

入札参加資格確認申請書

令和 年 月 日

分任契約担当官
陸上自衛隊飯塚駐屯地
第366会計隊飯塚派遣隊長 殿

住 所
商号又は名称
代表者氏名

令和4年12月14日付で入札公告のありました、飯塚駐屯地における給食業務部外委託役務、食器洗浄及び清掃作業部外委託役務に係る競争参加資格について確認されたく、下記の書類を添えて申請します。

なお、予算決算及び会計令（昭和22年勅令第165号）第70条及び第71条の規定に該当する者でないこと、および添付書類の内容について事実と相違なく、かつ受託者となった際には、本提出書類記載内容を基準として履行することを誓約します。

記

- 1 資格審査結果通知書の写し（令和4・5・6年度分）
- 2 令和4年度分社会保険（健康保険及び厚生年金保険）納入証明書
- 3 令和4年度分労働保険（雇用保険及び労働者災害補償保険）納入証明書
- 4 業務提案書
 - (1) 勤務予定表案
 - (2) 作業従事者等の採用・運用計画
 - (3) 準備する消耗品及び使用見積
 - (4) 調理工程表及び作業人員見積
 - (5) 配食人員の配置
 - (6) 作業従事者の人員の配置
 - (7) 呼集網図
 - (8) 機能組織図
 - (9) 欠員発生時の対応要領
 - (10) 安全管理計画
 - (11) 社内教育の実施計画
 - (12) 新規採用者の教育体制
 - (13) 作業従事者等の健康管理の取り組み
 - (14) 細菌検査の検査実施項目及び実施時期
 - (15) 感染症罹患患者発生時の対応要領
 - (16) 衛生事故対応態勢
 - (17) 令和2年度以降の陸上自衛隊との同種契約における不履行内容
 - (18) 不履行内容の改善状況及び再発防止施策

以上

入 札 書

金額¥

件 名	規 格	数 量	単 位	金 額
給食業務部外委託役務	仕様書のとおり	1	式	
食器洗浄及び清掃作業部外委託役務	仕様書のとおり	1	式	
履行場所	陸上自衛隊飯塚駐屯地	履行期間	令和5年4月1日 ～令和6年3月31日	
入札保証金	免 除	入札書 有効期限		

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。

また、当社は「入札及び契約心得」に示された暴力団排除に関する誓約事項について誓約いたします。

令和 年 月 日

分任契約担当官

陸上自衛隊飯塚駐屯地

第366会計隊飯塚派遣隊長 林 勝之 殿

(入札者)

住 所

会 社 名

代表者名

「勤務予定表案」の例

1 必要人員数

(1) 調理作業人員

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

(2) 配食作業人員

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

2 シフト別勤務時間

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

凡例 A：4：30～13：30（8時間労働1時間休憩） B：9：00～18：00（8時間労働1時間休憩）
 C：11：00～19：00（7時間労働1時間休憩） 休：休務 丸数字：調理師免許保有者 ■：現場責任者又は代理者

「採用・運用計画等」の例

〇〇駐屯地の給食業務部外委託における作業従事者等の採用・運用計画（例）

	確保予定人員	所属等	採用・運用予定	備考
現場責任者	①	弊社所属	・ 引き続き〇〇駐屯地勤務	調理師免許保有
作業従事者	2	弊社所属	・ 引き続き〇〇駐屯地勤務	
	3	弊社所属	・ 引き続き〇〇駐屯地勤務	
	④	弊社所属	・ 現在弊社の別部署〇〇にて勤務 ・ 〇〇から異動予定（調整済）	調理師免許保有
	⑤	弊社所属	・ 現在弊社の別部署〇〇にて勤務 ・ 〇〇から異動予定（検討中）※1、※2	調理師免許保有
	6	弊社所属	・ 業務開始前（〇月〇日まで）に新規採用予定 ※2	
	...			

- 2 予定人員数を確保できなかった場合の処置対策
 〇〇から異動できなかった場合、新規採用にて対応（※1）
 新規採用にて〇月〇日までに確保できなかった場合、当面本社の人員をもって対応するとともに、地域を拡大して募集を継続（※2）

