




業務隊長	補給科長
 5.9.29	 5.9.28

給食担当官


令和6年度 給食業務部外委託仕様書

与那国駐屯地業務隊

文書管理者：与那国駐屯地業務隊総務科長
作成年月日：5. 9. 19
保存期間：5年（11. 3. 31まで保存）
枚数：23枚
配布先：1箇所

令和6年度
与那国駐屯地給食業務部外委託仕様書

調達要求番号：

給食業務部外委託仕様書			
物品番号		仕様書番号	1-1
給食業務の部外委託		作成	令和5年9月29日
		変更	令和 年 月 日
		作成部隊等名	与那国駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の与那国駐屯地（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、荒天・災害等による不測事態、訓練等による食数の増減、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。

表1-駐屯地食堂における1日あたりの食数(基準)及び配食レーン

区 分		平 日	休日(土・日・祝日)
朝食	食 数	250食	200食
	食事時間	0620~0730	0620~0730
	幹部・曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン
昼食	食 数	350食	250食
	食事時間	1200~1300	1200~1300
	幹部・曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン
夕食	食 数	250食	200食
	食事時間	1715~1815	1715~1815
	幹部・曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン

(これまでの実績値は、別紙第1「令和4年度9月~令和5年度8月における食数及び作業従事者数の実績値」を参照。)

このほか、食事時間前に食品衛生官、給食実施機関の長の検食を実施するとともに、30分前から時間外喫食を可能とするも、細部内容はその都度調整による。

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及び別紙第2「与那国駐屯地隊員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、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、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100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。
- 6) 受託者による身元保証が確実に実施され、事故防止、秘密保全その他関係法令が厳守できること。

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。
- 3) 受託者による身元保証が確実に実施され、事故防止、秘密保全その他関係法令が厳守できること。

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) 沖縄県で定める食品衛生に関する条例
- 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、食事終了時間まで喫食者へ配食すること
- b) 衛生的な食事を提供すること。
- c) 隊員の満足向上を図ること。

2.4 作業従事者の服務

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

3 本委託業務の細部内容

3.1 全般

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

また、名札、腕章等が容易に脱落しないように装着する。筆記具等の持ち込みが必要な場合も、食品への異物混入を防止するため、必要最小限とし、脱落、紛失しないように管理する。

3.2 調理作業

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

3.3 配食作業

調理ミーティングにおいて官側から示された細部要領に基づき、食品及び食器の配置、盛り付け（飯缶への詰め替え等を含む。）、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。

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であったか ・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	調理状況	・官側の指定した食材の使用、裁断・調理要領及び調理数に基づく作業が実施されていたか ・大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた下処理、温度管理、二次汚染の防止及び検食の保存がなされていたか
朝、昼、夕各食の配食作業終了時	配食状況	・官側の指定した盛り付け要領及び配食数になっていたか ・配食開始は遅延せず、定められた時間に配食されたか
その日の作業終了時	器材洗浄及び厨房等の清掃状況等	・官側の指定した要領・頻度に基づき、器具等の洗浄・清掃・格納がなされていたか ・器具等の員数は不足していなかったか

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、新型コロナウイルス及びノロウイルスを含む感染症の罹患及びその復帰に関しては、感染症法及び感染症施行規則に基づくとともに、必要な検査費用等は、受託者の負担によるものとする。

5.2 官側からの通知事項

官側からの通知事項は、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7～10日前基準	下記の通り通知することを例とする。 1 月曜日に水～金曜日分を通知 2 水曜日に土～火曜日分を通知
調理及び配食細部要領	平日毎日	官側が示す時間	
各種検査等及び実習生の受入れ		当該月の1か月前の10日まで	

5.3 提出書類

受託者が、官側に提出する書類は、表3のとおりとする。

表3—提出書類一覧

提出書類名	提出頻度	提出時期	備考
現場責任者の勤務経験関連資料	年1回	業務開始 25日前まで	
作業従事者一覧	年1回	業務開始 25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15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	
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	

5.4 受託者が使用できる国有財産

a) 施設

本委託業務に係る陸上自衛隊与那国駐屯地食堂、厨房、更衣室、売店及び厚生センター

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3月31日まで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4年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和4年9月分）

