

標準仕様書

調達要求番号：

陸上自衛隊仕様書			
物品番号		仕様書番号	第号
給食業務の部外委託		作成	令和4年12月13日
		変更	令和 年 月 日
		作成部隊等名	自衛隊那覇病院総務課

1 総則

(1) 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊南那覇駐屯地（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。

(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。

ア 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

イ 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

ウ 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

エ 受託者

給食業務の部外委託契約を請け負う者

オ 作業従事者

この役務に直接従事する者

カ 現場責任者の長

受託側正社員で官側と給食業務の履行確行のための協議及び駐屯地現場責任者の長

キ 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

ク 作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

ケ 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

(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一般食及び患者食を調理し、指定された食事時間内に配食、じ後下膳、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。

勤務員食堂及び患者配膳食における標準的な食数は表1のとおりであるが、災害等の不測事態、患者の大量発生、訓練等により食数の増減、食事時間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 勤務員食堂及び患者食堂における1日あたりの標準的な食数

区 分		平 日	休日（土日・祝日）
朝食	一般隊員	食数	2
		食事（検食）時間	0615～0700
	患者 （特別食含む）	食数	7
		食事時間	0700～0730
昼食	一般隊員	食数	26
		食事（検食）時間	1130～1300
	患者 （特別食含む）	食数	7
		食事時間	1200～1230
夕食	一般隊員	食数	2
		食事（検食）時間	1700～1800
	患者 （特別食含む）	食数	7
		食事時間	1730～1800

詳細は、別紙第1「年間喫食予定数量（月別）」

2 入札参加資格

- (1) 常に適正社員を配置し、業務の質の低下を招かないように配慮すること。
- (2) 配属従業員の服務規律については、当駐屯地の基準を満たすこと。
- (3) 医療関連サービスマーク認定業者であること。
- (4) 代行補償規制等の活用が可能なこと。

3 本委託業務に必要な態勢

(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2「令和4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」、別紙第3「那覇病院における各人員の配置（基準）」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。

ア 現場責任者の長

(ア) 受託者は正規社員で日々の作業において調理師免許を有する現場責任者の長を選任する。

(イ) 現場責任者の長には、同一メニューを「1回100食以上提供する集団給食業務経験を1年以上有する者かつ調理師免許を保有する者」とする。

受託者は、その証明を示す時期までに提出するものとする。

イ 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。

(ア) 本委託業務に必要な知識、技術を有すること。

(イ) 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。

(ウ) 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がとれること。

(エ) 前(ア)～(イ)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、かつ同一メニューを1回100食以上提供する集団給食業務経験を1年以上有する者又は調理師免許を保有する者とする。

(オ) 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。

イ 作業従事者

作業従事者は、次の要件を満たす者とする。

(ア) 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。

(イ) 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) 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。

ア 食品衛生法（昭和22年法律第233号）

イ 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）

ウ 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）

エ 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、第5項（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。

オ 都道府県で定める食品衛生に関する条例

(3) 確保されるべき業務の質

ア 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。

イ 衛生的な食事を提供すること。

ウ 隊員の満足向上を図ること。

エ 指示に基づく、特別食を提供すること。

(4) 作業従事者の服務

作業従事者の南那覇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。

（南那覇駐屯地は屋内外問わず全面禁煙）

4 本委託業務の細部内容

(1) 全般

ア 作業実施間の服装は、常に清潔なものを使用し、白色を基調とした調理服、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。

イ 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。

ウ 現場責任者は、食材等の受領から配食（患者配食）後、下膳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。

エ 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。現場責任者にあつて筆記具等の持ち込みが必要な場合も、必要最小限とし、脱落、紛失しないように管理する。

(2) 調理作業

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

(3) 配食・下膳作業

ア 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・下膳を実施する。

イ 配食作業にあたっては、食中毒防止に留意し、以下のとおり実施する。

(ア) 献立表に示す1人当たりの適量を配食

(イ) 同時配食

(ウ) 喫食者を待たせない。

(エ) 一般食は、食堂（2階）に配膳用エレベーターにより運搬・配膳する。

(オ) 患者食は、病棟へは配膳用エレベーター及び温冷配膳車（以下、配膳車）により、病棟2階ナースステーションまで運搬する。この際、病棟看護師と異常の有無及び食事内容を相互確認する。下膳については、下膳車を用意し返却された食器類等を病棟2階ナースステーションから洗い場まで、運搬する。

