3.0	99.0	25.8
		夕	114	38	68.1	817	22.0	33.0	2.0	66.0	24.8
		計	—	—	—	2,791	55.0	66.0	—	165.0	50.5

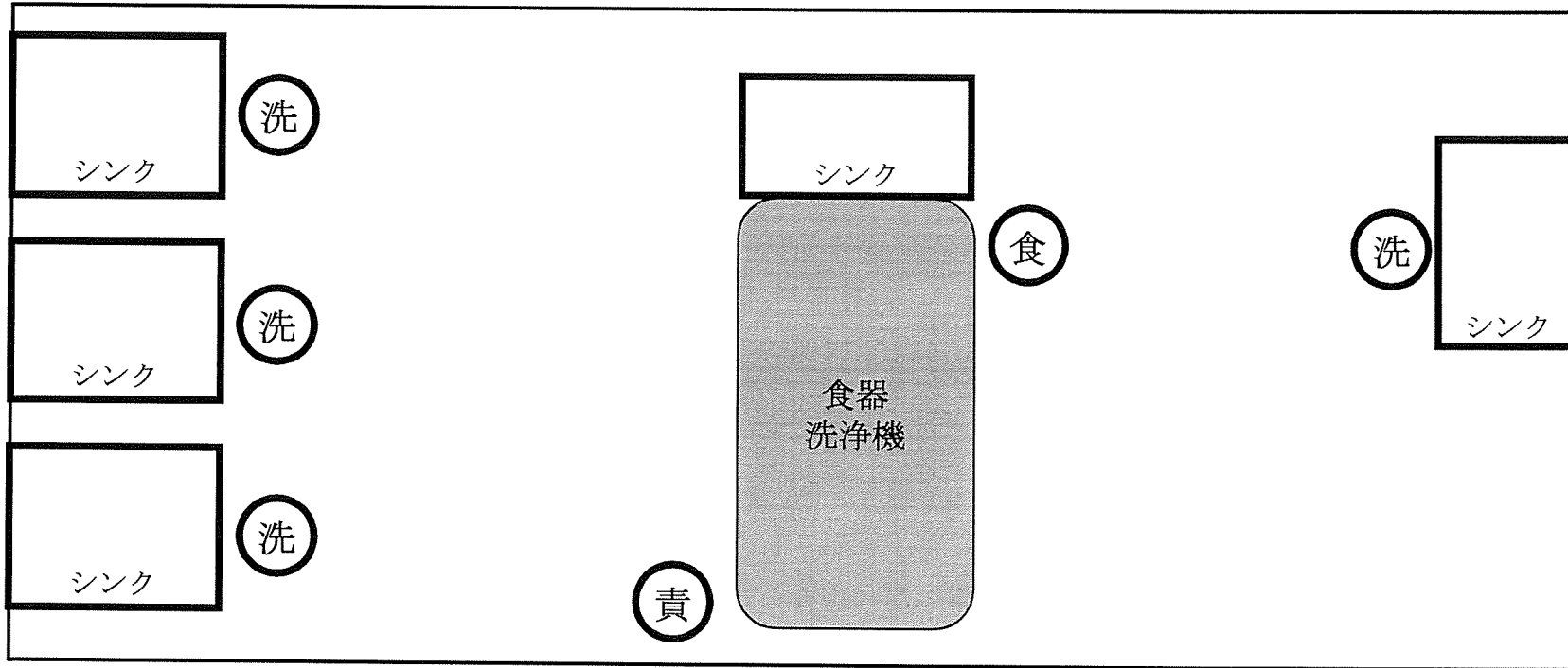
令和8年度における食数予定及び作業従事者数の参考値（令和6年12月・7年1月分）