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
9月	平日	朝	121	85	99	1,986	3.5	80	3.5	280	24.8
		昼	188	115	154	3,087	4.5	126	4.5	567	24.5
		夕	137	67	104	2,062	4.0	72	4.0	288	28.6
		計	—	—	—	7,135	12.0	316	—	1,135	—
	休日	朝	127	70	86	864	3.5	48	3.5	168	18
		昼	182	77	108	1082	4.5	53	4.5	238.5	20.4
		夕	84	67	81	809	4.0	29	4.0	116	27.9
		計	—	—	—	2,755	12.0	144	—	522.5	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等に見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和4年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和4年10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	朝	117	92	102.8	2,056	3.5	88	3.5	308	23.3
		昼	169	152	159.7	3,194	4.5	133	4.5	598.5	24.0
		夕	121	62	100.8	2,017	4.0	71	4.0	284	28.4
		計	—	—	—	7,267	12.0	292	—	1190.5	—
	休日	朝	84	75	83.7	921	3.5	45	3.5	157.5	20.4
		昼	99	82	103.4	1,138	4.5	53	4.5	238.5	21.4
		夕	82	72	85.4	940	4.0	46	4.0	184	20.4
		計	—	—	—	2,999	12.0	144	—	580	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和4年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和4年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) $B \times C$	
11月	平日	朝	189	92	159.6	3,192	105	3.5	367.5	30.4
		昼	245	152	219.5	4,391	143	4.5	643.5	30.7
		夕	191	93	157.2	3,144	87	4.0	348	36.1
		計	—	—	—	10,727	335	—	1,359	—
	休日	朝	174	80	83	1,300	49	3.5	171.5	26.5
		昼	174	105	103	1,435	60	4.5	270	23.9
		夕	164	90	80	1,298	56	4.0	224	23.1
		計	—	—	—	4,033	165	—	665.5	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和4年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和4年12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	169	62	102	2,673	3.5	91	3.5	318.5	29.3
		昼	228	80	154	3,725	4.5	130	4.5	585	25.2
		夕	141	58	99	2,550	4.0	70	4.0	280	36.4
		計	—	—	—	8,948	12.0	291	—	1183.5	—
	休日	朝	143	60	53	913	3.5	44	3.5	154	20.7
		昼	161	68	57	1002	4.5	55	4.5	247.5	18.2
		夕	141	59	51	886	4.0	32	4.0	128	27.7
		計	—	—	—	2,801	12.0	131	—	529.5	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和4年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5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) $B \times C$	
1月	平日	朝	108	62	84.9	1,698	72	3.5	252	23.6
		昼	165	84	131	2,620	120	4.5	540	21.8
		夕	104	62	80.3	1,607	57	4.0	228	28.2
		計	—	—	—	5,925	249	—	1020	—
	休日	朝	85	58	65.3	719	44	3.5	154	16.3
		昼	95	63	74.7	822	54	4.5	243	15.2
		夕	87	57	67.6	744	33	4.0	132	22.5
		計	—	—	—	2,285	131	—	529	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和4年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5年2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	117	91	100.8	1,916	78	3.5	273	24.5
		昼	184	146	160.3	3,047	101	4.5	454.5	30.1
		夕	110	88	98.7	1,875	54	4.0	216	34.7
		計	—	—	—	6,838	233	—	943.5	—
	休日	朝	87	70	78.7	709	36	3.5	126	19.7
		昼	102	84	92.3	831	36	4.5	162	23.1
		夕	86	74	79.8	718	27	4.0	108	26.6
		計	—	—	—	2,258	99	—	396	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和4年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5年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) $B \times C$	
3月	平日	朝	140	96	63.3	1,393	92	3.5	322	15.1
		昼	199	147	94.7	2,084	120	4.5	540	17.1
		夕	137	89	61.8	1,361	63	4.0	252	21.6
		計	—	—	—	4,838	275	—	1,114	—
	休日	朝	109	76	58.1	523	36	3.5	126	14.5
		昼	122	93	62.6	564	37	4.5	166.5	15.2
		夕	108	50	57.7	520	27	4.0	108	19.2
		計	—	—	—	1,607	100	—	400.5	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3カ月以上分を添付する。
(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和5年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5年4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	134	99	123.6	2,472	3.5	71	3.5	248.5	34.8
		昼	206	134	187.5	3,750	4.5	96	4.5	432	39.0
		夕	135	88	121.5	2,430	4.0	57	4.0	228	42.6
		計	—	—	—	8,652	12.0	224	—	908.5	—
	休日	朝	113	78	98.1	981	3.5	29	3.5	101.5	33.8
		昼	155	89	113.5	1,135	4.5	40	4.5	180	28.3
		夕	110	73	95.3	953	4.0	32	4.0	128	29.8
		計	—	—	—	3,059	12.0	101	—	409.5	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。
 (特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和5年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5年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		
5月	平日	朝	109	73	98	1,961	3.5	79	3.5	276.5	24.8
		昼	180	97	156.3	3,127	4.5	100	4.5	450	31.2
		夕	117	68	101.8	2,037	4.0	61	4.0	244	33.4
		計	—	—	—	7,125	12.0	240	—	970.5	—
	休日	朝	87	69	88.5	885	3.5	38	3.5	133	23.3
		昼	103	85	102.7	1,027	4.5	49	4.5	220.5	20.9
		夕	87	67	85.9	859	4.0	33	4.0	132	26.0
		計	—	—	—	2,771	12.0	138	—	485.5	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和5年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5年6月分）