(4) 調理・配食に付随する作業

ア 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。

イ 下膳及び調理器材・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。

ウ 厨房内の清掃作業

厨房（下処理室、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。

5 監督及び検査

(1) 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。

(2) 調理・配食作業が終了したときは、検査官から次の検査を受けるものとする。

検査の時期	検査項目
作業開始時	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
	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、夕各食の調理作業終了時	献立、食材、官側の指示に基づく調理の仕上がり状況
	配食数、配食の遅延等の状況
その日の作業終了時	器材洗浄、厨房等の清掃状況、用具の員数、格納状況

6 その他

(1) 作業に関する指示

ア 調理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。

(ア) 安全に万全を期す。

(イ) 作業従事者等が調理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。

(ウ) 使用前の安全点検、使用後の点検・手入れによって、調理器材の故障の未然防止に努める。

(エ) 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。

イ 現場責任者は、作業従事者等の故意又は過失（受託者が十分な作業従事者等が集められず、生鮮食品を使った献立どおりの料理を作れずに、市販レトルト等を使用した場合を含む。）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。

ウ 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。

エ 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、現況調査、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。

オ 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。

(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	備考
給食予定人員	月1回	翌月分を前月25日まで	7月分は左記に関わらず、6月中旬に通知
献立表(献立材料表)	月1回	同上	同上
確定人員	その都度	当日	
追加喫食患者人員	追加患者発生の都度	当日の 朝食06:00まで 昼食11:50まで 夕食17:00まで	左記時間までに調整があり、患者の食事時間終了までに、喫食完了できる場合対応する。その他時間外については官側と調整。
調理及び配食細部要領	平日毎日	平日朝 09:00	
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	

(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（代理要員含む。）の勤務時経験関連資料	年1回	業務開始 2週間前まで	
作業従事者一覧	年1回	同上	その後、作業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7月分は業務開始の1週間前まで）	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 作業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7月分は業務開始の2週間前まで 2 作業従事者に変更があればその都度提出する。
役務完了届	月1回	当月分を翌月3日まで（休日の場合は翌週明け）	
調理工程表	毎日	調理ミーティングまでに	
保健所等による営業許可証の写し	年1回	業務開始 2週間前まで	営業許可申請に係る費用については受託者の負担とする。

(4) 受託者が使用できる国有財産

ア 施設

本委託業務に係る陸上自衛隊南那覇駐屯地食堂、厨房、控室及び更衣室

イ 設備

別紙第4のとおり

ウ 経費負担区分

前ア～イの使用に伴う電気、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。

(5) 受託者の経費区分

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

別紙第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)」

(6) 飲食店営業許可

食品衛生法第54条に基づく政令で定めるものの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項の規定に基づく、厚生労働省令で定めるところにより、給食施設(勤務員食堂及び患者食堂)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。

(7) 受託者の現地指導

受託者は月1回以上駐屯地給食班へ赴き、官側立会いの下、調理作業・配食作業等の状況把握を実施するとともに、作業従事者に対する現地指導を行い、官側と給食業務の履行確行のための協議を実施するものとする。

