

公 告

分任契約担当官
陸上自衛隊帯広駐屯地
第374会計隊長 依田 誠一

以下のとおり一般競争入札を実施するので、「入札及び契約心得」及び「契約条項」を承知のうえ参加されたい。

1 競争に付する事項

(1) 件名等

件 名	規 格	備 考
給食業務部外委託	仕様書のとおり	Aグループ
食器洗淨及び清掃作業部外委託	仕様書のとおり	Bグループ

(2) 履行場所：陸上自衛隊帯広駐屯地

(3) 履行期間：令和6年4月1日～令和7年3月31日

2 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4・5・6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A、B、C、D等級に格付けされた者で、北海道地域の資格を有する者であること。

（D等級に格付けされた者は、同一献立を一度に（600）食以上提供する集団給食業務を1年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) 契約担当官等から指名停止の措置を受けている期間中の者でないこと。

(5) 別紙「装備品等及び役務の調達に係わる指名停止等」に該当しない者であること。

(6) 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又は製造若しく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。

(7) 労働保険、厚生年金保険等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) 陸上自衛隊帯広駐屯地（以下「官側」という。）における給食業務部外委託又は食器洗浄及び清掃作業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。

3 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5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5年11月28日（火）以降、次の場所において配布する。

ア 陸上自衛隊帯広駐屯地 第374会計隊 契約班事務室

イ 陸上自衛隊北部方面会計隊ホームページ

(2) 入札説明会

実施しない。ただし、令和5年12月4日（月）から令和6年1月11日（木）の間（12月23日～1月5日及び土・日曜日及び祝日の間を除く）に現場確認の場を設定するので、希望日の**3日前**までに第10項（6）に示す担当者（半澤または関）に連絡することとし、個別に対応する。**入札に参加を希望する者は、必ず現場確認を実施すること。**

(3) 入札関係書類提出

ア 提出書類

(7) 資格審査結果通知書

令和4・5・6年度の防衛省競争参加資格（全省庁統一資格）に係る資格審査結果通知書の写し

(i) 令和4年度・5年度分労働保険、厚生年金保険等の納入証明書

ただし、新型コロナウイルス感染症の影響により、労働保険料又は厚生年金保険料等の納付猶予許可を受けている場合、該当する「納付の猶予（特例）許可通知書」の写しを提出するものとする。

(v) 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
注：調達要求元から通知される様式を添付するものとする。
 - 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。
 - ac (給食業務の場合のみ) 調理工程表及び作業人員見積り(属紙第5「調理工程表及び作業人員見積り」最大3種類作成)
- (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) 衛生管理態勢
 - 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同種契約における履行状況
 - (a) 不履行内容(減額されたものも含む。)(様式随意)
 - (b) 不履行内容の改善状況及び再発防止施策(様式随意)
- イ 提出期限
令和6年1月12日(金)1700
- ウ 提出方法
陸上自衛隊帯広駐屯地第374会計隊契約班に持参又は郵送すること。

(4) 入札関係書類の確認

第2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及び現場確認を実施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等を行うことがある。

(5) 入札参加資格に係る確認結果の通知

令和6年1月19日（金）までに電話又はFAX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・開札

ア 時期

令和6年1月23日（火）09:00

イ 場所

陸上自衛隊帯広駐屯地 幹部食堂

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6年1月22日（月）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

ア 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（昭和24年勅令第165号）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、必要な調査のうえ決定する。この場合、すべての応札者は官側が行う調査に協力するものとする。

イ 落札者となるべき最低入札者が2人以上ある場合は、くじ引きにより落札者を決定する。

(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（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

陸上自衛隊帯広駐屯地第374会計隊契約班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6年4月1日

エ 様式・適用条項

陸上自衛隊標準契約書「給食業務部外委託契約条項」「食器洗浄等業務部外委託契約条項」

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 契約金額

入札書に記載された額に消費税相当額を加算した金額をもって契約金額とする。

4 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性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。

5 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、官側から前項に定める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、「装備品等及び役務の調達に係る指名停止措置等の要領について（通達）」（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なうものとする。

(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。

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
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

(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、官側が指定する方法により支払わなければならない。

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
食中毒の発生(食事への異物混入含む。)	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。

(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。

6 本委託業務の引継ぎ

受託者は、令和7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7年3月31日までに完了するよう協力しなければならない。

7 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。

8 保証金等に関する事項

- (1) 入札保証金は免除とする。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には、落札者が契約締結に応じないものとみなし、落札金額の100分の5以上を違約金として徴収する。
- (2) 契約保証金は免除とする。ただし、契約者が契約を履行しない場合は、契約金額の100分の10以上を違約金として徴収する。

9 入札の無効

- (1) 第3項(5)により「合格」の通知を受けていない者のした入札
- (2) 入札に関する条項に違反した入札
- (3) 入札金額、入札者(委任された者も含む)の氏名及び押印された印影が判別し難い入札
- (4) 電話・電報・FAXによる入札
- (5) 入札開始時刻に遅れた者のした入札
- (6) 暴力団排除に関する誓約を実施していない者の入札及び誓約に虚偽のあった場合又は誓約に反する事態が生じた場合
- (7) 次の文面を記載していない入札書による入札

「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書に定める事項について誓約いたします。また、上記の公告に対して「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上入札いたします。」

10 その他

- (1) 再度入札の必要が生じた場合は、直ちに実施する。但し、郵便入札があった場合は、日時場所を設定し後日執行する。
- (2) 代理人をもって入札に参加する場合は、委任状を提出すること。
- (3) 郵便入札の場合は、**グループ別に件名を記載した封筒に入札書を入れて封印をし、書留郵便(簡易書留、メール便可)にて郵便入札の提出期限までに必着させること。**ただし、第3項(3)に示す提出書類を同封する場合には、入札書を入れた封筒と提出書類を同封し、提出書類の提出期限までに必着させること。この際、下記担当者(半澤または関)に電話にて到達の確認をすること。
- (6) 入札に関する事項の問い合わせ先

〒080-8639 帯広市南町南7線31番地

陸上自衛隊帯広駐屯地 第374会計隊 契約班 担当：半澤または関

TEL 0155-48-5121 内線2860または2861

FAX 0155-48-2786 (直通)

(7) 仕様書に関する事項の問い合わせ先

陸上自衛隊帯広駐屯地業務隊 補給科糧食班 担当：安達

TEL 0155-48-5121 内線2330

11 公告掲示場所及び期間

(1) 掲示場所

帯広駐屯地、札幌駐屯地、真駒内駐屯地、東千歳駐屯地、旭川駐屯地、帯広商工会議所
北部方面会計隊ホームページ <http://www.mod.go.jp/gsdf/nae/fin/index.html>

(2) 掲示期間

令和5年11月28日～令和6年1月23日

装備品等及び役務の調達に係わる指名停止等

- 1 防衛省大臣官房衛生監、運用企画局長、経理装備局長又は陸上幕僚長から「装備品等及び役務の調達に係る指名停止等の要領」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。
- 2 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又は製造若しく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。
- 3 原則、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。ただし、真にやむを得ない事由を該当する省指名停止権者が認めた場合には、この限りでない。
- 4 第2号の「資本関係又は人的関係にある」場合とは、次に定める基準のいずれかに該当する場合をいう。

(1) 資本関係がある場合

次のア又はイに該当する二者の場合。ただし、アについては子会社（会社法（平成17年法律第86号）第2条第3号及び会社法施行規則（平成18年法務省令第12号）第3条の規定による子会社をいう。以下同じ。）又は、イについて子会社の一方が会社更正法（昭和27年法律第172号）第2条第7項に規定する更正会社（以下「更正会社」という。）又は民事再生法（平成11年法律第225号）第2条第4号に規定する再生手続（以下「再生手続」という。）が存続中の会社である場合を除く。

ア 親会社（会社法第2条4号及び会社法施行規則第3条の規定による親会社をいう。以下同じ。）と子会社の関係にある場合。

イ 親会社を同じくする子会社同士の関係にある場合。

(2) 人的関係がある場合

次のア又はイに該当する二者の場合。ただし、アについては、更正会社又は再生手続存続中の会社である場合は除く。

ア 一方の会社の役員（常勤又は非常勤の取締役、会計参与、監査役、執行役、理事、監事その他これらに準ずる者をいい、社外役員を除く。以下の号において同じ。）が、他方の会社の役員を現に兼ねている場合。

イ 一方の会社の役員が、他方の会社の会社更正法第67条第1項又は民事再生法第64条第2項の規定により選任された管財人を現に兼ねている場合。

ウ (1)及び(2)に掲げる場合のほか、資本構成又は人的構成において関連性のある一方の会社による落札が他方の会社に係る指名停止等の措置の効果を事実上減殺するなど(1)又は(2)に掲げる場合と同視し得る資本関係又は人的関係があると認められる場合。

調達要求番号： G1001

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物品番号		仕 様 書 番 号
給食業務部外委託	G1001	
	作 成	令和5年10月11日
	変 更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	帯広駐屯地業務隊
	担 当 者	安 達 2 尉

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の帯広駐屯地（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、指定された食堂で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、配食レーン及び作業従事者数は表1のとおりであるが、災害等の不測事態、駐屯地外からの通過部隊、訓練等により食数の増減、食事時間並びに献立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。

表1-駐屯地食堂における1日あたりの標準的な食数、配食レーン及び作業従事者数

区 分		平 日		休日（土・日・祝日）	
		第1食堂	第3食堂 <small>（幹部、曹士の区分なし）</small>	第1食堂	第3食堂 <small>（幹部、曹士の区分なし）</small>
朝食	食数	590食	21食	268食	15食
	食事時間	0605-0650	0605-0650	0605-0650	0605-0650
	曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン	1コ配食レーン	1コ配食レーン
	作業従事者数	8名	2名	1名	1名
昼食	食数	721食	33食	189食	10食
	食事時間	1130-1245	1130-1245	1130-1245	1130-1245
	曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン	1コ配食レーン	1コ配食レーン
	幹部食堂	1コ配食レーン			
	作業従事者数	16名	2名	4名	1名
夕食	食数	537食	19食	186食	10食
	食事時間	1700-1815	1700-1815	1700-1815	1700-1815
	曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン	1コ配食レーン	1コ配食レーン
	作業従事者数	9名	2名	4名	1名
作業従事者数（月）		26名～28名			

注1 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

注2 検食時間は、別紙第3「作業工程表（基準）」のとおり。

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、表1、別紙第1及び別紙第2「帯広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成するために、勤務シフトを考慮した必要な作業従事者の数（26名～28名基準）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、技術、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。

- a) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- b) 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）
- c) 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）
- d) 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。
- e) 北海道食品衛生法施行条例（平成12年条例第10号）
- f) 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）
- g) 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）
- h) 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に損害があった場合には、受託者が官側に対し損害賠償の責任を負う。

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。（この際配食時に発生する混雑緩和に努める。）
- b) 衛生的な食事を提供すること。
- c) 隊員の満足度向上を図ること。

2.4 作業従事者の服務

作業従事者の帯広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また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・器材管理に留意し、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。

- e) 作業従事者等は、作業が円滑に遂行できるように着意する。

3.2 調理作業

- a) 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。
- b) 隊員個人の特性（性別、年齢及び身体状況（身長及び体重））及び活動状況（運動強度ごとの活動時間）に応じ、適正なエネルギー及び栄養素を選択して摂取することを習慣化した給食（以下タイプ別給食という。）の調理を実施する。

3.3 配食作業

- a) 配食作業開始までに配食場入り口付近のメニューボードに献立内容等を表示する。
- b) 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（タイプ別給食の配食含む。）を実施する。また、料理を適温で配食するため、事前の盛り付けは実施しない。
- c) 会食時の配食
- d) 警衛勤務者および消防勤務者への配食（運搬容器への詰め込み）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

- a) 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。
- b) 検収が終了した食材を献立内容に応じて仕分けを行い、調理の準備をするものとする。
- c) 納入業者からの納品及び倉庫からの払出時、必要により食材（米を含む。）及び調味料等の搬入・運搬作業の補助を実施する。

3.4.2 食品の運搬・配食

調理後の食品を給食器材（運搬容器等）に入れ受託側車両で官側が示した経路で第3食堂に運搬し、配食を実施する。

3.4.3 給食器材・用具などの洗浄、整備及び格納

給食器材、用具などの使用後の洗浄、消毒、整備及び格納を実施する。（第1食堂については、食器を除く。第3食堂については食器を洗浄する。）また、官側が作成した備品類チェックリストにより、備品に異物混入の原因となる破損等がないか、定められた時間に点検を受けるものとする。

3.4.4 配食室・厨房・食堂の清掃作業

- a) 配食室・厨房（下処理室、残飯庫、冷凍庫、冷蔵庫等の付帯設備、窓を含む。）の清掃時期については、通常毎日でその他必要の都度（厨房整備日等）官側が示す。
- b) 各作業等によって発生したゴミ等、残菜、残飯、廃油などの処理を実施するものとする。
 - 1) ごみ等は、官側が示す区分に従い仕分けし、指定された場所へ搬入する。
 - 2) 残菜・残飯は、官側が示す区分に従い指定場所、指定容器に格納又は廃棄処理する。
 - 3) 廃油の処分方法については、その都度官側が示す。
- c) 清掃要領等（第3食堂）
 - 1) 食卓は、次亜塩素酸ナトリウムを使用して布巾拭きし、椅子は、洗剤を使用して雑巾拭きして縦横の整頓を揃えるとともに、卓上品は布巾を使用して水拭きする。
 - 2) 食堂の床は、清掃器材・用具により洗剤を使用して清掃したのち水拭きする。また、官側の指示

により、ブラシ洗浄の後、ワックスがけをする。

- 3) 手洗い場（ジェットタオルを含む。）及び湯沸かし器は、雑巾拭きする。
- 4) 卓上品（献立表等を含む。）の補充及び交換をする。

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・配食作業開始時・終了時には，次の判断基準に基づき検査を受けるものとする。

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く、業務を履行するに足る作業従事者等確保の状況
	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 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の状況
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状況
		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状況
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状況
		配食開始時間及び配食終了時間
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・頻度に基づく、器具等の洗浄・清掃・格納状況
		器具等の員数状況