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 食数 $A \div B$	
		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) $B \times C$		
6月	平日	朝	125	99	109.3	2,531	3.5	89	3.5	311.5	28.4
		昼	204	168	172	4,126	4.5	110	4.5	495	37.5
		夕	131	93	108.2	2,667	4.0	66	4.0	264	40.4
		計	—	—	—	7,791	12.0	265	—	1,090.5	—
	休日	朝	113	82	95.2	780	3.5	29	3.5	101.5	26.9
		昼	130	99	109.5	903	4.5	34	4.5	153	26.5
		夕	105	83	92.7	752	4.0	24	4.0	96	31.3
		計	—	—	—	2,435	12.0	94	—	350.5	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和5年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5年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 $A \div B$	
		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) $B \times C$		
7月	平日	朝	130	106	97	2,186	3.5	80	3.5	280	27.3
		昼	205	160	161	3,440	4.5	115	4.5	517.5	29.9
		夕	124	72	96	2,165	4.0	62	4.0	248	34.9
		計	—	—	—	7,791	12.0	257	—	1,045.5	—
	休日	朝	113	82	76	1,047	3.5	40	3.5	140	26.1
		昼	123	98	89	1,205	4.5	54	4.5	243	22.3
		夕	108	81	76	1,020	4.0	34	4.0	136	30.0
		計	—	—	—	3,272	12.0	128	—	519	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。
 (特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和5年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5年8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) $B \times C$		
8月	平日	朝	117	88	105.4	2,319	3.5	83	3.5	290.5	27.9
		昼	188	130	162.5	3,575	4.5	104	4.5	468	34.3
		夕	125	105	113.9	2,506	4.0	63	4.0	252	39.7
		計	—	—	—	8,400	12.0	250	—	1,010.5	—
	休日	朝	108	80	91.6	825	3.5	31	3.5	108.5	26.6
		昼	125	100	110.5	995	4.5	38	4.5	171	26.1
		夕	101	88	94.1	847	4.0	27	4.0	108	31.3
		計	—	—	—	2,667	12.0	96	—	387.5	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