(8) 自衛隊那覇病院及び作業場所の案内図等

別紙第6のとおり

(9) 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。

年間喫食予定数量（月別）

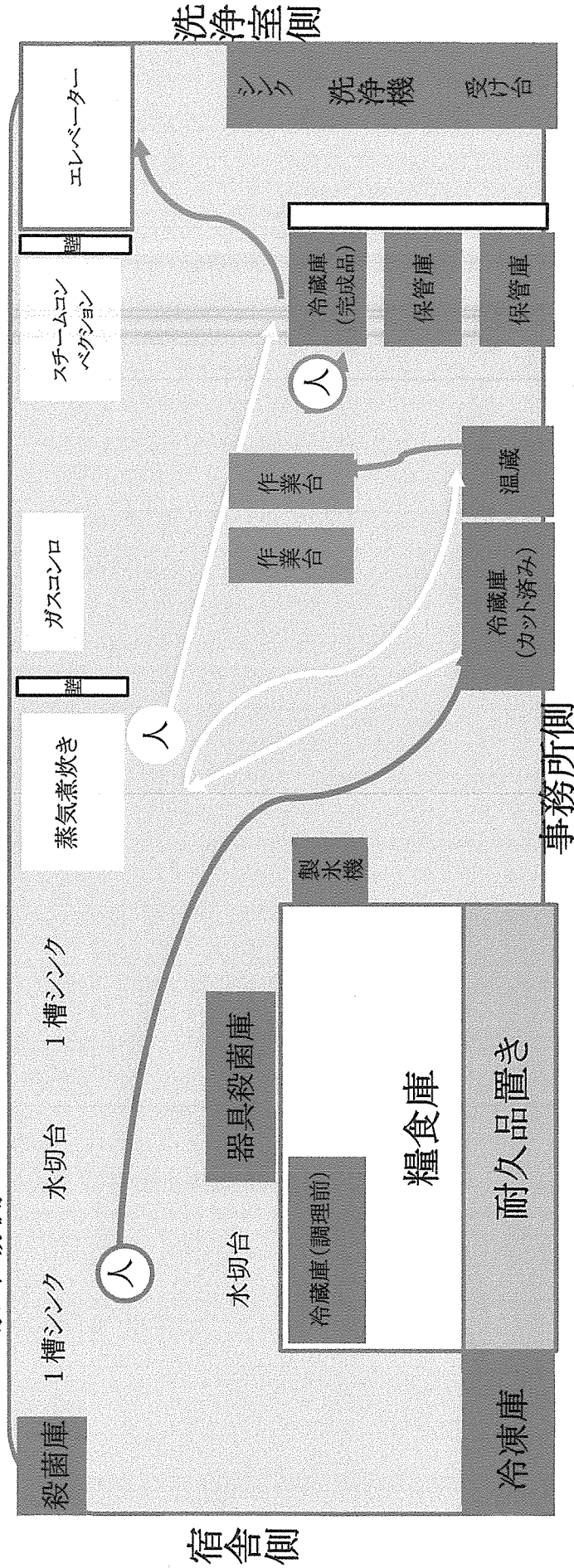
月	区分	平日			休日			備考
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食	
4月	一般食	60	480	80	30	30	30	平日：20日 休日：10日
	患者食	40	40	40	20	20	20	
	特別食	20	20	20	10	10	10	
5月	一般食	60	480	80	30	240	40	平日：20日 休日：11日
	患者食	40	40	40	20	20	20	
	特別食	20	20	20	10	10	10	
6月	一般食	60	480	80	30	240	40	平日：22日 休日：8日
	患者食	40	40	40	20	20	20	
	特別食	20	20	20	10	10	10	
7月	一般食	60	480	80	30	240	40	平日：20日 休日：11日
	患者食	40	40	40	20	20	20	
	特別食	20	20	20	10	10	10	
8月	一般食	60	480	80	30	240	40	平日：22日 休日：9日
	患者食	40	40	40	20	20	20	
	特別食	20	20	20	10	10	10	
9月	一般食	60	480	80	30	240	40	平日：20日 休日：10日
	患者食	40	40	40	20	20	20	
	特別食	20	20	20	10	10	10	
10月	一般食	60	480	80	30	240	40	平日：21日 休日：10日
	患者食	40	40	40	20	20	20	
	特別食	20	20	20	10	10	10	
11月	一般食	60	480	80	30	240	40	平日：20日 休日：10日
	患者食	40	40	40	20	20	20	
	特別食	20	20	20	10	10	10	
12月	一般食	60	480	80	30	240	40	平日：20日 休日：11日
	患者食	40	40	40	20	20	20	
	特別食	20	20	20	10	10	10	
1月	一般食	60	480	80	30	240	40	平日：20日 休日：11日
	患者食	40	40	40	20	20	20	
	特別食	20	20	20	10	10	10	
2月	一般食	60	480	80	30	240	40	平日：21日 休日：8日
	患者食	40	40	40	20	20	20	
	特別食	20	20	20	10	10	10	
3月	一般食	60	480	80	30	240	40	平日：21日 休日：10日
	患者食	40	40	40	20	20	20	
	特別食	20	20	20	10	10	10	
備考		流行病の拡大等により病床が埋まった場合、最大50食調理予定						年間合計食数 平日：9600食 休日：4580食