- 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け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、また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) 作業工程表、作業開始時間及び終了時間については、別紙第3を基準とする。
- g) 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法施行規則に基づくとともに、必要な検査費用等は、受託者等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、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き継ぎ期間に通知
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	次の通り通知することを例とする。 1 月曜日に土～翌週月曜日分を通知 2 水曜日に翌週火・水曜日分を通知 3 木曜日に翌週の木・金曜日分を通知
調理及び配食細部要領	平日毎日	平日朝08時15分	
各種検査等及び実習生の受け入れ	その都度	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10日前まで	
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。 2 菌検索実施機関発行の結果を提出 3 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 4月分は業務開始の10日前まで 2 従事者に変更があればその都度提出する。
作業完了届	月1回	当月分を翌月10日まで	
調理工程表(基準)	年1回	業務開始10日前まで	その後、変更があればその都度提出する。
保健所等による営業許可証の写し	年1回	同上	

注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報し、今後の対応について協議するものとする。

注2：提出された作業従事者勤務割振表及び調理工程表を業務開始までに官側と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帯広駐屯地食堂、厨房、控室、トイレ

b) 設備

別紙第4のとおり。

c) 経費負担区分

前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5「(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 作業分担区分

別紙第6のとおりとする。

5.7 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22日までに完了するよう協力しなければならない。

5.8 契約開始当初（4月上旬2週間程度）の考慮事項

受託側は、受託当初から役務に関する要求に基づき、仕様書の規定のとおり各種作業を完了するものとするが、官側の大型かつ危険を伴う器材を使用するため一定の期間、官側の責任者と現場責任者は協議をしながら、作業従事者が安全かつ円滑に器材を操作し得るまで、各種作業中において適宜に監督・助言を行う。

5.9 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（陸上自衛隊帯広駐屯地第1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。

5.10 駐屯地における諸規定の遵守事項

a) 作業従事者の駐屯地の出入門要領等

1) 入門証による入門

官側に入門許可証を申請し交付を受けた者は、入門許可証の提示により出入門するものとする。ただし、申請した入門許可証の交付を受けるまでは、警衛所において面会証の交付を受け、立ち入るものとする。

2) 車両による入門

車両による入門許可を受けた者は、官側の示す場所に駐車するものとする。

3) 自転車による入門

自転車により入門する者は、官側の示す場所に駐輪するものとする。

4) 入門許可証の申請にかかる諸費用（写真の提出等）は受託側の負担とする。

b) 冬季の駐車場の除雪

冬季の駐車場の除雪においては、受託側で実施するものとする。

c) 駐屯地における禁止事項

1) 作業従事者の本役務に関する場所以外への立ち入りは禁止とし、駐屯地内における行動は全て官側の指示に従うものとする。

2) 駐屯地内で行動できる場所は、食堂・厨房内の定められた場所、休憩場所、売店（厚生センター）とする。

5.11 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6年度における第1食堂の食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（4・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	朝	665	342	504	11886	3	8	3	24	1486
		昼	848	358	603	14610	5	16	5	80	913
		夕	681	215	448	10051	4	9	4	36	1117
		計	—	—	—	36547	12	33	—	140	—
	休日	朝	316	185	251	2581	1	1	2	2	2581
		昼	210	137	174	1768	5	5	5	25	354
		夕	195	137	166	1702	4	4	4	16	426
		計	—	—	—	6051	10	10	—	43	—
5月	平日	朝	655	137	396	9594	3	8	3	24	1199
		昼	787	137	462	12063	5	16	5	80	754
		夕	659	131	395	7888	4	9	4	36	876
		計	—	—	—	29545	12	33	—	140	—
	休日	朝	293	137	212	2312	1	1	2	2	2312
		昼	220	126	173	1767	5	5	5	25	353
		夕	211	124	168	1698	4	4	4	16	425
		計	—	—	—	5777	10	10	—	43	—

令和6年度における第1食堂の食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（6・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	朝	876	427	652	13089	3	8	3	24	1636
		昼	1049	450	750	16248	5	16	5	80	1016
		夕	927	211	569	12398	4	9	4	36	1378
		計	—	—	—	41735	12	33	—	140	—
	休日	朝	837	240	539	3246	1	1	2	2	3246
		昼	877	153	515	2615	5	5	5	25	523
		夕	767	153	460	2202	4	4	4	16	551
		計	—	—	—	8063	10	10	—	43	—
7月	平日	朝	670	448	560	10871	3	8	3	24	1359
		昼	852	534	693	13489	5	16	5	80	843
		夕	715	231	473	10219	4	9	4	36	1135
		計	—	—	—	34579	12	33	—	140	—
	休日	朝	318	247	283	3047	1	1	2	2	3047
		昼	334	150	242	2270	5	5	5	25	454
		夕	246	140	193	2041	4	4	4	16	510
		計	—	—	—	7358	10	10	—	43	—

令和6年度における第1食堂の食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（8・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	朝	651	174	413	9701	3	8	3	24	1213
		昼	817	169	493	11706	5	16	5	80	732
		夕	679	162	421	9187	4	9	4	36	1021
		計	—	—	—	30594	12	33	—	140	—
	休日	朝	409	133	271	2273	1	1	2	2	2273
		昼	316	129	223	1877	5	5	5	25	375
		夕	320	126	223	1779	4	4	4	16	445
		計	—	—	—	5929	10	10	—	43	—
9月	平日	朝	671	393	532	10498	3	8	3	24	1312
		昼	765	483	624	12523	5	16	5	80	783
		夕	607	213	410	9110	4	9	4	36	1012
		計	—	—	—	32131	12	33	—	140	—
	休日	朝	327	210	269	2652	1	1	2	2	2652
		昼	244	155	200	1948	5	5	5	25	390
		夕	246	143	195	2034	4	4	4	16	509
		計	—	—	—	6634	10	10	—	43	—

令和6年度における第1食堂の食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（10・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	朝	737	332	535	11529	3	8	3	24	1441
		昼	988	410	699	14284	5	16	5	80	893
		夕	769	208	489	10538	4	9	4	36	1171
		計	—	—	—	36351	12	33	—	140	—
	休日	朝	622	219	455	3212	1	1	2	2	3212
		昼	714	146	430	2652	5	5	5	25	530
		夕	390	158	274	2425	4	4	4	16	606
		計	—	—	—	8289	10	10	—	43	—
11月	平日	朝	759	393	576	11337	3	8	3	24	1417
		昼	942	461	702	14015	5	16	5	80	876
		夕	810	216	513	9891	4	9	4	36	1099
		計	—	—	—	35243	12	33	—	140	—
	休日	朝	314	240	277	2674	1	1	2	2	2674
		昼	267	141	205	1767	5	5	5	25	353
		夕	282	160	221	1966	4	4	4	16	492
		計	—	—	—	6407	10	10	—	43	—

令和6年度における第1食堂の食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（12・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	朝	728	128	428	12283	3	8	3	24	1535
		昼	952	131	504	15030	5	16	5	80	939
		夕	823	129	476	11118	4	9	4	36	1235
		計	—	—	—	38431	12	33	—	140	—
	休日	朝	375	159	267	2287	1	1	2	2	2287
		昼	328	138	233	1766	5	5	5	25	353
		夕	295	138	217	1759	4	4	4	16	440
		計	—	—	—	5812	10	10	—	43	—
1月	平日	朝	702	134	418	10902	3	8	3	24	1363
		昼	853	132	493	12845	5	16	5	80	803
		夕	779	131	456	11580	4	9	4	36	1287
		計	—	—	—	35327	12	33	—	140	—
	休日	朝	360	138	222	2606	1	1	2	2	2606
		昼	310	128	219	2108	5	5	5	25	422
		夕	250	130	190	2052	4	4	4	16	513
		計	—	—	—	6766	10	10	—	43	—

令和6年度における第1食堂の食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（2・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	朝	687	400	544	11120	3	8	3	24	1390
		昼	882	477	680	14223	5	16	5	80	889
		夕	706	199	453	9787	4	9	4	36	1087
		計	—	—	—	35130	12	33	—	140	—
	休日	朝	305	207	256	2405	1	1	2	2	2405
		昼	194	136	165	1544	5	5	5	25	309
		夕	203	146	174	1633	4	4	4	16	408
		計	—	—	—	5632	10	10	—	43	—
3月	平日	朝	750	442	596	13813	3	8	3	24	1727
		昼	929	562	746	17769	5	16	5	80	1111
		夕	773	199	487	12576	4	9	4	36	1397
		計	—	—	—	44158	12	33	—	140	—
	休日	朝	412	222	317	2082	1	1	2	2	2082
		昼	429	141	285	1844	5	5	5	25	369
		夕	240	149	195	1628	4	4	4	16	407
		計	—	—	—	5554	10	10	—	43	—

令和6年度における第3食堂の食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（4・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	朝	31	18	25	507	2.5	2	2.5	5	254
		昼	44	17	31	664	3	2	3	6	332
		夕	29	11	20	426	2.5	2	2.5	5	213
		計	—	—	—	1597	8	6	—	16	—
	休日	朝	17	10	14	137	1.5	1	1.5	1.5	137
		昼	12	7	10	96	3	1	3	3	96
		夕	13	7	10	98	2.5	1	2.5	2.5	98
		計	—	—	—	331	7	3	—	7	—
5月	平日	朝	34	9	22	531	2.5	2	2.5	5	267
		昼	43	10	27	613	3	2	3	6	307
		夕	31	8	20	448	2.5	2	2.5	5	224
		計	—	—	—	1592	8	6	—	16	—
	休日	朝	23	9	16	150	1.5	1	1.5	1.5	150
		昼	12	4	8	78	3	1	3	3	78
		夕	16	5	11	97	2.5	1	2.5	2.5	97
		計	—	—	—	325	7	3	—	7	—

令和6年度における第3食堂の食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（6・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	朝	34	18	26	600	2.5	2	2.5	5	300
		昼	47	19	33	710	3	2	3	6	355
		夕	31	13	22	484	2.5	2	2.5	5	242
		計	—	—	—	1794	8	6	—	16	—
	休日	朝	25	17	21	162	1.5	1	1.5	1.5	162
		昼	22	7	15	101	3	1	3	3	101
		夕	20	9	15	102	2.5	1	2.5	2.5	102
		計	—	—	—	365	7	3	—	7	—
7月	平日	朝	32	16	24	483	2.5	2	2.5	5	242
		昼	45	10	28	633	3	2	3	6	317
		夕	30	10	20	398	2.5	2	2.5	5	199
		計	—	—	—	1514	8	6	—	16	—
	休日	朝	19	9	14	152	1.5	1	1.5	1.5	152
		昼	11	7	9	81	3	1	3	3	81
		夕	12	7	10	93	2.5	1	2.5	2.5	93
		計	—	—	—	326	7	3	—	7	—

令和6年度における第3食堂の食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（8・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	朝	32	9	21	479	2.5	2	2.5	5	240
		昼	46	9	28	602	3	2	3	6	301
		夕	32	7	20	430	2.5	2	2.5	5	215
		計	—	—	—	1511	8	6	—	16	—
	休日	朝	23	7	15	119	1.5	1	1.5	1.5	119
		昼	21	6	14	93	3	1	3	3	93
		夕	22	6	14	86	2.5	1	2.5	2.5	86
		計	—	—	—	298	7	3	—	7	—
9月	平日	朝	32	18	25	527	2.5	2	2.5	5	264
		昼	43	25	34	703	3	2	3	6	352
		夕	31	11	21	436	2.5	2	2.5	5	218
		計	—	—	—	1666	8	6	—	16	—
	休日	朝	19	11	15	148	1.5	1	1.5	1.5	148
		昼	11	6	9	87	3	1	3	3	87
		夕	11	6	9	87	2.5	1	2.5	2.5	87
		計	—	—	—	322	7	3	—	7	—

令和6年度における第3食堂の食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（10・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	朝	31	11	21	509	2.5	2	2.5	5	255
		昼	40	12	26	623	3	2	3	6	312
		夕	28	8	18	401	2.5	2	2.5	5	201
		計	—	—	—	1533	8	6	—	16	—
	休日	朝	19	9	14	120	1.5	1	1.5	1.5	120
		昼	21	5	13	98	3	1	3	3	98
		夕	21	5	13	100	2.5	1	2.5	2.5	100
		計	—	—	—	318	7	3	—	7	—
11月	平日	朝	31	24	27.5	533	2.5	2	2.5	5	267
		昼	39	27	33	613	3	2	3	6	307
		夕	31	9	20	469	2.5	2	2.5	5	235
		計	—	—	—	1615	8	6	—	16	—
	休日	朝	21	12	16.5	168	1.5	1	1.5	1.5	168
		昼	14	7	10.5	117	3	1	3	3	117
		夕	16	8	12	125	2.5	1	2.5	2.5	125
		計	—	—	—	410	7	3	—	7	—