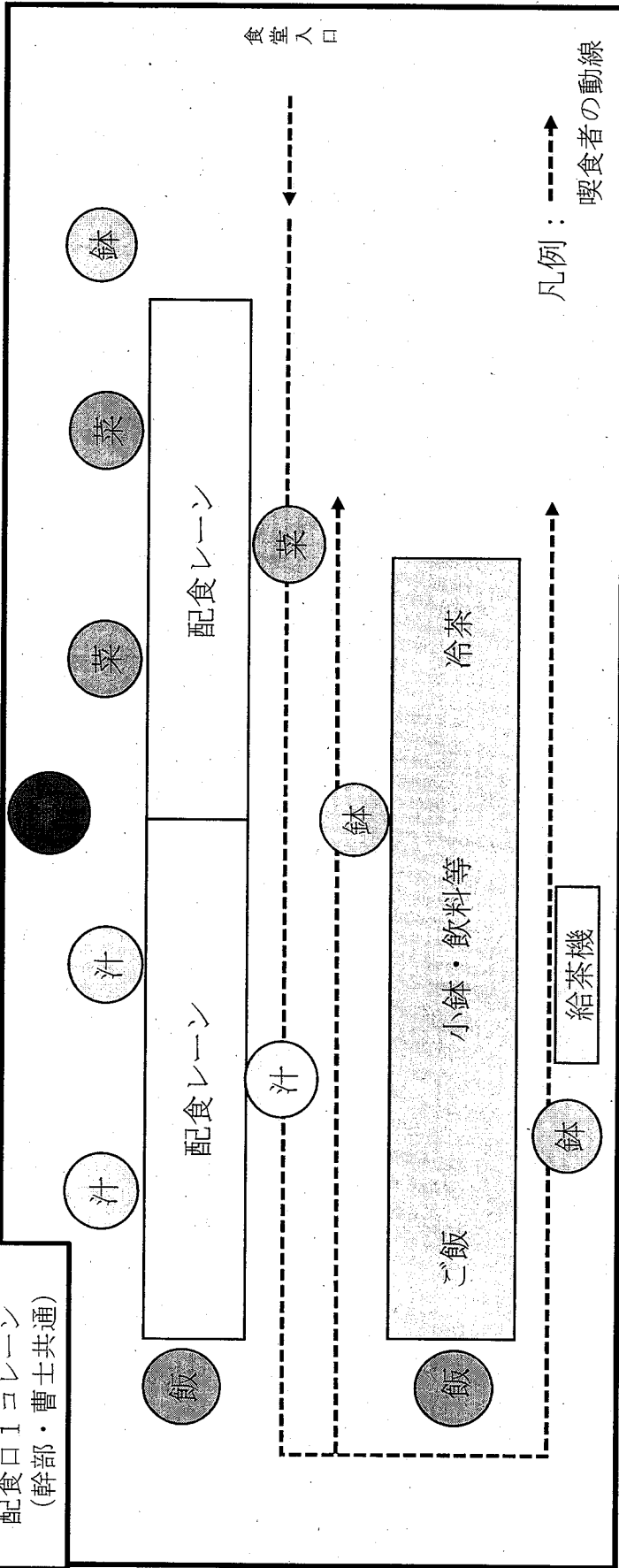
注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

与那国駐屯地隊員食堂における配食人員の配置

【駐屯地食堂】
配食口1 コレーン
(幹部・曹士共通)

※配食における基準とする。



区分	主な任務等	レーン等配置人員	食堂合計人員	総計
全般	● 現場責任者 (全般指示)		1	12
	● 飯・食器等補充	1	2	
	● 小鉢・茶等補充	2	3	
配食等担当	● 汁担当	1	3	
	● 菜皿・洋皿 (主菜) 担当	1	3	



設 備


	区 分	数 量	能力等
調理器材 及び器具	I H回転釜, 電気式	3	110L
	たて形炊飯器, 2号, I H式	2	14Kg
	水圧洗米器, ドライシステム用, 2号	1	10kg/h 以上
	コンパクションオープンスチーム機能付, 2号, 電気式	2	10 段
	ティルティングパン, 電気式	1	70L
	野菜切裁用調理機, 2号	1	150kg/h
	球根皮むき機, 3号	1	150kg/h
	電気ゆで麺器	1	29, 42L
	I Hクッキングヒーター	1	—
	スライサー	1	(0)~16mm
	電子レンジ	1	33L
	ブラストチラー	1	30kg/90 分
	製氷機, 2号	1	150kg
	配食用温蔵庫, 3号	1	750L
	配食用保冷庫, 3号	1	600L
	パススルー冷蔵庫	2	-5~12℃
	冷蔵ショーケース	1	812L
	解凍庫, 3号	1	200L
	適温・選択配食器材, 2号電気式	2	—
	分類保管型・超鮮度高湿保管庫	1	5~35℃
	自動給茶機	1	3 杯/分
	包丁・まな板消毒保管庫, 2号	1	30~120℃
	器具殺菌庫	1	—
	電気式食器消毒保管庫, 2号	1	40 カゴ収納
厨芥処理機, 3号, 一体形, A	1	200 人以下	
食器洗浄機(ドアタイプ) 電気式	1	—	