令和4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

月	区分	食数				作業員			作業員1人当たり 食数(端数切上) A÷B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	基本 (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×C		
各月 共通	平日	朝	53	3	6	6	2	3	6	3
		昼	74	24	27	27	3	4.5	13.5	9
		夕	54	4	7	7	2	4	8	3.5
		計	181	31	40	40		11.5	27.5	
	休日	朝	53	3	6	6	2	3	6	3
		昼	53	3	6	6	2	4	8	3
		夕	53	3	6	6	2	4	8	3
		計	159	9	18	18		11	22	

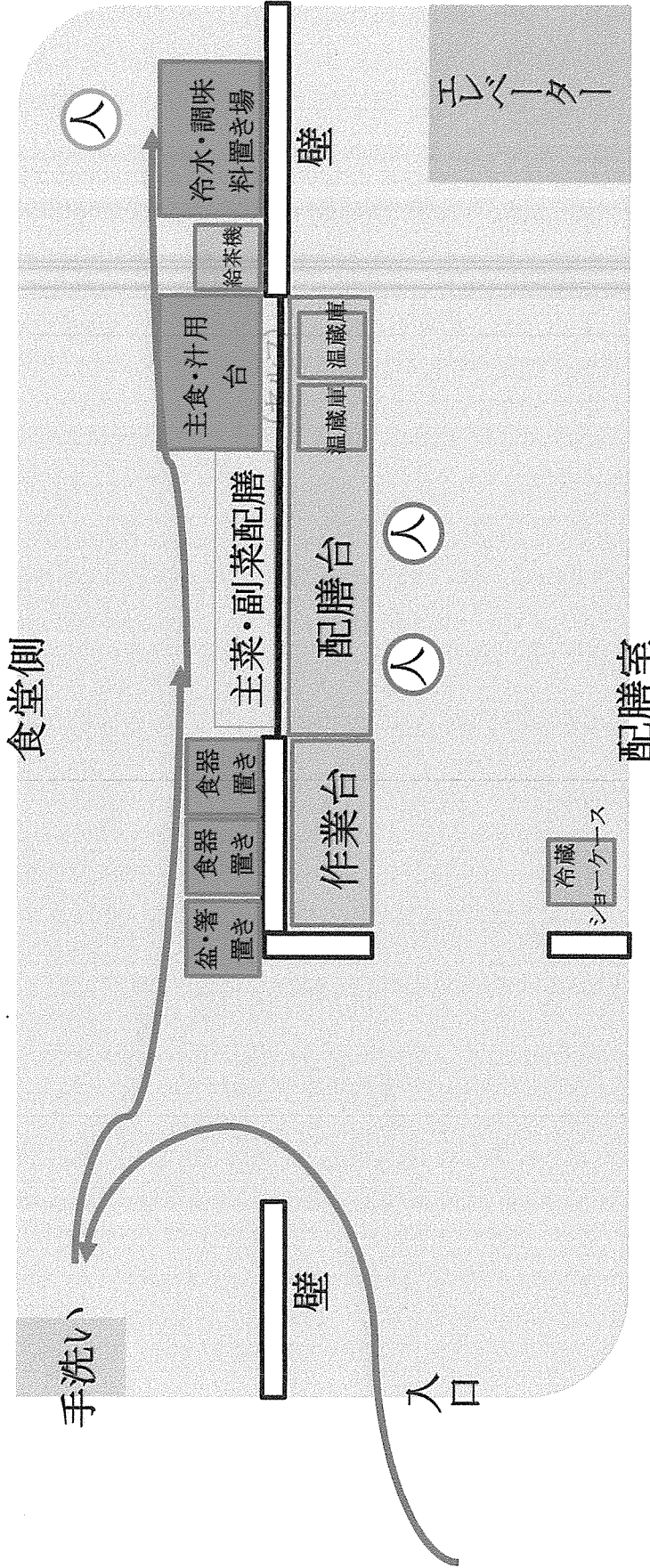
※朝・夕・休日は 隊員3～4名、患者3名を見込んだ数字となっているが最大患者食が50食まで発生する可能性有り。