令和6年度における第3食堂の食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（12・1月分）

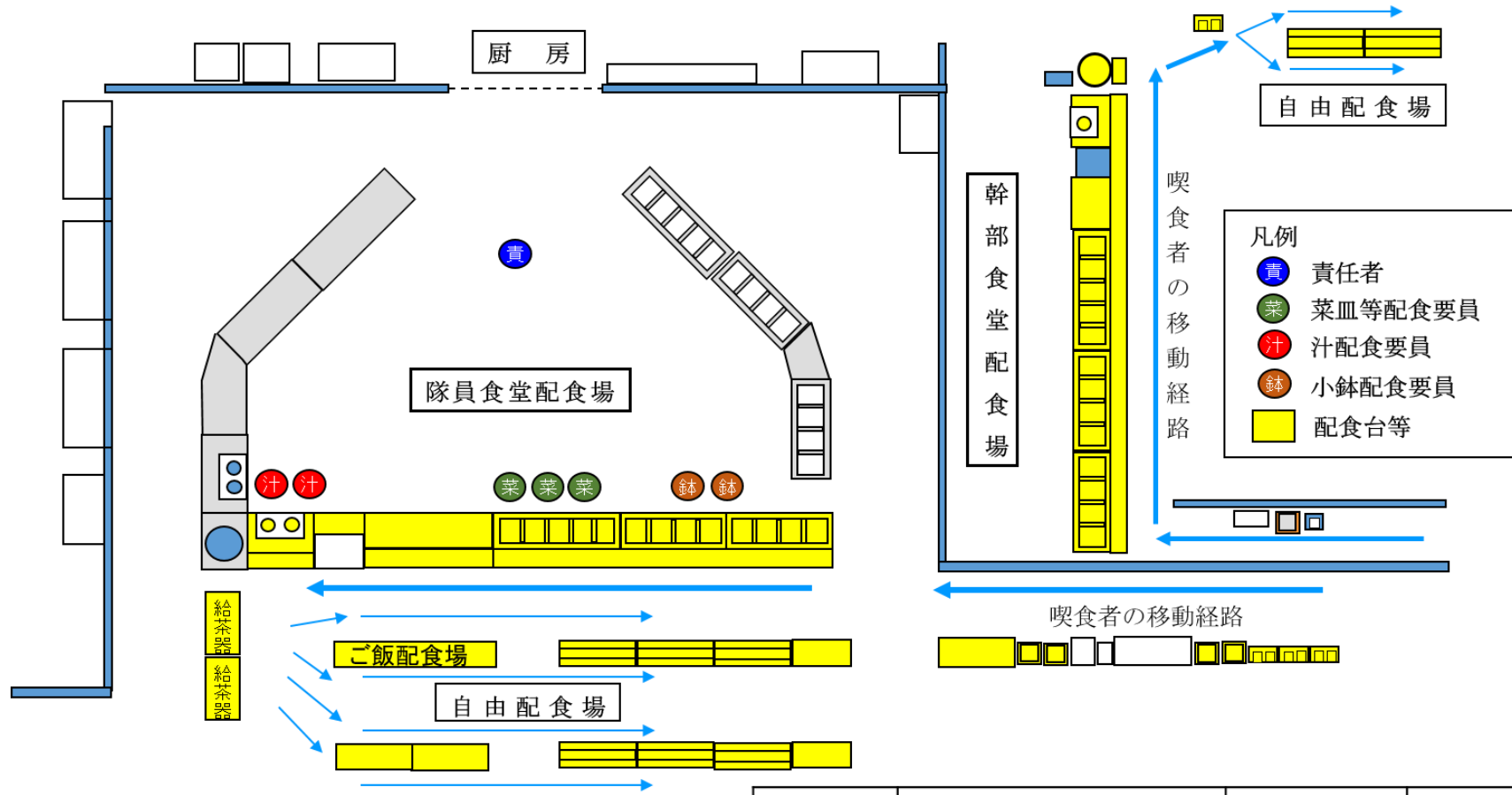
月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 食数 A÷B
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C	
12月	平日	朝	31	7	19	471	2.5	2	2.5	5	236
		昼	39	7	23	601	3	2	3	6	301
		夕	31	6	18.5	444	2.5	2	2.5	5	222
		計	—	—	—	1516	8	6	—	16	—
	休日	朝	17	9	13	105	1.5	1	1.5	1.5	105
		昼	17	7	12	84	3	1	3	3	84
		夕	17	7	12	84	2.5	1	2.5	2.5	84
		計	—	—	—	273	7	3	—	7	—
1月	平日	朝	32	8	20	453	2.5	2	2.5	5	227
		昼	43	9	26	573	3	2	3	6	287
		夕	32	9	20.5	407	2.5	2	2.5	5	204
		計	—	—	—	1433	8	6	—	16	—
	休日	朝	18	8	13	156	1.5	1	1.5	1.5	156
		昼	11	7	9	107	3	1	3	3	107
		夕	12	7	9.5	103	2.5	1	2.5	2.5	103
		計	—	—	—	366	7	3	—	7	—

令和6年度における第3食堂の食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（2・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	朝	33	20	26.5	507	2.5	2	2.5	5	254
		昼	45	28	36.5	679	3	2	3	6	340
		夕	31	9	20	417	2.5	2	2.5	5	209
		計	—	—	—	1603	8	6	—	16	—
	休日	朝	26	12	19	164	1.5	1	1.5	1.5	164
		昼	22	7	14.5	104	3	1	3	3	104
		夕	22	6	14	102	2.5	1	2.5	2.5	102
		計	—	—	—	370	7	3	—	7	—
3月	平日	朝	33	21	27	656	2.5	2	2.5	5	328
		昼	41	31	36	825	3	2	3	6	413
		夕	31	8	19.5	531	2.5	2	2.5	5	266
		計	—	—	—	2012	8	6	—	16	—
	休日	朝	18	12	15	121	1.5	1	1.5	1.5	121
		昼	10	8	9	71	3	1	3	3	71
		夕	10	8	9	71	2.5	1	2.5	2.5	71
		計	—	—	—	263	7	3	—	7	—

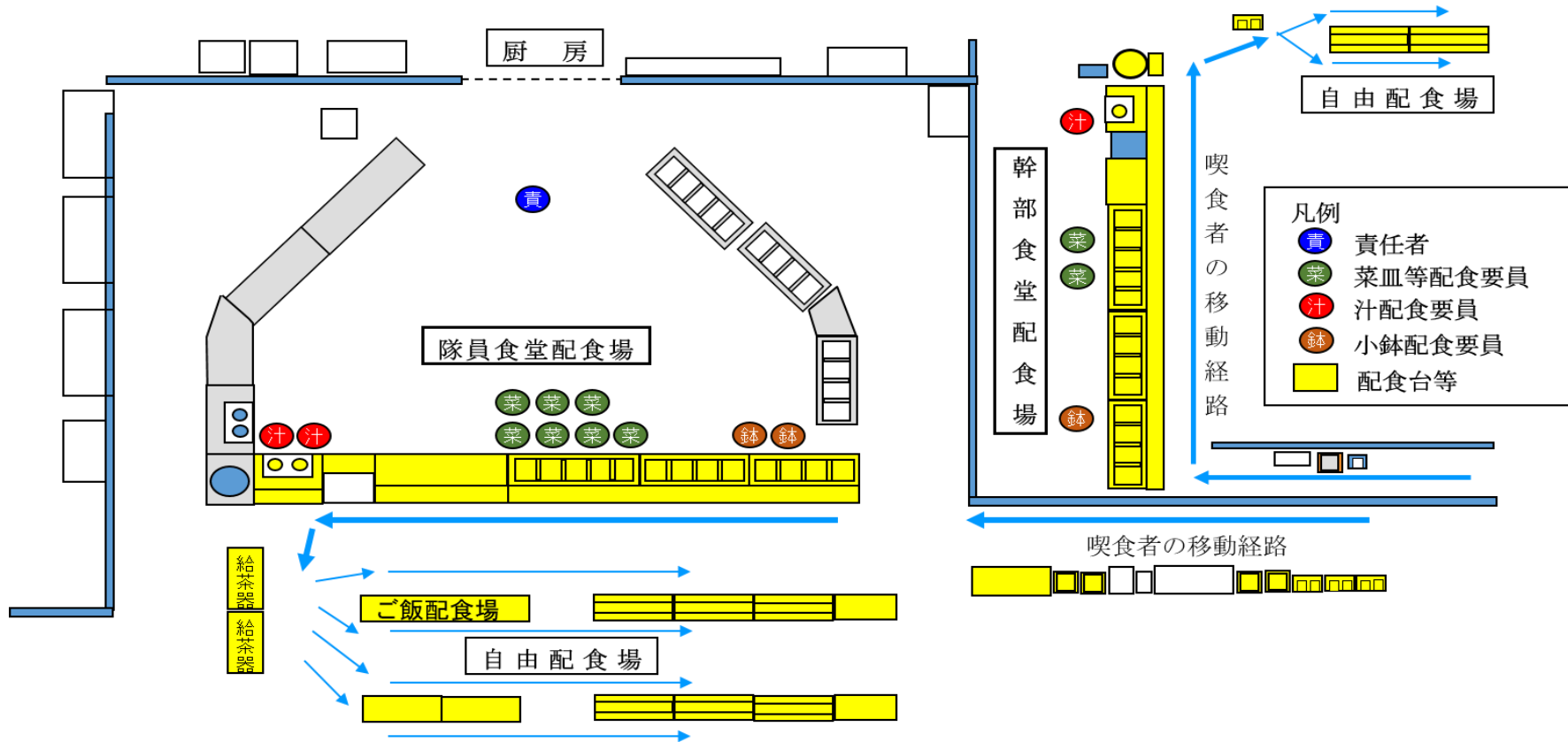
第1食堂における朝食時の配食人員の配置（基準）

21



区分	主な任務等	レーン配置人数	食堂合計人数	総合計
全般	●青 現場責任者（自由配食兼任）		1	8
配食等担当	●菜 菜皿、洋皿（主菜）担当	3	3	
	●鉢 小鉢等（副菜）担当	2	2	
	●汁 汁担当	2	2	

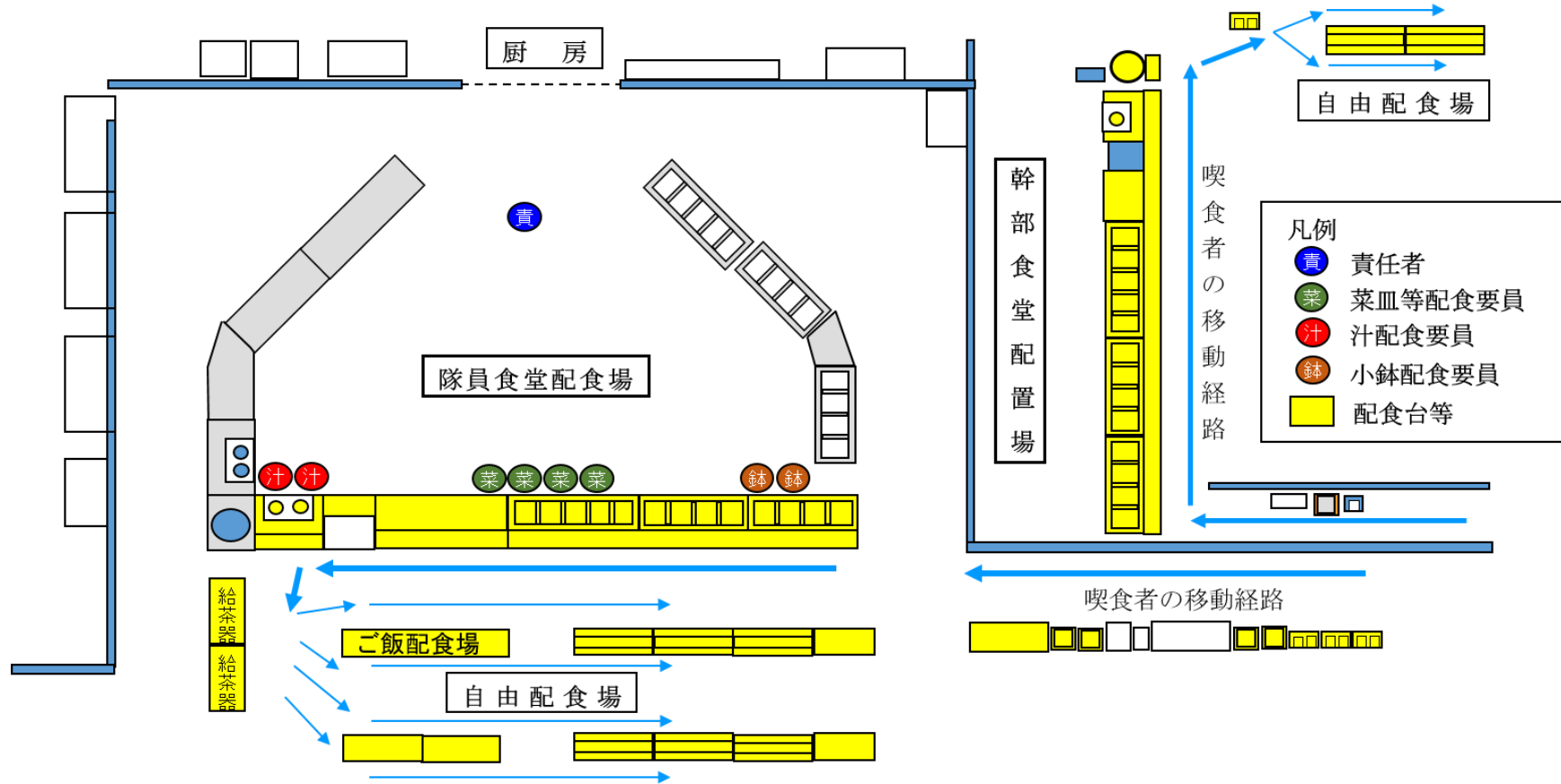
第1食堂における昼食時の配食人員の配置（基準）



22

区分	主な任務等	レーン配置人数	食堂合計人数	総合計
全般	●青 現場責任者（自由配食兼任）	/	1	16
	●菜 菜皿、洋皿（主菜）担当		9	
	●鉢 小鉢等（副菜）担当		3	
	●汁 汁担当		3	