「(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	使い捨て手袋	
4	作業従事者個人用	爪ブラシ	
5	卓上消耗品	紙ナフキン	
6	調理用消耗品	クッキングペーパー	
7	調理用消耗品	クッキングシート	
8	調理用消耗品	サランラップ類	保冷・保温等時にも使用
9	調理用消耗品	アルミホイル	
10	調理用消耗品	食品用洗剤	次亜塩素酸ナトリウム等
11	調理器具清掃用	スポンジたわし	
12	調理器具清掃用	タオル、布巾	調理台等清掃
13	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
14	調理器具清掃用	消毒用アルコール	洗浄後消毒
15	調理器具清掃用	クレンザー	
16	厨房清掃用	デッキブラシ	
17	厨房清掃用	バケツ	
18	厨房清掃用	ポリ袋	町内ゴミ袋含む
19	厨房清掃用	水切り	
20	厨房清掃用	モップ	
21	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口、トイレ等
22	官民共用	手洗い石鹼液	厨房入口、トイレ等
23	官民共用	ペーパータオル	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

※21 から 24 は官民共用となるため、作業従事者数を基準とし、官と要調整

業務隊長	補給科長
 5.9.29	 5.9.28

給食担当官


令和6年度
食器洗淨及び清掃作業部外委託仕様書

与那国駐屯地業務隊

文書管理者：与那国駐屯地業務隊総務科長
作成年月日：5.9.27
保存期間：5年（11.3.31まで保存）
枚数：19枚
配布先：1箇所

令和 6 年度
与那国駐屯地食器洗浄及び清掃作業部外委託仕様書

調達要求番号：

食器洗浄及び清掃作業部外委託仕様書			
物品番号		仕様書番号	1 - 2
食器洗浄及び清掃作業部外委託		作成	令和 5 年 9 月 2 9 日
		変更	令和 年 月 日
		作成部隊等名	与那国駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の与那国駐屯地（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、荒天・災害等による不測事態、訓練等により食数の増減、喫食事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。

2 役務に関する要求

2.1 作業の条件

2.1.1 受託者の作業条件

受託者の作業条件は、次による。

- a) 日々の作業において、現場責任者を 1 名配置するものとし、官側が示す予定喫食者数等に応じ、別紙第 1 「令和 4 年度 9 月～令和 5 年度 8 月における食数及び作業従事者数の実績値」及び別紙第 2 「与那国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。
- g) 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。
- h) 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。
- i) 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。

2.1.2 作業従事者の服務

作業従事者の与那国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

		毎 月 (基 準)					
種類	作業区分	1日あたりの予定数					
		平 日			休 日		
		朝食作業	昼食作業	夕食作業	朝食作業	昼食作業	夕食作業
食器類	飯 わ ん	250個	350個	250個	200個	250個	200個
	汁 わ ん	250個	350個	250個	200個	250個	200個
	井	0個	350個	250個	0個	250個	200個
	菜皿又は洋皿	250枚	350枚	250枚	200枚	250枚	200枚
	カレ－皿	0枚	350枚	250枚	0枚	250枚	200枚
	小 皿	250枚	350枚	250枚	200枚	250枚	200枚
	小 鉢	250個	350個	250個	200個	250個	200個
	湯 の み	250個	350個	250個	200個	250個	200個
	盆	250枚	350枚	250枚	200枚	250枚	200枚
はし・その他(各)	250膳	350膳	250膳	200膳	250膳	200膳	
食缶類	食缶(飯用)	10個	15個	10個	6個	10個	6個
	食缶(汁用)	10個	15個	10個	6個	10個	6個
	食缶(菜用)	14個	20個	14個	10個	14個	10個