那覇病院における人員の配置(基準) (厨房における調理人員)



区分	担当業務	配置人数	総人数	備考
人	野菜切裁、器材洗浄、その他補助	1	3	監督者から受けた食品の切裁を主として担当 終了後は器材の洗浄保管作業を行う
人	主菜調理、汁物調理、器材洗浄、その他補助	1		主菜、汁物調理を主として担当 終了後は器材の洗浄保管作業を行う
人	飯・粥・小鉢調理、配膳準備、その他補助	1		飯炊き、小鉢調理を主として担当 完成後料理をエレベーターで上に運搬する。

那覇病院における人員の配置 (基準)
(食堂における配食人員)



人員	担当業務等	レーン配置人数	食堂配置人数	総合計	備考
人	上菜・副菜の配膳 下膳対応	2	0	3	作業台・配膳台、 保管器材等の清掃 調味料の補充 茶葉の補充 配膳車の清掃 エレベーターの清掃
人	患者食の運搬 下膳対応	0	1		

設 備

1 器材及び器具

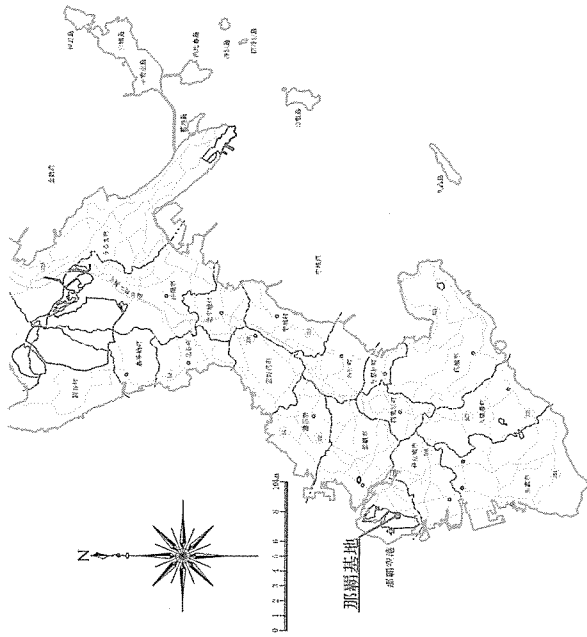
区 分		数 量	能 力
調理 器材 及び 器具	製氷機4号	1台	1.92kg/1回
	蒸気式食器消毒保管庫5号	2台	3相200V、5段
	蒸気煮炊がま110L	1台	110L/1台
	食器洗浄機4号	1台	750枚/h
	スチームコンベクション	1台	3相200V、7段
	温冷配膳車	1台	24名
	電気炊飯ジャー	3台	0.9~3.6L
	ガステーブル	1台	5口
	電子レンジ	2台	970W~1290W
	フードプロセッサー	1台	容積容量3.6L
	キッチンブレンダー	2台	容量1.5~2L
	器具殺菌庫	1台	4段
	包丁まな板殺菌庫	1台	包丁12本、まな板7枚
	冷凍庫	1台	容量839L
	冷蔵庫	3台	容量845L
	温蔵庫	1台	容量465L
	冷蔵ショーケース	1台	容量65L
	4面ショーケース	1台	容量180L
	電気温蔵庫	2台	
	塩分濃度計	3台	
デジタル温度計	3台		