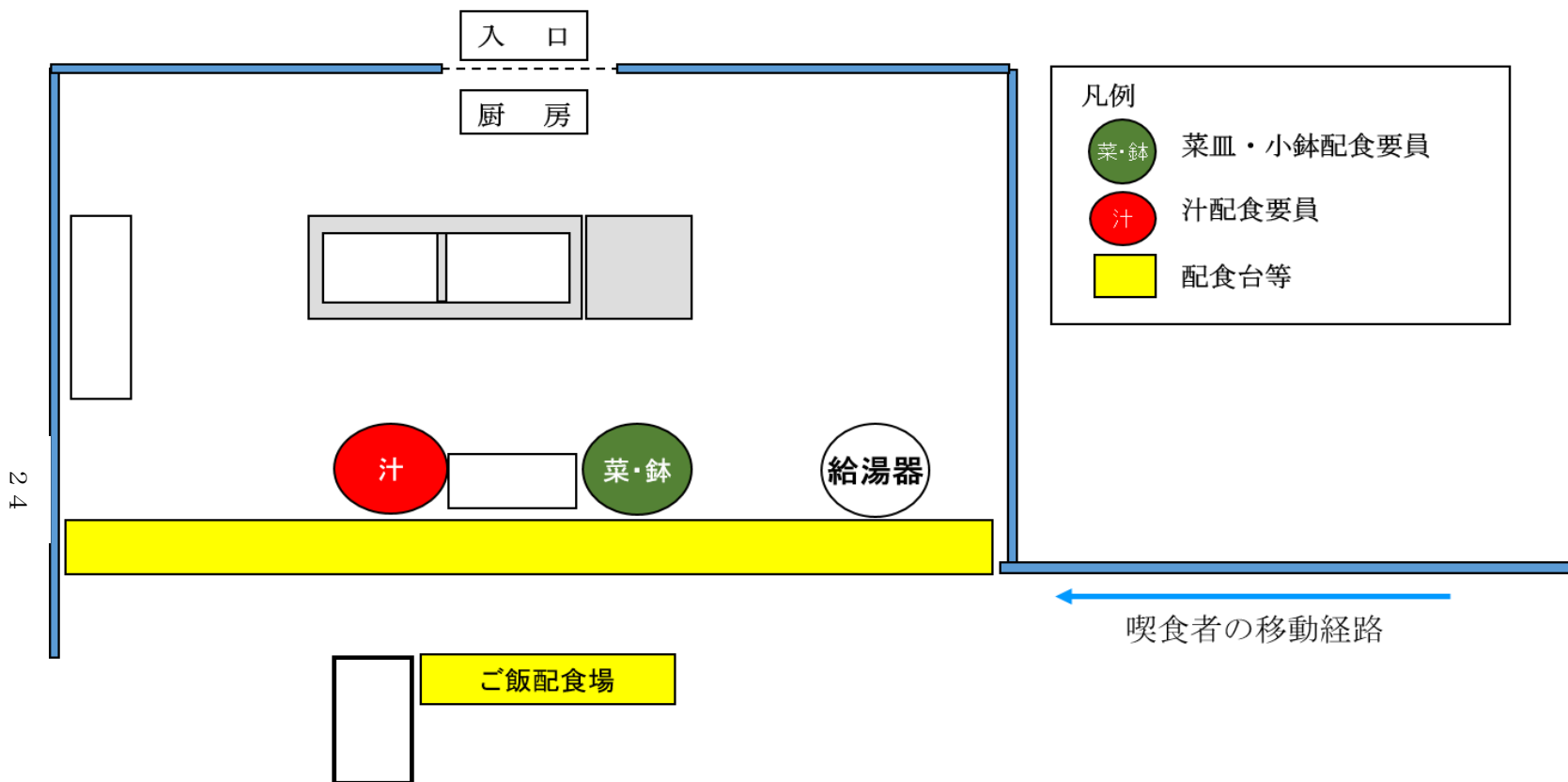
第1食堂における夕食時の配食人員の配置（基準）



23

区分	主な任務等	レーン配置人数	食堂合計人数	総合計
全般	● 現場責任者（自由配食兼任）		1	9
配食等担当	● 菜皿、洋皿（主菜）担当	4	4	
	● 小鉢等（副菜）担当	2	2	
	● 汁担当	2	2	

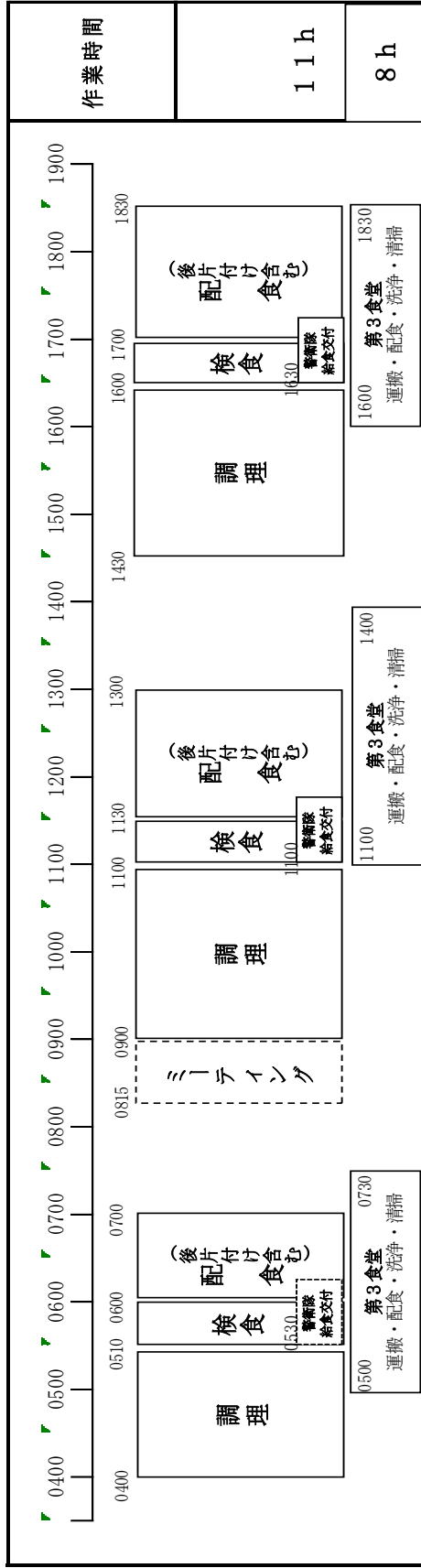
第3食堂における配食人員の配置（基準）



区分	主な任務等	レーン配置人数	食堂合計人数	総合計
配食等担当	● 菜・鉢 菜皿、洋皿（主菜）、小鉢担当	1	1	2
	● 汁 汁担当	1	1	

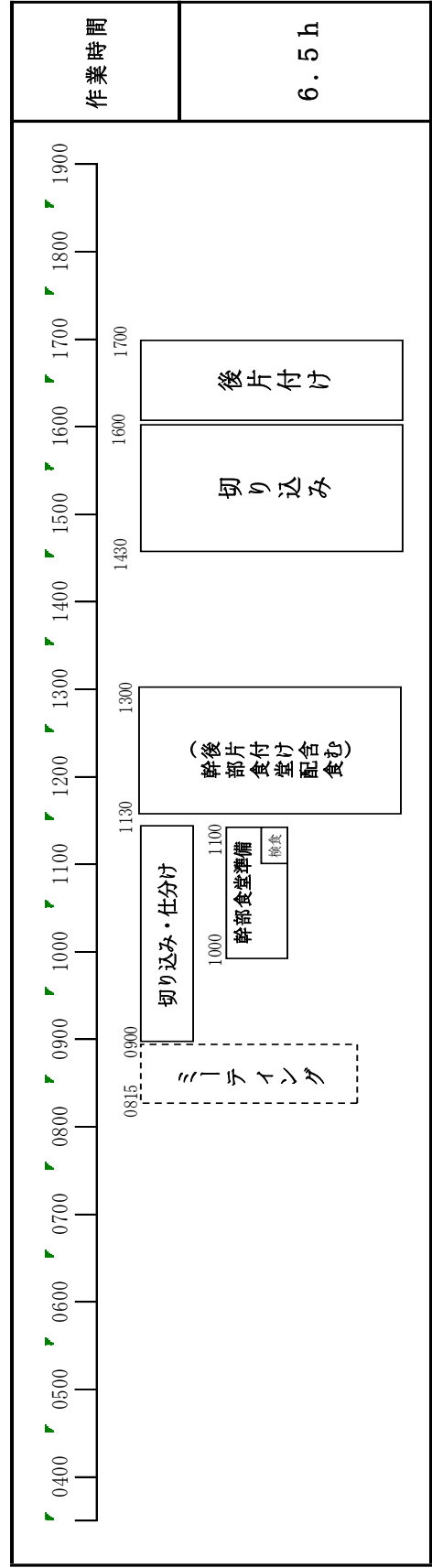
作業工程表(平日) 基準

調理、配食(各食の調理完成は、検食時間に間に合うように調理するとともに、調理終了から喫食時間終了まで2時間を越えないものとする。)



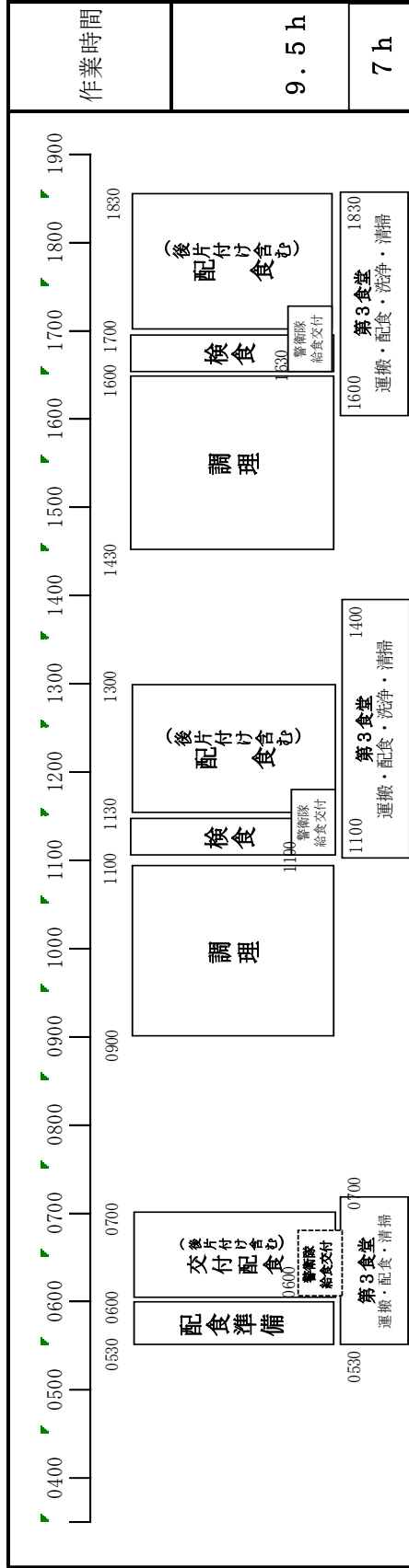
※ 第3食堂の運搬、配食、洗浄、清掃の作業工程時間については試行とする。

下処理、配食



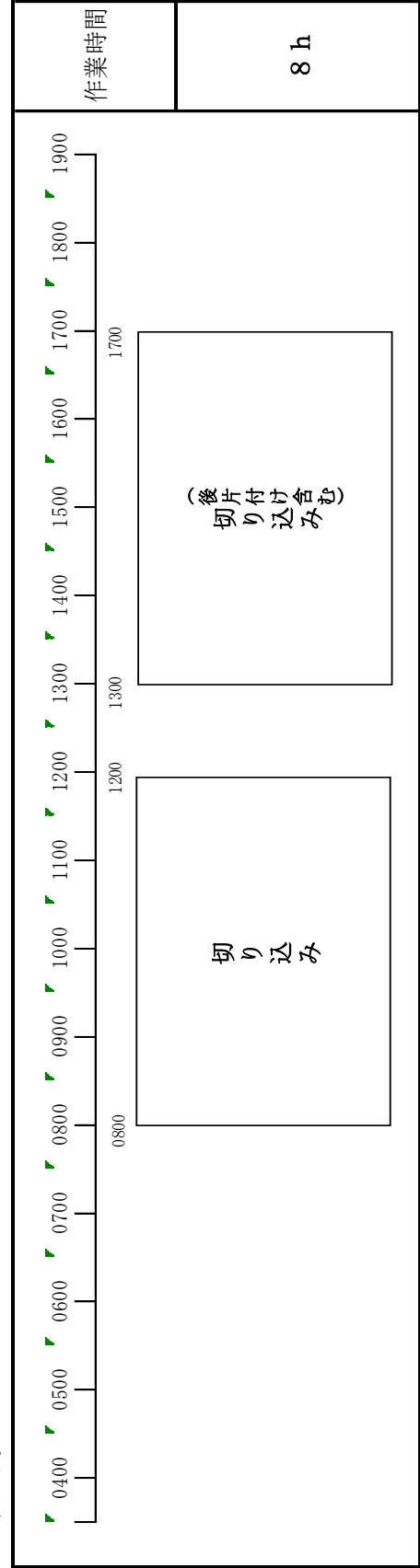
作業工程表 (休日・祝日) 基準

調理、配食(各食の調理完成は、検食時間に合うように調理するとともに、調理終了から喫食時間終了まで2時間を越えないものとする。)