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) $B \times C$	
12月	平日 (23)	朝	229	174	198.9	3,183	57.5	115.0	2.5	287.5	27.7
		昼	300	129	238.9	3,823	69.0	115.0	3.0	345.0	33.2
		夕	225	80	179.7	2,875	46.0	115.0	2.0	230.0	25.0
		計	—	—	—	9,881	172.5	345.0	—	862.5	85.9
	休日 (8)	朝	120	38	79.9	1,198	0.0	0.0	0.0	0.0	
		昼	138	40	62.6	939	24.0	24.0	3.0	72.0	39.1
		夕	111	38	72.8	1,092	16.0	24.0	2.0	48.0	45.5
		計	—	—	—	3,229	40.0	48.0	—	120.0	84.6
1月	平日 (19)	朝	240	93	199.0	3,582	47.5	95.0	2.5	237.5	37.7
		昼	332	87	236.4	4,255	57.0	95.0	3.0	285.0	44.8
		夕	254	87	180.2	3,244	38.0	95.0	2.0	190.0	34.1
		計	—	—	—	11,081	142.5	285.0	—	712.5	116.6
	休日 (12)	朝	140	40	73.7	958	0.0	0.0	0.0	0.0	
		昼	186	37	73.9	961	36.0	36.0	3.0	108.0	26.7
		夕	142	37	70.3	914	24.0	36.0	2.0	72.0	25.4
		計	—	—	—	2,833	60.0	72.0	—	180.0	52.1

令和8年度における食数予定及び作業従事者数の参考値（令和7年2月・3月分）

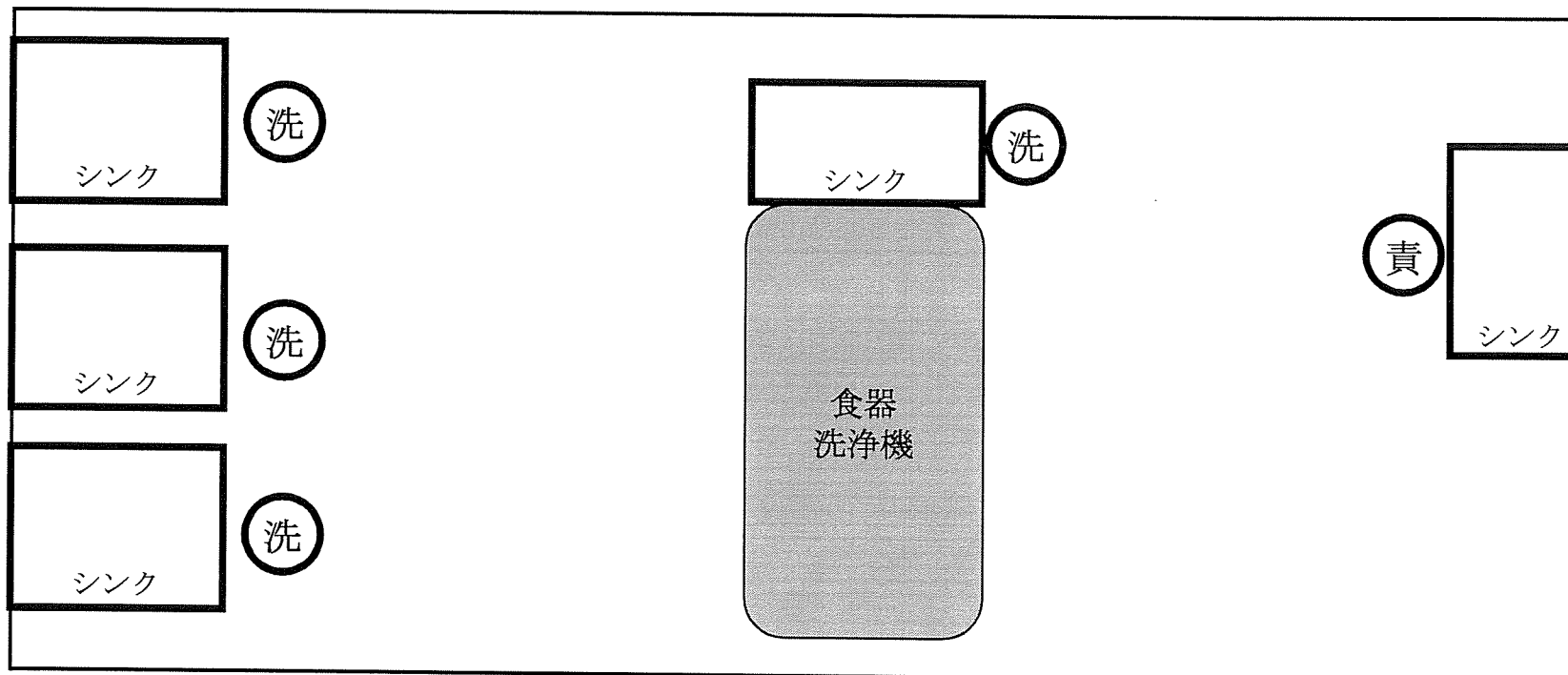
月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
2月	平日 (18)	朝	259	151	226.7	4,081	45.0	90.0	2.5	225.0	45.3
		昼	327	183	256.9	4,623	54.0	90.0	3.0	270.0	51.4
		夕	277	132	198.6	3,574	36.0	90.0	2.0	180.0	39.7
		計	—	—	—	12,278	135.0	270.0	—	675.0	136.4
	休日 (10)	朝	122	64	86.8	868	0.0	0.0	0.0	0.0	
		昼	130	48	69.7	697	30.0	30.0	3.0	90.0	23.2
		夕	110	49	71.0	710	20.0	30.0	2.0	60.0	23.7
		計	—	—	—	2,275	50.0	60.0	—	150.0	46.9
3月	平日 (22)	朝	269	90	203.3	4,066	79.2	110.0	3.6	396.0	37.0
		昼	322	103	248.2	4,963	70.4	110.0	3.2	352.0	45.1
		夕	467	58	191.1	3,821	70.4	110.0	3.2	352.0	34.7
		計	—	—	—	12,850	220.0	330.0	—	1100.0	116.8
	休日 (9)	朝	136	55	76.0	836	0.0	0.0	0.0	0.0	
		昼	114	46	62.6	836	27.0	27.0	3.0	81.0	31.0
		夕	126	46	62.5	688	18.0	27.0	2.0	54.0	25.5
		計	—	—	—	2,360	45.0	54.0	—	135.0	56.4