凡例 ○数字：調理師免許保有者

「受託者が準備する消耗品及び使用見積」の例

(注) 計上する消耗品及び使用見積は、仕様書に基づき記載する。

【給食業務】

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

【食器洗浄】

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

調理工程表及び作業人員見積り（基準）

別紙第4-2

夕食（休日） 曹士食堂：150名 幹部食堂：10名						午前（11:00）以降					15:00					16:00					17:00					18:00					中心温度測定		
食器	担当者名 (実名不要)	料理名	食材名	使用量	調理指示	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	A	B	C
菜皿		手作りコロッケ（夕食）																															
			牛挽肉	40.00	1人2個																												
			馬鈴薯	120.00																													
			玉葱	24.00																													
			バター	4.20																													
			コンソメ	2.00	みじん切り																												
			牛乳（大）	9.00																													
			塩	0.20																													
			洋コショウ	0.05																													
			凍結液卵	15.00																													
			小麦粉	6.00																													
			パン粉	18.00																													
			サラダ油	15.00																													
			トマトケチャップ	5.00																													
			ウスターソース	25.00																													
		付け合わせ野菜																															
			キャベツ	30.00	千切り																												
			レッド玉葱	5.00	スライス水さらし																												
			ミニトマト	20.00																													
汁 椀		コーンクリームスープ																															
			マッシュルーム缶	30.00																													
			コーンクリーム	20.00																													
			洋コショウ	0.10																													
			牛乳（大）	90.00																													
			水	60.00																													
			生クリーム	10.00																													
			乾燥パセリ	0.20																													
			クルトン	2.00																													
白小鉢		れんこんとベーコンのマヨサラダ																															
			れんこん水煮	62.50	半月切り																												
			ベーコン	5.00	2cmカット																												
			にんにく	3.00																													
			オリーブ油	2.00																													
			マヨネーズ	6.00																													
			塩	0.30																													
			ブラックペッパー	0.10																													
茶 碗		御飯																															
			内地米	100.00																													
			令和2年度以降の陸上自衛隊との同様契約に強化精麦	16.00																													
蒸気時間 午前 0500~0700 0930~1030 午後 1200~1300 1500~1600 1730~1830						凡例 																											