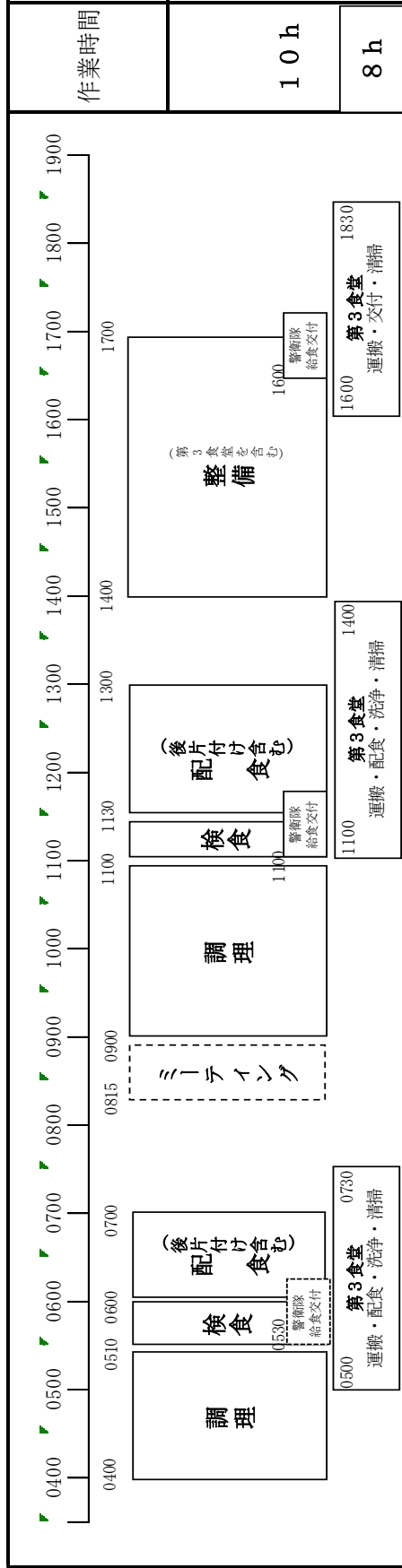
※ 第3食堂の運搬、配食、洗浄、清掃の作業工程時間については試行とする。

下処理、配食



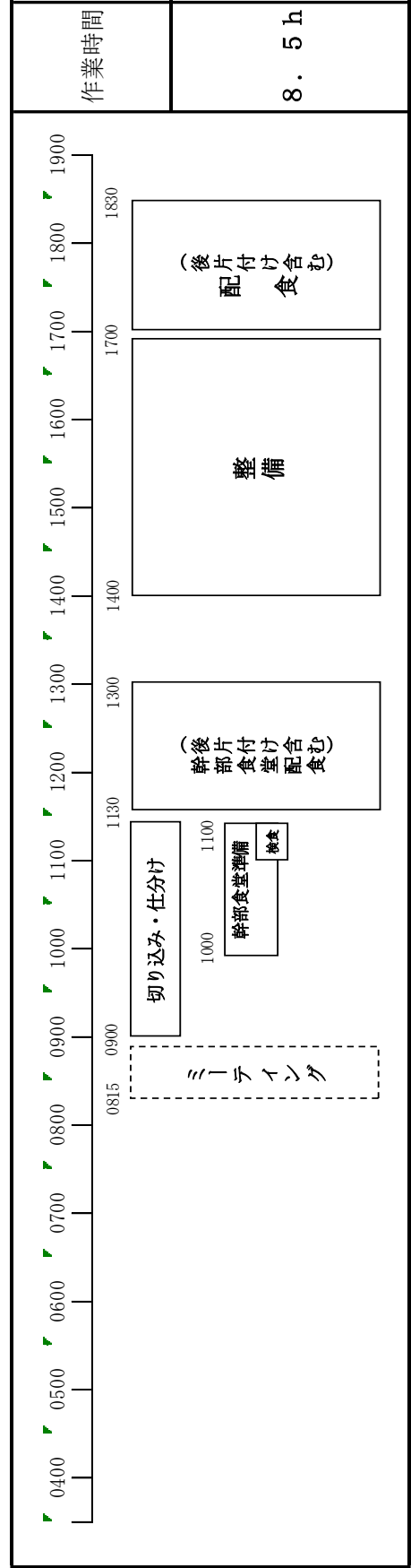
作業工程表 (厨房整備日) 基準

調理、配食(各食の調理完成は、検食時間に合うように調理するとともに、調理終了から喫食時間終了まで2時間を越えないものとする。)



※ 第3食堂の運搬、配食、洗浄、清掃の作業工程時間については試行とする。

下処理、配食



設 備

	区 分	数 量	能 力 等
厨房器材 及び器具	連続式ガス炊飯装置 1号	1台	280kg 以上/時
	水圧洗米機	1台	30kg 以上/回
	蒸気式煮炊き釜	4台	220L/台
	製氷機	1台	50kg
	解凍庫 1号	1台	310kg/回
	野菜切裁用調理機	1台	100kg/時
	連続焼物機 1号	1台	—
	連続揚物機	1台	—
	蒸し器 1号	1台	80 kg/回
	配食室用保冷库 1号, 2号	2台	給食の保冷用
	ガス回転釜	2台	54L
	食器消毒保管庫 2号, 5号	7台	配食用食器の保管用
	ティルティングパン	1台	100L
	保温庫	1台	—
	適温・選択配食器材 1号	2台	—
	湯沸器, 2号	1台	—
	冷凍機 2号	1台	—
	コンベクションオーブンスチーム機能付	1台	1号、ガス式 (20段)
球根皮剥器 1号 ※ 用途により使用可	1台	23～30 kg/3分	

「(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・履物等
3	作業従事者個人用	使い捨てニトリル手袋	S・M・L各種
4	作業従事者個人用	使い捨てプラ手袋	S・M・L各種
5	作業従事者個人用	使い捨てポリ手袋	S・M・L各種
6	作業従事者個人用	ロング手袋	S・M・L各種
7	作業従事者個人用	ゴム手袋	M・L各種
8	作業従事者個人用	使い捨て帽子・ヘアーネット	
9	作業従事者個人用	爪ブラシ	
10	調理用消耗品	クッキングペーパー	中・大各種 (80枚×2P)
11	調理用消耗品	クッキングシート	33cm×30cm
12	調理用消耗品	食品用ラップフィルム	30cm×100m・45cm×50m 45cm×750m
13	調理用消耗品	ペーパータオル	220mm×230mm・220mm×170mm 各種
14	調理用消耗品	アルミホイル	30cm×50m
15	調理用消耗品	中性洗剤	
16	調理用消耗品	除菌中性洗剤	
17	調理器具清掃用	たわし	
18	スチームコンベクションオープン用洗剤	スチームコンベクションオープン用クリーナー	
19	調理器具清掃用	ナイロンたわし	
20	調理器具清掃用	タオル、布巾	
21	調理器具清掃用	タオル	
22	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
23	調理器具清掃用	消毒用アルコール	洗浄後消毒
24	調理器具清掃用	クリームクレンザー	
25	調理器具清掃用	粉末クレンザー	大容量
26	調理器具清掃用	塩素系漂白剤	
27	調理器具清掃用	強力油汚れ落とし	
28	調理器具清掃用	超強力油汚れ落とし	
29	調理器具清掃用	スポンジ	イエロー/ピンク S・L各種
30	洗濯用	粉末洗濯洗剤	
31	洗濯用	粉末洗濯洗剤	

No	使用区分	品 名	備考
32	調理用	規格袋	120×230mm・230mm×340mm 300×450mm・460mm×600mm 各種
33	清掃用	ゴミ袋	45L 透明 0.03mm・70L 透明 0.04mm 90L 透明 0.045mm 各種
34	調理及び清掃用	カウンタークロス	薄手・大判・厚口（グリーン・ ピンク・ホワイト）各種
35	調理及び清掃用	次亜塩素酸ナトリウム	
36	官民共用	アルコール製剤	厨房入口、トイレ等
37	官民共用	手洗い石鹸	厨房入口、トイレ等
38	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
39	官民共用	トイレットペーパー	トイレ等

注：1 から 35 は入札業者負担とする。

注：36 から 38 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

作業分担区分

1 全 般	委託側	受託側
① 食堂運営の総括	○	
② 食堂運営委員会の開催、運営	○	
③ 駐屯地内関係部門との連絡・調整	○	
④ 献立作成基準	○	
⑤ 献立表の作成	○	
⑥ 献立表の確認	○	
⑦ 食事箋の管理	○	
⑧ 食数の標示・管理	○	
⑨ 嗜好調査及び残飯調査に関する業務	○	
⑩ 検査の実施及び評価に関する業務	○	
⑪ 関係官庁等に提出する給食関係書類の作成	○	
⑫ 上記以外の保管管理	○	
⑬ 上記以外の給食関係報告書の作成、保管	○	
2 調理作業管理		
① 調理工程表の作成		○
② 作業実施状況の確認	○	
③ 調理及び配食		○
④ 給食器材等の手入れ作業及び厨房等の清掃		○
⑤ 第3食堂への食品の搬送及び第3食堂における洗浄・清掃作業		○
⑥ その他上記に付随する業務	○	○
3 材料管理		
① 給食材料の調達（契約から検取まで）、出納事務	○	
② 給食材料の点検	○	○
③ 給食材料の仕分け作業		○
④ 給食材料の在庫管理	○	
⑤ 給食材料の保管	○	○
⑥ 給食材料の使用状況の確認	○	
⑦ 食材の出納管理	○	
4 施設等管理		
① 給食施設、主要な設備の設置、改修	○	
② 給食施設、主要な設備管理	○	
③ その他の設備（調理器具・食器等）の確保(委託側のみ)・保守・管理	○	○
④ 使用食器の確認	○	○
5 業務管理		
① 勤務表の作成		○
② 業務分担・職員配置表の提示		○
③ 業務分担・職員配置表の確認	○	
6 衛生管理		
① 衛生面の遵守事項の作成		○
② 給食材料の衛生管理	○	○
③ 施設・設備（調理器具・食器等）の衛生管理		○
④ 衣服・作業者等の清潔保持状況等の確認	○	○
⑤ 保存食の準備		○
⑥ 保存食の確認・保管・管理	○	
⑦ 直接納入業者に対する衛生管理の指示	○	
⑧ 検便の定期実施・結果の保管		○
⑨ 検便結果の確認	○	
⑩ 緊急対応を擁する場合の指示	○	

調達要求番号：G1002

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	G1002	
	作成	令和5年10月11日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	帯広駐屯地業務隊
担当者	安達 2 尉	

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の帯広駐屯地（以下、「官側」という。）において実施する食器洗浄及び食堂清掃作業等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、駐屯地外からの通過部隊、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。

- 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」及び別紙第2「帯広駐屯地第1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。
- 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。
- 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, 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

作業従事者の帯広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) 日本国籍を持ちかつ日本語で意思疎通ができること。また, 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。器材等が突発的に故障し, 一時使用不能になった場合においても柔軟に対応して洗浄業務を行う。この際, 食器かご, 蒸気式食器消毒保管庫などの保管器材が汚れている場合及び定期的に洗浄・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) 委託側が作成した備品類チェックリストにより, 備品に異物混入の原因となる破損等が無いが, 点検を受けるものとする。
- e) 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, 食卓備付品などを整頓, 次亜塩素酸ナトリウムを使用し雑巾又は布巾で清掃する。
- b) 喫食終了後, 食堂の床, 出入り口ドア, 窓, 手荷物棚, 手洗い場等を清掃器材・用具を使用して清掃する。特に汚れている箇所は水洗いを実施する。床等は古いワックスを取り除いてからワックス仕上げ年2回以上, 窓拭きは年1回以上実施する。
- 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。
- d) 卓上品(献立表等を含む。)の補充及び交換をする。

2.2.3 その他の作業

- a) 玄関, 廊下, 洗面所及び男子・女子便所の清掃を毎日実施するものとする。
- b) 受託者及び作業従事者等は, 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。

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ー洗浄する食器・食缶類の種類及び数量

4月						
種 類	作業区分	1日当たりの平均予定数量				
		平 日			土・日・祭日	
		朝食作業	昼食作業	夕食作業	昼食作業	夕食作業
食器類	飯 わ ん	504個	603個	448個	174個	166個
	汁 わ ん	504個	603個	448個	174個	166個
	洋・菜・中皿	各504枚	各603枚	各448枚	各174枚	各166枚
	どんぶり	(504個)	(603個)	(448個)	(174個)	(166個)
	ラーメンどんぶり	(504個)	(603個)	(448個)	(174個)	(166個)
	カレー皿	(504枚)	(603枚)	(448枚)	(174枚)	(166枚)
	小 皿	(504枚)	(603枚)	(448枚)	(174枚)	(166枚)
	小 鉢 等	504個	603個	448個	174個	166個
	湯 飲 み・コップ	各504個	各603個	各448個	各174個	各166個
	盆	504枚	603枚	448枚	174枚	166枚
	箸	504膳	603膳	448膳	174膳	166膳
食器類	ちりれんげ スプーン フォーク ナイフ	(各504個)	(各603個)	(各448個)	(各174個)	(各166個)
配食用飯缶	飯 用	13缶	15缶	12缶	5缶	5缶
	汁 用	4缶	5缶	4缶	2缶	2缶
	菜 用	7缶	8缶	6缶	3缶	3缶
	副 食 用	12缶	16缶	12缶	5缶	5缶
運搬容器	飯 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	汁 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	菜 用	(15缶)	15缶	15缶	15缶	15缶
備考	<p>1 食器類は、献立により選択されるため、洗浄の有無が発生する。 2 洗浄数量は、過去3年間の平均値であり、変動する場合がある。 3 災害等の不測事態、駐屯地外からの通過部隊、訓練等により作業量が増減することがある。</p>					

5月						
種 類		1日当たりの平均予定数量				
		平 日			土・日・祭日	
		朝食作業	昼食作業	夕食作業	昼食作業	夕食作業
食 器 類	飯 わ ん	550個	655個	448個	162個	168個
	汁 わ ん	550個	655個	448個	162個	168個
	洋・菜・中皿	各550枚	各655枚	各448枚	各162枚	各168個枚
	どんぶり	(550個)	(655個)	(448個)	(162個)	(168個個)
	ラーメンどんぶり	(550個)	(655個)	(448個)	(162個)	(168個)
	カレー皿	(550枚)	(655枚)	(448枚)	(162枚)	(168枚)
	小 皿	(550枚)	(655枚)	(448枚)	(162枚)	(168枚)
	小 鉢 等	550個	655個	448個	162個	168個
	湯 飲 み・コップ	各550個	各655個	各448個	各162個	各168個
	盆	550枚	655枚	448枚	162枚	168枚
	箸	550膳	655膳	448膳	162膳	168膳
食器類	ちりれんげ スプーン フォーク ナイフ	(各550個)	(各655個)	(各448個)	(各162個)	(各168個)
配 食 用 飯 缶	飯 用	14缶	17缶	12缶	5缶	5缶
	汁 用	5缶	6缶	4缶	2缶	2缶
	菜 用	7缶	9缶	6缶	3缶	3缶
	副 食 用	14缶	17缶	12缶	5缶	5缶
運 搬 容 器	飯 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	汁 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	菜 用	(15缶)	15缶	15缶	15缶	15缶
備 考	<p>1 食器類は、献立により選択されるため、洗浄の有無が発生する。</p> <p>2 洗浄数量は、過去3年間の平均値であり、変動する場合がある。</p> <p>3 災害等の不測事態、駐屯地外からの通過部隊、訓練等により作業量が増減することがある。</p>					