松山駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員配置（3月下旬から6月基準）



主な任務等		人員	総合計
責	現場責任者（全般指示・別レーンからの食器の搬入）	1	6
洗	食器の洗浄	4	
食	食器洗浄機担当（別レーンからの食器搬入補助）	1	

松山駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員配置（7月から3月中旬基準）



主な任務等		人員	総合計
責	現場責任者（全般指示・別レーンからの食器の搬入）	1	5
洗	食器の洗浄	4	

「（食器洗浄及び清掃作業）年間を通じて必要となる消耗品のリスト（基準）」

No	使用区分	品名	備考
1	作業従事者個人用	マスク	
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	
4	作業従事者個人用	爪ブラシ	
5	食器洗浄用	スポンジたわし	
6	食器洗浄用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤	
7	食器洗浄用	クレンザー	
8	食器洗浄用	油用食器洗剤	
9	食器洗浄用	除菌漂白剤	
10	食器洗浄器具清掃用	食器洗浄器用洗剤	
11	食器洗浄器具・卓上清掃用	消毒用アルコール	洗浄後消毒、食卓・卓上品・椅子消毒
12	卓上清掃用	タオル、布巾	
13	卓上清掃用	洗濯用洗剤	タオル、布巾用
14	食堂・食器洗浄室清掃用	ほうき	
15	食堂・食器洗浄室清掃用	デッキブラシ	
16	食堂・食器洗浄室清掃用	バケツ	
17	食堂・食器洗浄室清掃用	水切り	
18	食堂・食器洗浄室清掃用	モップ	
19	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口、トイレ等
20	官民共用	手洗い石鹼液	厨房入口、トイレ等
21	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
22	官民共用	トイレットペーパー	トイレ等