2 厨房等施設

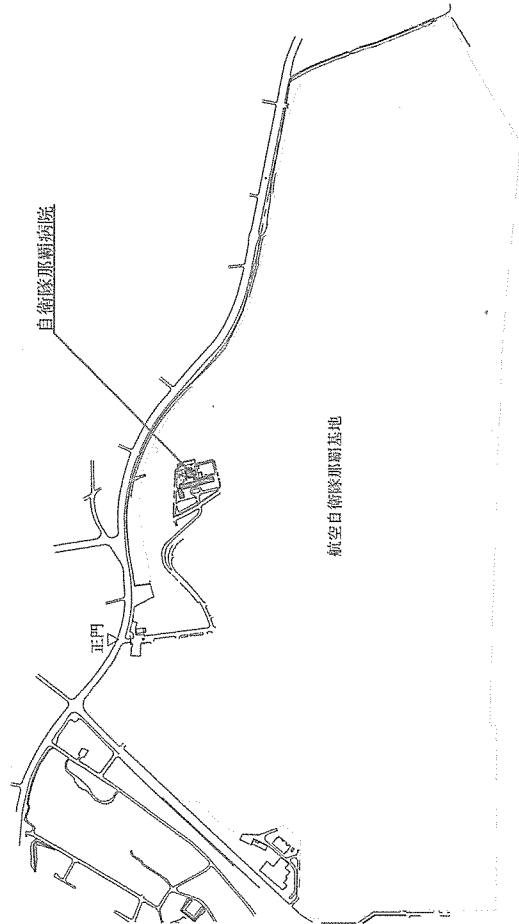
室 名	
厨房	79.41m ²
患者食堂	90.23m ²

(給食業務)年間を通じて必要となる消耗品のリスト(基準)

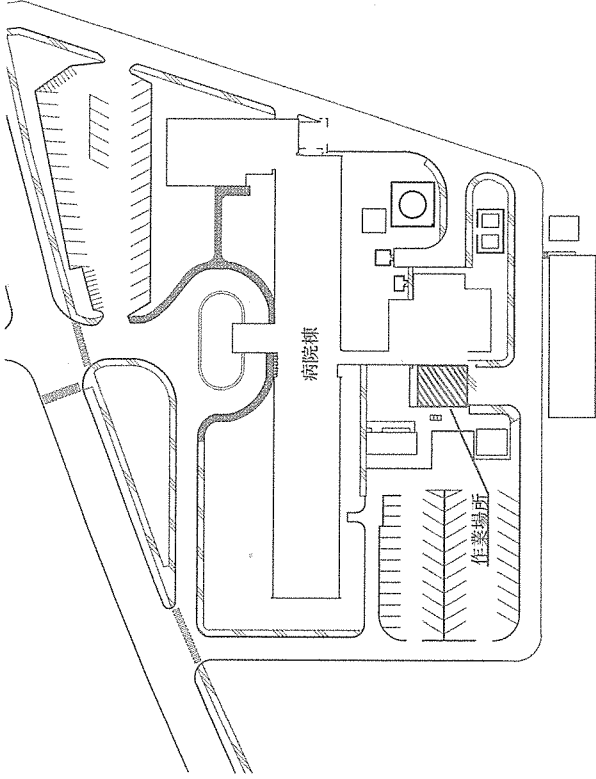
区 分	品 名	備 考	
厨房器材 及び器具	作業従事者個人用	マスク	
	作業従事者個人用	個人用被服	帽子・ユニホーム・エ プロン・履物等
	作業従事者個人用	使い捨て手袋	
	作業従事者個人用	爪ブラシ	
	調理用消耗品	クッキングペーパー	
	調理用消耗品	クッキングシート	
	調理用消耗品	サランラップ類	保冷・保温等時にも使用
	調理用消耗品	アルミホイル	
	調理用消耗品	食品用洗剤	次亜塩素酸ナトリウム 等
	調理器具清掃用	スポンジたわし	
	調理器具清掃用	タオル、布巾	調理台等清掃
	調理器具清掃用	中性洗剤、弱アルカリ性洗 剤	調理機械、包丁、まな 板等
	調理器具清掃用	消毒用アルコール	洗浄後消毒
	調理器具清掃用	クレンザー	
	厨房清掃用	デッキブラシ	
	厨房清掃用	バケツ	
	厨房清掃用	ポリ袋	
	厨房清掃用	水切り	
	厨房清掃用	モップ	
	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口、トイレ等
	官民共用	手洗い石鹼液	厨房入口、トイレ等
	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
	官民共用	トイレットペーパー	トイレ等



案内図



配置図



自衛隊那覇病院配置図