6月						
種 類		1日当たりの平均予定数量				
		平 日			土・日・祭日	
		朝食作業	昼食作業	夕食作業	昼食作業	夕食作業
食 器 類	飯 わ ん	6 2 3個	7 5 7個	5 0 4個	2 7 0個	2 4 5個
	汁 わ ん	6 2 3個	7 5 7個	5 0 4個	2 7 0個	2 4 5個
	洋・菜・中皿	各6 2 3枚	各7 5 7枚	各5 0 4枚	各2 7 0枚	各2 4 5枚
	どんぶり	(6 2 3個)	(7 5 7個)	(5 0 4個)	(2 7 0個)	(2 4 5個)
	ラーメンどんぶり	(6 2 3個)	(7 5 7個)	(5 0 4個)	(2 7 0個)	(2 4 5個)
	カレー皿	(6 2 3枚)	(7 5 7枚)	(5 0 4枚)	(2 7 0枚)	(2 4 5枚)
	小 皿	(6 2 3枚)	(7 5 7枚)	(5 0 4枚)	(2 7 0枚)	(2 4 5枚)
	小 鉢 等	6 2 3個	7 5 7個	5 0 4個	2 7 0個	2 4 5個
	湯 飲 み・コップ	6 2 3個	7 5 7個	5 0 4個	2 7 0個	2 4 5個
	盆	6 2 3枚	7 5 7枚	5 0 4枚	2 7 0枚	2 4 5枚
	箸	6 2 3膳	7 5 7膳	5 0 4膳	2 7 0膳	2 4 5膳
食器類	ちりれんげ スプーン フォーク ナイフ	(各6 2 3個)	(各7 5 7個)	(各5 0 4個)	(各2 7 0個)	(各2 4 5個)
配 食 用 飯 缶	飯 用	1 6缶	1 9缶	1 3缶	7 缶	7 缶
	汁 用	6 缶	7 缶	5 缶	3 缶	3 缶
	菜 用	8 缶	1 0缶	7 缶	4 缶	4 缶
	副 食 用	1 6缶	1 9缶	1 3缶	7 缶	7 缶
運 搬 容 器	飯 用	(4 缶)	4 缶	4 缶	4 缶	4 缶
	汁 用	(4 缶)	4 缶	4 缶	4 缶	4 缶
	菜 用	(1 5缶)	1 5缶	1 5缶	1 5缶	1 5缶
備 考	1 食器類は、献立により選択されるため、洗浄の有無が発生する。 2 洗浄数量は、過去3年間の平均値であり、変動する場合がある。 3 災害等の不測事態、駐屯地外からの通過部隊、訓練等により作業量が増減することがある。					

7月						
種 類	作業区分	1日当たりの平均予定数量				
		平 日			土・日・祭日	
		朝食作業	昼食作業	夕食作業	昼食作業	夕食作業
食器類	飯 わ ん	627個	790個	583個	196個	191個
	汁 わ ん	627個	790個	583個	196個	191個
	洋・菜・中皿	各627枚	各790枚	各583枚	各196枚	各191枚
	どんぶり	(627個)	(790個)	(583個)	(196個)	(191個)
	ラーメンどんぶり	(627個)	(790個)	(583個)	(196個)	(191個)
	カレー皿	(627枚)	(790枚)	(583枚)	(196枚)	(191枚)
	小 皿	(627枚)	(790枚)	(583枚)	(196枚)	(191枚)
	小 鉢 等	627個	790個	583個	196個	191個
	湯 飲 み・コップ	各627個	各790個	各583個	各196個	各191個
	盆	627枚	790枚	583枚	196枚	191枚
	箸	627膳	790膳	583膳	196膳	191膳
食器類	ちりれんげ スプーン フォーク ナイフ	(各627個)	(各790個)	(各583個)	(各196個)	(各191個)
配食用飯缶	飯 用	17缶	18缶	15缶	5缶	5缶
	汁 用	6缶	7缶	5缶	2缶	2缶
	菜 用	8缶	9缶	8缶	3缶	3缶
	副 食 用	17缶	18缶	15缶	5缶	5缶
運搬容器	飯 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	汁 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	菜 用	(15缶)	15缶	15缶	15缶	15缶
備 考	<p>1 食器類は、献立により選択されるため、洗浄の有無が発生する。</p> <p>2 洗浄数量は、過去3年間の平均値であり、変動する場合がある。</p> <p>3 災害等の不測事態、駐屯地外からの通過部隊、訓練等により作業量が増減することがある。</p>					

8月						
種 類	作業区分	1日当たりの平均予定数量				
		平 日			土・日・祭日	
		朝食作業	昼食作業	夕食作業	昼食作業	夕食作業
食器類	飯 わ ん	435個	512個	447個	180個	180個
	汁 わ ん	435個	512個	447個	180個	180個
	洋・菜・中皿	各435枚	各512枚	各447枚	各180枚	各180枚
	どんぶり	(435個)	(512個)	(447個)	(180個)	(180個)
	ラーメンどんぶり	(435個)	(512個)	(447個)	(180個)	(180個)
	カレー皿	(435枚)	(512枚)	(447枚)	(180枚)	(180枚)
	小 皿	(435枚)	(512枚)	(447枚)	(180枚)	(180枚)
	小 鉢 等	435個	512個	447個	180個	180個
	湯 飲 み・コップ	各435個	各512個	各447個	各180個	各180個
	盆	435枚	512枚	447枚	180枚	180枚
	箸	435膳	512膳	447膳	180膳	180膳
食器類	ちりれんげ スプーン フォーク ナイフ	(各435個)	(各512個)	(各447個)	(各180個)	(各180個)
配食用飯缶	飯 用	11缶	13缶	12缶	5缶	5缶
	汁 用	4缶	5缶	4缶	2缶	2缶
	菜 用	6缶	7缶	6缶	3缶	3缶
	副 食 用	11缶	13缶	12缶	5缶	5缶
運搬容器	飯 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	汁 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	菜 用	(15缶)	15缶	15缶	15缶	15缶
備考	<p>1 食器類は、献立により選択されるため、洗浄の有無が発生する。</p> <p>2 洗浄数量は、過去3年間の平均値であり、変動する場合がある。</p> <p>3 災害等の不測事態、駐屯地外からの通過部隊、訓練等により作業量が増減することがある。</p>					

9月						
種 類	作業区分	1日当たりの平均予定数量				
		平 日			土・日・祭日	
		朝食作業	昼食作業	夕食作業	昼食作業	夕食作業
食器類	飯 わ ん	580個	780個	580個	206個	210個
	汁 わ ん	580個	780個	580個	206個	210個
	洋・菜・中皿	各580枚	各780枚	各580枚	各206枚	各210枚
	どんぶり	(580個)	(780個)	(580個)	(206個)	(210個)
	ラーメンどんぶり	(580個)	(780個)	(580個)	(206個)	(210個)
	カレー皿	(580枚)	(780枚)	(580枚)	(206枚)	(210枚)
	小 皿	(580枚)	(780枚)	(580枚)	(206枚)	(210枚)
	小 鉢 等	580個	780個	580個	206個	210個
	湯 飲 み・コップ	各580個	各780個	各580個	各206個	各210個
	盆	580枚	780枚	580枚	206枚	210枚
	箸	580膳	780膳	580膳	206膳	210膳
食器類	ちりれんげ スプーン フォーク ナイフ	(各580個)	(各780個)	(各580個)	(各206個)	(各210個)
配食用飯缶	飯 用	15缶	20缶	15缶	6缶	6缶
	汁 用	5缶	7缶	5缶	2缶	2缶
	菜 用	8缶	10缶	8缶	3缶	3缶
	副 食 用	15缶	20缶	15缶	6缶	6缶
運搬容器	飯 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	汁 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	菜 用	(15缶)	15缶	15缶	15缶	15缶
備考	<p>1 食器類は、献立により選択されるため、洗浄の有無が発生する。 2 洗浄数量は、過去3年間の平均値であり、変動する場合がある。 3 災害等の不測事態、駐屯地外からの通過部隊、訓練等により作業量が増減することがある。</p>					

10月						
種 類	作業区分	1日当たりの平均予定数量				
		平 日			土・日・祭日	
		朝食作業	昼食作業	夕食作業	昼食作業	夕食作業
食 器 類	飯 わ ん	535個	699個	489個	380個	240個
	汁 わ ん	535個	699個	489個	380個	240個
	洋・菜・中皿	各535枚	各699枚	各489枚	各380枚	各240枚
	どんぶり	(535個)	(699個)	(489個)	(380個)	(240個)
	ラーメンどんぶり	(535個)	(699個)	(489個)	(380個)	(240個)
	カレー皿	(535枚)	(699枚)	(489枚)	(380枚)	(240枚)
	小 皿	(535枚)	(699枚)	(489枚)	(380枚)	(240枚)
	小 鉢 等	535個	699個	489個	380個	240個
	湯 飲 み・コップ	各535個	各699個	各489個	各380個	各240個
	盆	535枚	699枚	489枚	380枚	240枚
	箸	535膳	699膳	489膳	380膳	240膳
食器類	ちりれんげ スプーン フォーク ナイフ	(各535個)	(各699個)	(各489個)	(各380個)	(各240個)
配 食 用 飯 缶	飯 用	14缶	18缶	13缶	10缶	6缶
	汁 用	5缶	6缶	4缶	4缶	2缶
	菜 用	7缶	9缶	7缶	5缶	3缶
	副 食 用	14缶	18缶	13缶	10缶	6缶
運 搬 容 器	飯 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	汁 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	菜 用	(15缶)	15缶	15缶	15缶	15缶
備 考	1 食器類は、献立により選択されるため、洗浄の有無が発生する。 2 洗浄数量は、過去3年間の平均値であり、変動する場合がある。 3 災害等の不測事態、駐屯地外からの通過部隊、訓練等により作業量が増減することがある。					

11月						
種 類	作業区分	1日当たりの平均予定数量				
		平 日			土・日・祭日	
		朝食作業	昼食作業	夕食作業	昼食作業	夕食作業
食器類	飯 わ ん	576個	650個	470個	190個	200個
	汁 わ ん	576個	650個	470個	190個	200個
	洋・菜・中皿	各576枚	各650枚	各470枚	各190枚	各200枚
	どんぶり	(576個)	(650個)	(470個)	(190個)	(200個)
	ラーメンどんぶり	(576個)	(650個)	(470個)	(190個)	(200個)
	カレー皿	(576枚)	(650枚)	(470枚)	(190枚)	(200枚)
	小 皿	(576枚)	(650枚)	(470枚)	(190枚)	(200枚)
	小 鉢 等	576個	650個	470個	190個	200個
	湯 飲 み・コップ	各576個	各650個	各470個	各190個	各200個
	盆	576枚	650枚	470枚	190枚	200枚
	箸	576膳	650膳	470膳	190膳	200膳
食器類	ちりれんげ スプーン フォーク ナイフ	(各576個)	(各650個)	(各470個)	(各190個)	(各200個)
配食用飯缶	飯 用	15缶	17缶	12缶	5缶	5缶
	汁 用	5缶	5缶	3缶	2缶	2缶
	菜 用	8缶	9缶	4缶	3缶	3缶
	副 食 用	15缶	17缶	12缶	5缶	5缶
運搬容器	飯 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	汁 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	菜 用	(15缶)	15缶	15缶	15缶	15缶
備 考	1 食器類は、献立により選択されるため、洗浄の有無が発生する。 2 洗浄数量は、過去3年間の平均値であり、変動する場合がある。 3 災害等の不測事態、駐屯地外からの通過部隊、訓練等により作業量が増減することがある。					

12月						
種 類		1日当たりの平均予定数量				
		平 日			土・日・祭日	
		朝食作業	昼食作業	夕食作業	昼食作業	夕食作業
食 器 類	飯 わ ん	410個	540個	470個	233個	210個
	汁 わ ん	410個	540個	470個	233個	210個
	洋・菜・中皿	各410枚	各540枚	各470枚	各233枚	各210枚
	どんぶり	(410個)	(540個)	(470個)	(233個)	(210個)
	ラーメンどんぶり	(410個)	(540個)	(470個)	(233個)	(210個)
	カレー皿	(410枚)	(540枚)	(470枚)	(233枚)	(210枚)
	小 皿	(410枚)	(540枚)	(470枚)	(233枚)	(210枚)
	小 鉢 等	410個	540個	470個	233個	210個
	湯 飲 み・コップ	各410個	各540個	各470個	各233個	各210個
	盆	410枚	540枚	470枚	233枚	210枚
	箸	410膳	540膳	470膳	233膳	210膳
食器類	ちりれんげ スプーン フォーク ナイフ	(各410個)	(各540個)	(各470個)	(各233個)	(各210個)
配 食 用 飯 缶	飯 用	11缶	14缶	12缶	10缶	6缶
	汁 用	4缶	5缶	4缶	2缶	2缶
	菜 用	6缶	7缶	6缶	3缶	3缶
	副 食 用	11缶	14缶	12缶	10缶	6缶
運 搬 容 器	飯 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	汁 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	菜 用	(15缶)	15缶	15缶	15缶	15缶
備 考	<p>1 食器類は、献立により選択されるため、洗浄の有無が発生する。</p> <p>2 洗浄数量は、過去3年間の平均値であり、変動する場合がある。</p> <p>3 災害等の不測事態、駐屯地外からの通過部隊、訓練等により作業量が増減することがある。</p>					