※19 から 22 は官民共用となるため、作業従事者数を基準とし、官と要調整

入札書

令和8年1月30日

分任契約担当官
陸上自衛隊松山駐屯地
第358会計隊長 村上 浩司 殿

住所・名称・代表者名

¥

- 1 履行期間 令和8年4月1日～令和9年3月31日
- 2 履行場所 陸上自衛隊松山駐屯地
- 3 決定方法 総額決定
- 4 消費税を含まない。

印

上記入札条件及び契約条項承諾の上、入札します。

内 訳

品名	規格	単位	数量	単価	金額	備考
給食業務の部外委託	仕様書のとおり	式	1			
食器洗浄及び清掃作業部外委託	仕様書のとおり	式	1			
	以下余白					

「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、当団体）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。

入札内訳書

月区分	対象期間	給食業務の 部外委託	食器洗浄及び清 掃作業部外委託	合計	備考
8年4月	8. 4. 1～ 8. 4. 30				
8年5月	8. 5. 1～ 8. 5. 31				
8年6月	8. 6. 1～ 8. 6. 30				
8年7月	8. 7. 1～ 8. 7. 31				
8年8月	8. 8. 1～ 8. 8. 31				
8年9月	8. 9. 1～ 8. 9. 30				
8年10月	8. 10. 1～ 8. 10. 31				
8年11月	8. 11. 1～ 8. 11. 30				
8年12月	8. 12. 1～ 8. 12. 31				
9年1月	9. 1. 1～ 9. 1. 31				
9年2月	9. 2. 1～ 9. 2. 28				
9年3月	9. 3. 1～ 9. 3. 31				
合計					

※ 細部内訳書を提出すること（様式随意）

令和 年 月 日

「市場価格調査票」

分任契約担当官
 陸上自衛隊松山駐屯地
 第358会計隊長 村上 浩司 殿

住所・名称・代表者名



1 契約条件等

仕様書のとおり

2 履行場所：陸上自衛隊松山駐屯地

3 履行期間：令和8年4月1日～令和9年3月31日

4 市場価格(消費税含まない)

品名	規格	単位	数量	単価	金額	備考
給食業務の部外委託	仕様書のとおり (内訳は別紙のとおり)	式	1			
食器洗浄及び清掃作業 部外委託	仕様書のとおり (内訳は別紙のとおり)	式	1			
	以下余白					
合計						

給食業務の部外委託市場調査票

給食業務の部外委託 計 円 ※税抜き

下記①～⑦の合計

1 人件費及び勤務体制

時間単価^{※1} 調理師資格保有者 円(作業1時間当たり)^{※2}
 作業従事者 円(作業1時間当たり)

※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)
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					

①

※3 シフトが3コ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)

※5 月額での給与体系である場合は、月額である旨明確にしたうえで記入可能

2 交通費・賞与等

項目	1人当たりの金額 (円)	人数 (人)	月数 (月)	合計額 (円)
交通費				

②

※ 賞与等がある場合は追加可能

3 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()			

4 消耗品(被服費を含む、リスト参照)

一式 円

④

5 衛生管理費

一式 円

⑤

衛生管理費 (内訳)	1人当たりの金額 (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				

※ その他仕様書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

6 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

7 一般管理費

..... % 円

⑦

※ 上記1から6の費用を含まない(二重計上としない)率、金額

食器洗浄・清掃業務の部外委託市場調査票

食器洗浄・清掃業務の部外委託 計 円 ※税抜き

下記①～⑦の合計

1 人件費及び勤務体制

時間単価^{※1} 作業従事者 円(作業1時間当たり)^{※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				
	タシフト				
休日 (土・日・祝日)	朝シフト				
	昼シフト				
	タシフト				
合計					

①

※3 シフトが3コ区分でない場合は追加・削除可能

2 交通費・賞与等

項目	1人当たりの金額 (円)	人数 (人)	月数 (月)	合計額 (円)
交通費				

②

※ 賞与等がある場合は追加可能

3 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()			

4 消耗品(被服費を含む、細部は仕様書参照)

一式 円

④

5 衛生管理費

一式 円

⑤

衛生管理費 (内 訳)	1人当たりの金額 (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				

※ その他仕様書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

6 その他

※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
 一式 円

⑥

7 一般管理費

※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
 % 円

⑦