調理工程表及び作業人員見積り（基準）

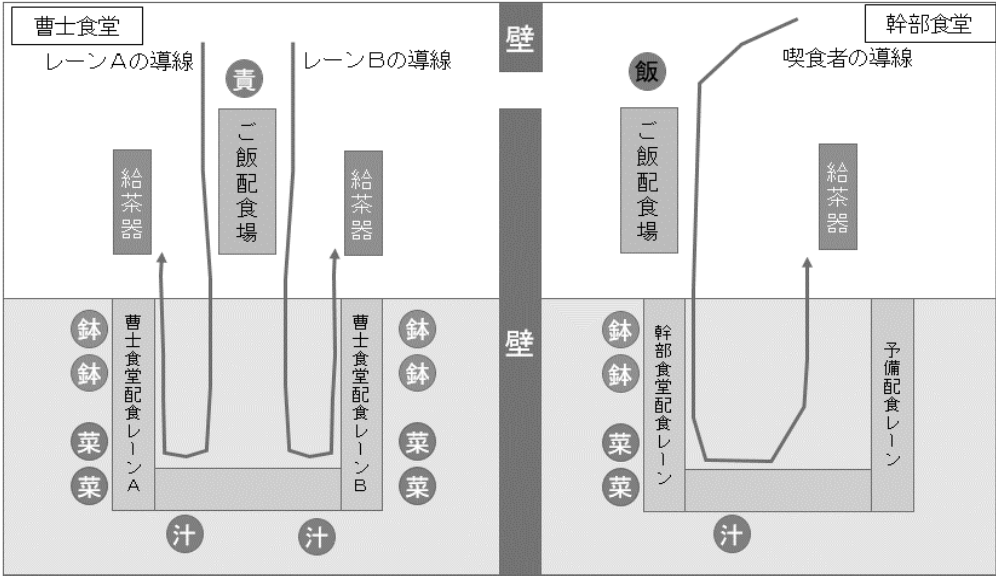
別紙第4-3

昼食（平日） 曹士食堂：390名 幹部食堂：50名						午前（08:00）以降					9:00					10:00					11:00					12:00					中心温度測定																																			
食器	担当者名 (実名不要)	料理名	食材名	使用量	調理指示	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	A	B	C																																	
						カレー皿		ポタ山カレー（昼食）																																																										
			マーガリン	0.80																																																														
			おろしにんにく	1.20																																																														
			玉葱	100.00	スライス																																																													
			牛もも	25.00	1/3																																																													
			人参	20.00	1.5cmイチョウ																																																													
			馬鈴薯	40.00	角切り2cm																																																													
			ローレル	0.40																																																														
			ピンクペッパーホール	0.40	ミキサー																																																													
			妃湯	12.00																																																														
			カレールウ	15.00																																																														
			マサラ黒カレー	55.00																																																														
			醤油	0.80	適量																																																													
			辛みスパイス	0.10	前だし																																																													
			サラダ油（小）	1.00																																																														
			サイコロステーキ	60.00																																																														
			おろしにんにく	5.00																																																														
			ステーキスパイス	0.50																																																														
			とろっとまるオムレツ	1個																																																														
白小鉢		5種の豆サラダ																																																																
			レタス	10.00																																																														
			キャベツ	30.00																																																														
			玉葱	10.00																																																														
			赤ピーマン	5.00																																																														
			黄ピーマン	5.00																																																														
			胡瓜	10.00																																																														
			豆サラダ	20.00																																																														
透明小鉢		ミルク寒天ゼリー																																																																
			パイン缶	15.00																																																														
			みかん缶	10.00																																																														
			ミックスフルーツ	30.00																																																														
			ミルク寒天サラダ（ヨーグルト味）	50.00																																																														
			チェリー缶	5.00																																																														
蒸気時間 午前 0500~0700 0930~1030 午後 1200~1300 1500~1600 1730~1830						凡例 <table style="display: inline-table; vertical-align: top; margin-right: 20px;"> <tr> <td></td> <td>△</td> <td>▲</td> </tr> <tr> <td>下処理・仕込み開始</td> <td>終了</td> <td></td> </tr> </table> <table style="display: inline-table; vertical-align: top; margin-right: 20px;"> <tr> <td></td> <td>温</td> <td>冷</td> </tr> <tr> <td>保冷・保温</td> <td>終了</td> <td></td> </tr> </table> <table style="display: inline-table; vertical-align: top; margin-right: 20px;"> <tr> <td></td> <td>←</td> <td>→</td> </tr> <tr> <td>配食開始</td> <td>終了</td> <td></td> </tr> </table> <table style="display: inline-table; vertical-align: top; margin-right: 20px;"> <tr> <td></td> <td>炊</td> </tr> <tr> <td>一括作業</td> <td>炊飯</td> </tr> </table> <table style="display: inline-table; vertical-align: top; margin-right: 20px;"> <tr> <td></td> <td>焼</td> </tr> <tr> <td>焼き</td> <td>揚</td> </tr> </table> <table style="display: inline-table; vertical-align: top; margin-right: 20px;"> <tr> <td></td> <td>揚</td> </tr> <tr> <td>揚げ</td> <td>煮</td> </tr> </table> <table style="display: inline-table; vertical-align: top;"> <tr> <td></td> <td>★</td> </tr> <tr> <td>中心温度測定</td> <td></td> </tr> </table>																												△	▲	下処理・仕込み開始	終了			温	冷	保冷・保温	終了			←	→	配食開始	終了			炊	一括作業	炊飯		焼	焼き	揚		揚	揚げ	煮		★	中心温度測定	
	△	▲																																																																
下処理・仕込み開始	終了																																																																	
	温	冷																																																																
保冷・保温	終了																																																																	
	←	→																																																																
配食開始	終了																																																																	
	炊																																																																	
一括作業	炊飯																																																																	
	焼																																																																	
焼き	揚																																																																	
	揚																																																																	
揚げ	煮																																																																	
	★																																																																	
中心温度測定																																																																		
						<table style="display: inline-table; vertical-align: top; margin-right: 20px;"> <tr> <td></td> <td>○</td> <td>●</td> </tr> <tr> <td>調理開始</td> <td>終了</td> <td></td> </tr> </table> <table style="display: inline-table; vertical-align: top; margin-right: 20px;"> <tr> <td></td> <td>準備開始</td> <td>終了</td> </tr> </table>																												○	●	調理開始	終了			準備開始	終了																									
	○	●																																																																
調理開始	終了																																																																	
	準備開始	終了																																																																

「配食（食器洗浄）人員の配置」の例

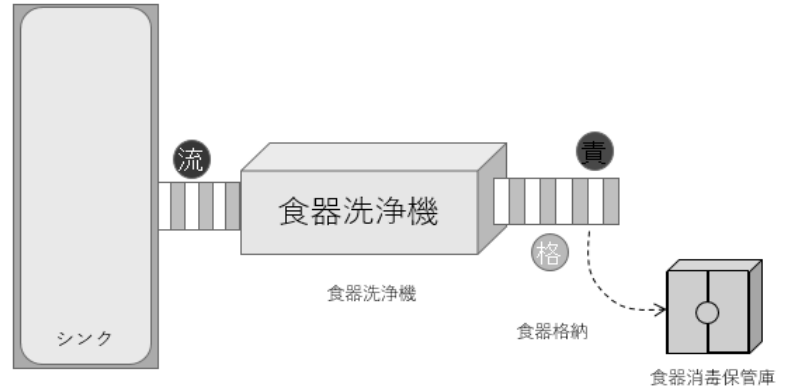
（注）仕様書に準拠し、施設等の特性を踏まえ、主な任務等及び人員数を図示等により理解容易なように説明する。

【配食作業】（例）



区分	主な任務等	各レーン配置人数	食堂合計人数	総合計
全般	責 現場責任者(幹部食堂飯・食器等補充兼任)	/		
	飯 飯・食器等の補充			
配食等 担当	菜 菜皿・洋皿(主菜)担当			
	鉢 小鉢等(副菜)担当			
	汁 汁担当			

【食器洗浄】（例）



主な任務等	人員	総合計
責 現場責任者(全般指示、食器格納兼任)		
流 シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ		
格 洗浄が完了した食器をカゴに入れ、食器消毒保管庫へ格納		