1月						
種 類		1日当たりの平均予定数量				
		平 日			土・日・祭日	
		朝食作業	昼食作業	夕食作業	昼食作業	夕食作業
食 器 類	飯 わ ん	418個	493個	455個	219個	190個
	汁 わ ん	418個	493個	455個	219個	190個
	洋・菜・中皿	各418枚	各493枚	各455枚	各219枚	各190枚
	どんぶり	(418個)	(493個)	(455個)	(219個)	(190個)
	ラーメンどんぶり	(418個)	(493個)	(455個)	(219個)	(190個)
	カレー皿	(418枚)	(493枚)	(455枚)	(219枚)	(190枚)
	小 皿	(418枚)	(493枚)	(455枚)	(219枚)	(190枚)
	小 鉢 等	418個	493個	455個	219個	190個
	湯 飲 み・コップ	各418個	各493個	各455個	各219個	各190個
	盆	418枚	493枚	455枚	219枚	190枚
	箸	418膳	493膳	455膳	219膳	190膳
食器類	ちりれんげ スプーン フォーク ナイフ	(各418個)	(各493個)	(各455個)	(各219個)	(各190個)
配 食 用 飯 缶	飯 用	11缶	13缶	12缶	6缶	5缶
	汁 用	4缶	5缶	3缶	2缶	2缶
	菜 用	6缶	7缶	6缶	2缶	3缶
	副 食 用	11缶	13缶	14缶	6缶	5缶
運 搬 容 器	飯 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	汁 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	菜 用	(15缶)	15缶	15缶	15缶	15缶
備 考	<p>1 食器類は、献立により選択されるため、洗浄の有無が発生する。</p> <p>2 洗浄数量は、過去3年間の平均値であり、変動する場合がある。</p> <p>3 災害等の不測事態、駐屯地外からの通過部隊、訓練等により作業量が増減することがある。</p>					

2月						
種 類		1日当たりの平均予定数量				
		平 日			土・日・祭日	
		朝食作業	昼食作業	夕食作業	昼食作業	夕食作業
食 器 類	飯 わ ん	540個	680個	453個	165個	174個
	汁 わ ん	540個	680個	453個	165個	174個
	洋・菜・中皿	540枚	680枚	453枚	165枚	174枚
	どんぶり	540個	680個	453個	165個	174個
	ラーメンどんぶり	540個	680個	453個	165個	174個
	カレー皿	540枚	680枚	453枚	165枚	174枚
	小 皿	540枚	680枚	453枚	165枚	174枚
	小 鉢 等	540個	680個	453個	165個	174個
	湯 飲 み・コップ	540個	680個	453個	165個	174個
	盆	540枚	680枚	453枚	165枚	174枚
	箸	540膳	680膳	453膳	165膳	174膳
食器類	ちりれんげ スプーン フォーク ナイフ	(540個)	(680個)	(453個)	(165個)	(174個)
配 食 用 飯 缶	飯 用	14缶	17缶	12缶	5缶	5缶
	汁 用	5缶	6缶	4缶	2缶	2缶
	菜 用	7缶	9缶	6缶	3缶	3缶
	副 食 用	14缶	17缶	12缶	5缶	5缶
運 搬 容 器	飯 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	汁 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	菜 用	(15缶)	15缶	15缶	15缶	15缶
備 考	1 食器類は、献立により選択されるため、洗浄の有無が発生する。 2 洗浄数量は、過去3年間の平均値であり、変動する場合がある。 3 災害等の不測事態、駐屯地外からの通過部隊、訓練等により作業量が増減することがある。					

3月						
種 類		1日当たりの平均予定数量				
		平 日			土・日・祭日	
		朝食作業	昼食作業	夕食作業	昼食作業	夕食作業
食 器 類	飯 わ ん	596個	746個	487個	235個	195個
	汁 わ ん	596個	746個	487個	235個	173個
	洋・菜・中皿	596枚	746枚	487枚	235枚	173枚
	どんぶり	596個	746個	487個	235個	173個
	ラーメンどんぶり	596個	746個	487個	235個	173個
	カレー皿	596枚	746枚	487枚	235枚	173枚
	小 皿	596枚	746枚	487枚	235枚	173枚
	小 鉢 等	596個	746個	487個	235個	173個
	湯 飲 み・コップ	596個	746個	487個	235個	173個
	盆	596枚	746枚	487枚	235枚	173枚
	箸	596膳	746膳	487膳	235膳	173膳
食器類	ちりれんげ スプーン フォーク ナイフ	(596個)	(746個)	(487個)	(235個)	(173個)
配 食 用 飯 缶	飯 用	15缶	19缶	13缶	6缶	5缶
	汁 用	5缶	7缶	5缶	2缶	2缶
	菜 用	8缶	10缶	7缶	3缶	3缶
	副 食 用	15缶	19缶	13缶	6缶	5缶
運 搬 容 器	飯 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	汁 用	(4缶)	4缶	4缶	4缶	4缶
	菜 用	(15缶)	15缶	15缶	15缶	15缶
備 考	<p>1 食器類は、献立により選択されるため、洗浄の有無が発生する。</p> <p>2 洗浄数量は、過去3年間の平均値であり、変動する場合がある。</p> <p>3 災害等の不測事態、駐屯地外からの通過部隊、訓練等により作業量が増減することがある。</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－各食後に清掃する食堂の面積及び食卓・いす等の数量

区 分	面積又は数量
食 堂	1, 7 6 2 m ²
食 器 洗 浄 室	2 0 1 m ²
食 卓	1 5 5 個
い す	6 2 0 個
食卓備付品	1 5 5 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－作業開始時刻及び終了時刻

区 分	開始時刻		終了時刻		各作業時間については、受託者の計画によるものとする。 ※食器乾燥の所要時間は1時間
	平 日	土・日・祭日	平 日	土・日・祭日	
朝食時作業	08時30分	—	10時30分	—	
昼食時作業	12時00分	12時00分	14時30分	14時30分	
夕食時作業	17時30分	17時30分	19時00分	19時00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、検査官から次の判断基準に基づき検査を受けるものとする。
- c) 受託者は、仕様書に示す作業、受託者の経費負担及び提出書類などが、適時かつ確実に実施できず、官側から改善・処置を求められた場合には、速やかに改善計画を提出し、官側の承認を得た後、改善するものとする。
- d) 前項の改善計画による改善がなされなかった場合、官側は契約に関する減額又は契約解除などの処置を講ずることができる。

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確保の状況
	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
		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の状況
朝・昼・夕各食の調理作業終了時	食器、食缶等の洗浄状況	官側の指定した要領に基づく、食器、食缶等の洗浄・手入れ状況
		指定した数量の食器、食缶等の洗浄状況
朝・昼・夕各食の配食作業終了時	清掃状況	官側の指定した要領に基づく、食器洗浄室、食卓、椅子及び食卓備付品の清掃状況
その日の作業終了時	器具・用具等の洗浄状況等	官側の指定した要領・頻度に基づく、器具等の洗浄・清掃・格納状況
		器具等の員数状況

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) 作業従事者に関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) 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、受託者等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	提出後、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 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。 2 菌検索実施機関発行の結果を提出 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 25日まで	1 受託年度4月分は業務開始の10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 10日まで	

注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。

注2：提出された作業従事者勤務割振表を業務開始までに官側と協議するものとする。

4.3 受託者が使用できる国有財産

a) 施設

本委託作業に関係する陸上自衛隊帯広駐屯地食堂，食器洗浄室，控室，トイレ

b) 設備

かき上げ式食器洗浄機2号，蒸気式食器消毒保管庫2号，蒸気式食器消毒保管庫5号，各水槽

4.4 本委託業務の引継ぎ

受託者は、翌年度4月1日以降の本委託作業受託予定者から作業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24日までに完了するよう協力しなければならない。

4.5 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。

4.6 駐屯地における諸規定の遵守事項

a) 作業従事者の駐屯地の出入門要領等

1) 入門証による入門

官側に入門許可証を申請し交付を受けた者は、入門許可証の提示により出入門するものとする。ただし、申請した入門許可証の交付を受けるまでは、警衛所において面会証の交付を受け、立ち入るものとする。

2) 車両による入門

車両による入門許可を受けた者は、官側の示す場所に駐車するものとする。

3) 自転車による入門

自転車により入門する者は、官側の示す場所に駐輪するものとする。

4) 入門許可証の申請にかかる諸費用（写真の提出等）は受託側の負担とする。

b) 冬季の駐車場の除雪

冬季の駐車場の除雪においては、受託側で実施するものとする。

c) 駐屯地における禁止事項

1) 作業従事者の本役務に関する場所以外への立ち入りは禁止とし、駐屯地内における行動は全て官側の指示に従うものとする。

2) 駐屯地内で行動できる場所は、食堂・厨房内の定められた場所、休憩場所、売店（厚生センター）とする。

4.7 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（4・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	朝	665	342	504	11886	2	8	2	16	1486
		昼	848	358	603	14610	2.5	9	2.5	22.5	1623
		夕	681	215	448	10051	1.5	9	1.5	13.5	1117
		計	—	—	—	36547	6	26	—	52	—
	休日	朝	316	185	251	2581	0	0	0	0	0
		昼	210	137	174	1768	2.5	5	2.5	12.5	354
		夕	195	137	166	1702	1.5	5	1.5	7.5	340
		計	—	—	—	6051	4	10	—	20	—
5月	平日	朝	655	137	396	9594	2	8	2	16	1199
		昼	787	137	462	12063	2.5	9	2.5	22.5	1340
		夕	659	131	395	7888	1.5	9	1.5	13.5	876
		計	—	—	—	29545	6	26	—	52	—
	休日	朝	293	137	212	2312	0	0	0	0	0
		昼	220	126	173	1767	2.5	5	2.5	12.5	353
		夕	211	124	168	1698	1.5	5	1.5	7.5	340
		計	—	—	—	5777	4	10	—	20	—

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（6・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	朝	876	427	652	13089	2	8	2	16	1636
		昼	1049	450	750	16248	2.5	9	2.5	22.5	1805
		夕	927	211	569	12398	1.5	9	1.5	13.5	1378
		計	—	—	—	41735	6	26	—	52	—
	休日	朝	837	240	539	3246	0	0	0	0	0
		昼	877	153	515	2615	2.5	5	2.5	12.5	523
		夕	767	153	460	2202	1.5	5	1.5	7.5	440
		計	—	—	—	8063	4	10	—	20	—
7月	平日	朝	670	448	560	10871	2	8	2	16	1359
		昼	852	534	693	13489	2.5	9	2.5	22.5	1499
		夕	715	231	473	10219	1.5	9	1.5	13.5	1135
		計	—	—	—	34579	6	26	—	52	—
	休日	朝	318	247	283	3047	0	0	0	0	0
		昼	334	150	242	2270	2.5	5	2.5	12.5	454
		夕	246	140	193	2041	1.5	5	1.5	7.5	408
		計	—	—	—	7358	4	10	—	20	—

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（8・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	朝	651	174	413	9701	2	8	2	16	1213
		昼	817	169	493	11706	2.5	9	2.5	22.5	1301
		夕	679	162	421	9187	1.5	9	1.5	13.5	1021
		計	—	—	—	30594	6	26	—	52	—
	休日	朝	409	133	271	2273	0	0	0	0	0
		昼	316	129	223	1877	2.5	5	2.5	12.5	375
		夕	320	126	223	1779	1.5	5	1.5	7.5	356
		計	—	—	—	5929	4	10	—	20	—
9月	平日	朝	671	393	532	10498	2	8	2	16	1312
		昼	765	483	624	12523	2.5	9	2.5	22.5	1391
		夕	607	213	410	9110	1.5	9	1.5	13.5	1012
		計	—	—	—	32131	6	26	—	52	—
	休日	朝	327	210	269	2652	0	0	0	0	0
		昼	244	155	200	1948	2.5	5	2.5	12.5	390
		夕	246	143	195	2034	1.5	5	1.5	7.5	407
		計	—	—	—	6634	4	10	—	20	—

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（10・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	朝	737	332	535	11529	2	8	2	16	1441
		昼	988	410	699	14284	2.5	9	2.5	22.5	1587
		夕	769	208	489	10538	1.5	9	1.5	13.5	1071
		計	—	—	—	36351	6	26	—	52	—
	休日	朝	622	219	455	3212	0	0	0	0	0
		昼	714	146	430	2652	2.5	5	2.5	12.5	512
		夕	390	158	274	2425	1.5	5	1.5	7.5	485
		計	—	—	—	8289	4	10	—	20	—
11月	平日	朝	759	393	576	11337	2	8	2	16	1417
		昼	942	461	702	14015	2.5	9	2.5	22.5	1557
		夕	810	216	513	9891	1.5	9	1.5	13.5	1099
		計	—	—	—	35243	6	26	—	52	—
	休日	朝	314	240	277	2674	0	0	0	0	0
		昼	267	141	205	1767	2.5	5	2.5	12.5	353
		夕	282	160	221	1966	1.5	5	1.5	7.5	393
		計	—	—	—	6407	4	10	—	20	—

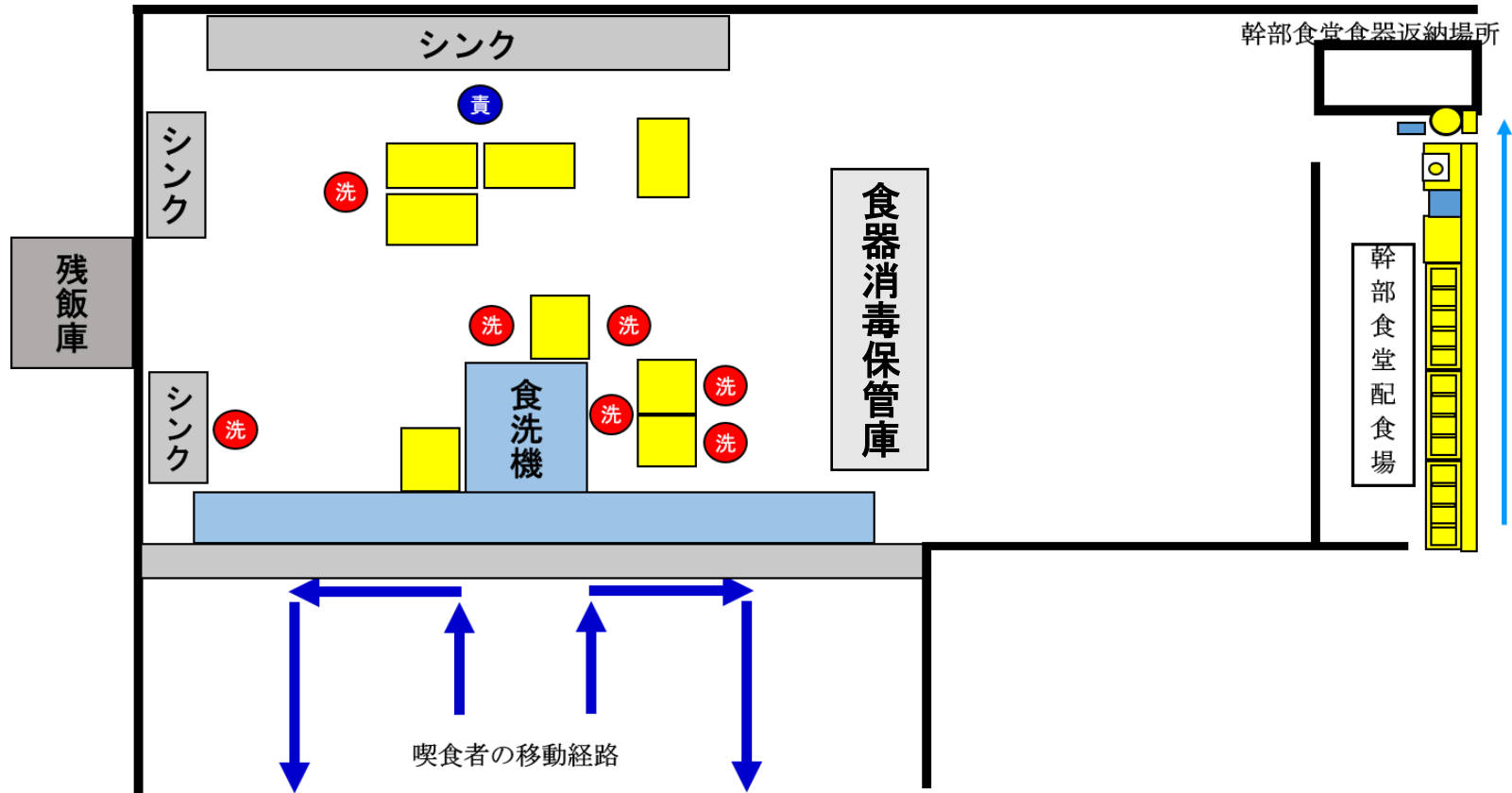
令和6年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（12・1月分）

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	朝	728	128	428	12283	2	8	2	16	1535
		昼	952	131	504	15030	2.5	9	2.5	22.5	1670
		夕	823	129	476	11118	1.5	9	1.5	13.5	1235
		計	—	—	—	38431	6	26	—	52	—
	休日	朝	375	159	267	2287	0	0	0	0	0
		昼	328	138	233	1766	2.5	5	2.5	12.5	353
		夕	295	138	217	1759	1.5	5	1.5	7.5	352
		計	—	—	—	5812	4	10	—	20	—
1月	平日	朝	702	134	418	10902	2	8	2	16	1363
		昼	853	132	493	12845	2.5	9	2.5	22.5	1427
		夕	779	131	456	11580	1.5	9	1.5	13.5	1287
		計	—	—	—	35327	6	26	—	52	—
	休日	朝	360	138	222	2606	0	0	0	0	0
		昼	310	128	219	2108	2.5	5	2.5	12.5	422
		夕	250	130	190	2052	1.5	5	1.5	7.5	410
		計	—	—	—	6766	4	10	—	20	—

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（2・3月分）

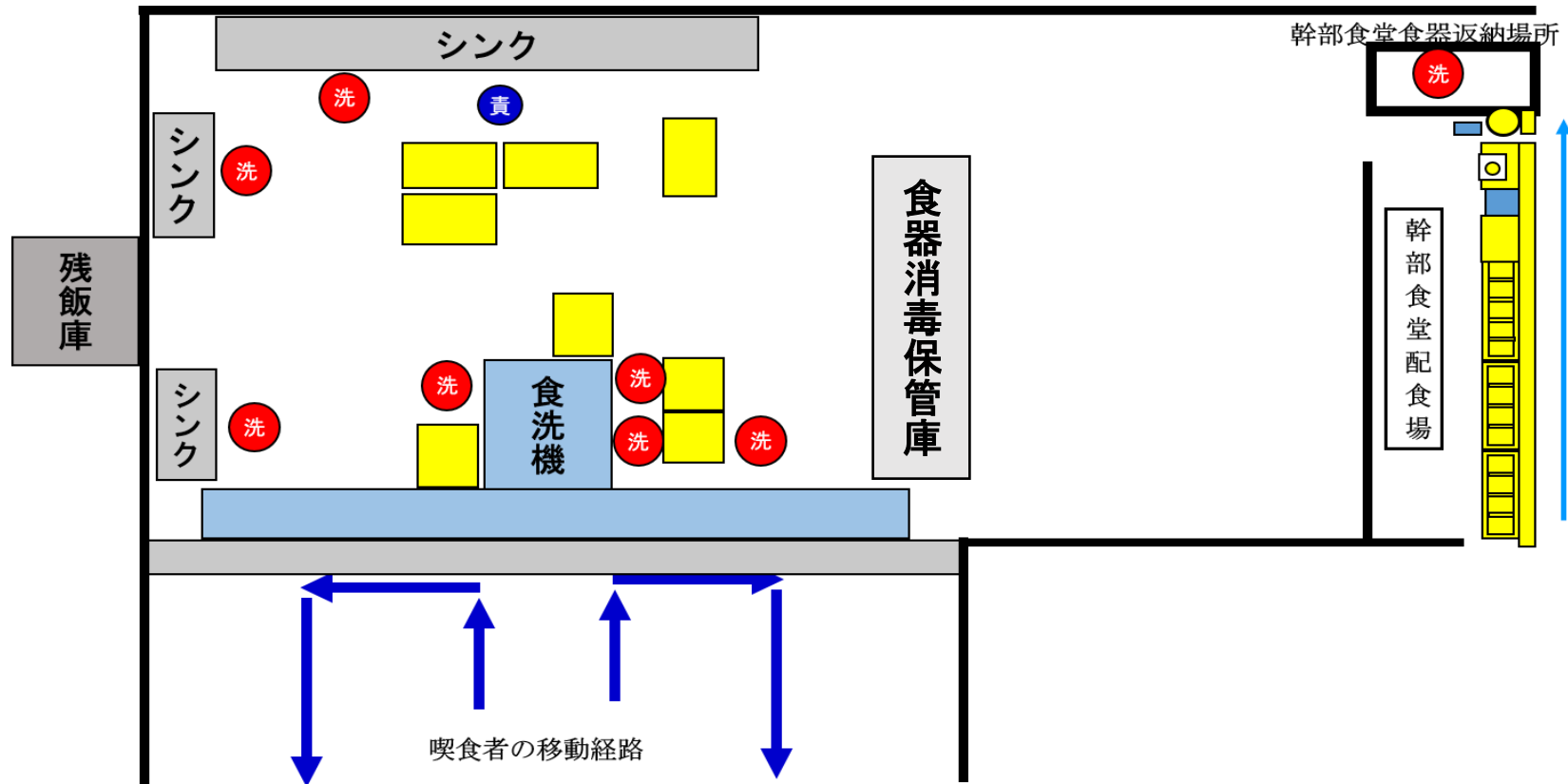
月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 食数 A÷B
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C	
2月	平日	朝	687	400	544	11120	2	8	2	16	1390
		昼	882	477	680	14223	2.5	9	2.5	22.5	1580
		夕	706	199	453	9787	1.5	9	1.5	13.5	1087
		計	—	—	—	35130	6	26	—	52	—
	休日	朝	305	207	256	2405	0	0	0	0	0
		昼	194	136	165	1544	2.5	5	2.5	12.5	309
		夕	203	146	174	1633	1.5	5	1.5	7.5	327
		計	—	—	—	5632	4	10	—	20	—
3月	平日	朝	750	442	596	13813	2	8	2	16	1727
		昼	929	562	746	17769	2.5	9	2.5	22.5	1974
		夕	773	199	487	12576	1.5	9	1.5	13.5	1397
		計	—	—	—	44158	6	26	—	52	—
	休日	朝	412	222	317	2082	0	0	0	0	0
		昼	429	141	285	1844	2.5	5	2.5	12.5	369
		夕	240	149	195	1628	1.5	5	1.5	7.5	326
		計	—	—	—	5554	4	10	—	20	—

帯広駐屯地第1食堂（朝）における食器洗浄人員配置（基準）



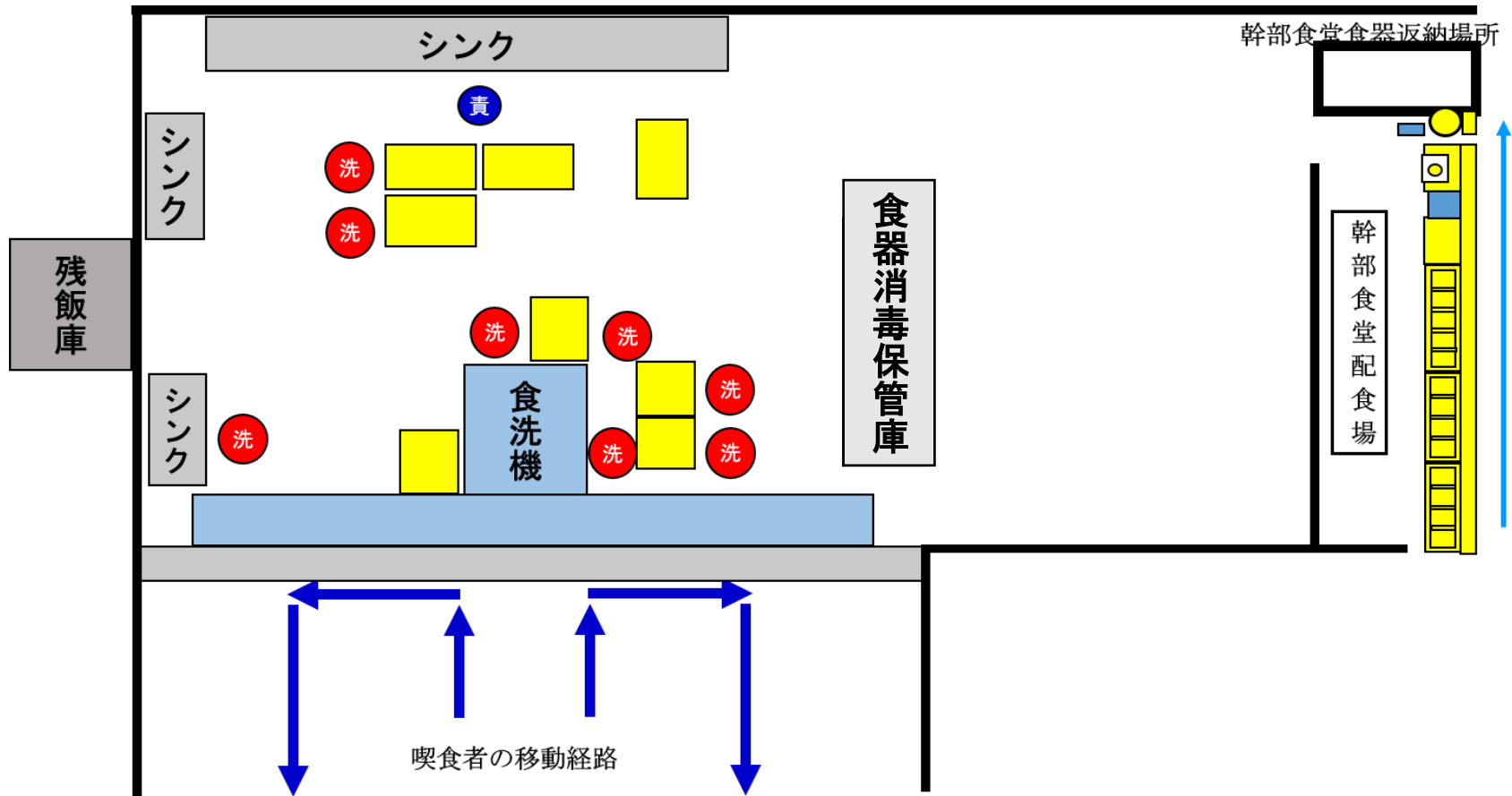
主な任務等	人員	総合計
責 現場責任者	1	8
洗 食器洗浄機への流し入れ・洗浄終了後の食器の整理・食器消毒保管庫への格納	7	

帯広駐屯地第1食堂（昼）における食器洗浄人員配置（基準）



主な任務等		人員	総合計
責	現場責任者	1	9
洗	食器洗浄機への流し入れ・洗浄終了後の食器の整理・食器消毒保管庫への格納	8	

帯広駐屯地第1食堂（夕）における食器洗浄人員配置（基準）



主な任務等	人員	総合計
責 現場責任者	1	9
洗 食器洗浄機への流し入れ・洗浄終了後の食器の整理・食器消毒保管庫への格納	8	

(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)

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	使い捨てポリ手袋	S・M 各種
4	作業従事者個人用	ゴム手袋厚手	M・L 各種
5	食器洗浄機専用洗剤	ハイソリットP	
6	食器用洗剤	液体食器用洗剤・漂白剤	
7	清掃用	クリームクレンザー	
8	清掃用	漂白剤	
9	清掃用	油污落とし用洗剤	
10	清掃用	次亜塩素酸ナトリウム	
11	洗濯洗剤	粉末洗濯洗剤	
12	洗濯洗剤	無リン洗濯洗剤	
13	清掃用	デッキブラシ	本体・ブラシスペア 等
14	清掃用	紙モップ	本体・モップスペア等
15	食器洗浄用・清掃用	ナイロンたわし	
16	食器洗浄用・清掃用	スポンジ	S・L 各種
17	食器洗浄用・清掃用	タオル	
18	食器洗浄用・清掃用	タオル雑巾	
19	清掃用	マイクロファイバークロス	
20	清掃用	ポリバケツ	
21	清掃用	ゴミ袋	45 L 透明厚み0.03mm 90 L 透明厚み0.045mm
22	官民共用	アルコール製剤	厨房入口、トイレ等
23	官民共用	手洗い石鹸	厨房入口、トイレ等
24	官民共用	トイレットペーパー	トイレ等

※1から21は入札業者負担とする

※22から24は官民共用となるため、作業従事者数を基準とし、官側と要調整