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

表 2

区 分	面積又は数量
食 堂	217.8 m ²
食器洗浄室	58.5 m ²
食 卓	32個
い す	128個
食卓備付品	32組

2.4 作業開始時刻及び終了時刻は、表3を基準とする。

表 3

区 分	開始時刻(基準)	終了時刻(基準)
朝 食 作 業	06時20分	08時00分
昼 食 作 業	11時30分	13時30分
夕 食 作 業	17時15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) 受託者は、官側がマニュアル別紙に示す従業者などの衛生管理点検表の点検項目に不備を確認し、不適格と指示した者は、就業させてはならない。
- d) 作業従事者等の、新型コロナウイルス及びノロウイルスを含む感染症罹患からの復帰に関しては、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）及び感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律施行規則（平成10年厚生省令第99号）に基づくとともに、必要な検査費用等は、受託者の負担によるものとする。

4.2 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 25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15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	

※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4年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和4年9月分）

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 食数 $A \div B$	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
9月	平日	朝	121	85	99	1,986	3.5	40	3.5	140	49.6
		昼	188	115	154	3,087	4.5	40	4.5	180	77.2
		夕	137	67	104	2,062	4.0	40	4.0	160	51.5
		計	—	—	—	7,135	12.0	120	—	480	—
	休日	朝	127	70	86	864	3.5	20	3.5	70	43.2
		昼	182	77	108	1082	4.5	20	4.5	90	54.1
		夕	84	67	81	809	4.0	20	4.0	80	40.4
		計	—	—	—	2,755	12.0	60	—	240	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和4年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和4年10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) $B \times C$		
10月	平日	朝	117	92	102.8	2,056	3.5	40	3.5	140	51.4
		昼	169	152	159.7	3,194	4.5	40	4.5	180	79.8
		夕	121	62	100.8	2,017	4.0	40	4.0	160	50.4
		計	—	—	—	7,267	12.0	120	—	—	480
	休日	朝	84	75	83.7	921	3.5	22	3.5	77	41.8
		昼	99	82	103.4	1,138	4.5	22	4.5	99	51.7
		夕	82	72	85.4	940	4.0	22	4.0	88	42.7
		計	—	—	—	2,999	12.0	66	—	—	264

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和4年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和4年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) $B \times C$	
11月	平日	朝	189	92	159.6	3.5	40	3.5	140	79.8
		昼	245	152	219.5	4.5	40	4.5	180	109.7
		夕	191	93	157.2	4.0	40	4.0	160	78.6
		計	—	—	—	12.0	120	—	480	—
	休日	朝	174	80	83	3.5	20	3.5	70	65.0
		昼	174	105	103	4.5	20	4.5	90	71.5
		夕	164	90	80	4.0	20	4.0	80	32.4
		計	—	—	—	12.0	60	—	240	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。
 (特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和4年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和4年12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	169	62	102	2,673	40	3.5	140	66.8
		昼	228	80	154	3,725	40	4.5	180	93.1
		夕	141	58	99	2,550	40	4.0	160	63.7
		計	—	—	—	8,948	120	—	480	—
	休日	朝	143	60	53	913	22	3.5	77	41.5
		昼	161	68	57	1002	22	4.5	99	45.5
		夕	141	59	51	886	22	4.0	88	40.2
		計	—	—	—	2,801	66	—	264	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和4年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5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	
1月	平日	朝	108	62	84.9	1,698	40	3.5	133	42.4
		昼	165	84	131	2,620	40	4.5	171	65.5
		夕	104	62	80.3	1,607	40	4.0	152	40.1
		計	—	—	—	5,925	120	—	455	—
	休日	朝	85	58	65.3	719	22	3.5	84	32.6
		昼	95	63	74.7	822	22	4.5	108	37.3
		夕	87	57	67.6	744	22	4.0	96	33.8
		計	—	—	—	2,285	66	—	288	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。
 (特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和4年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5年2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	117	91	100.8	1,916	3.5	38	3.5	126	50.4
		昼	184	146	160.3	3,047	4.5	38	4.5	162	80.1
		夕	110	88	98.7	1,875	4.0	38	4.0	144	49.3
		計	—	—	—	6,838	12.0	114	—	—	432
	休日	朝	87	70	78.7	709	3.5	18	3.5	70	39.4
		昼	102	84	92.3	831	4.5	18	4.5	90	46.1
		夕	86	74	79.8	718	4.0	18	4.0	80	39.9
		計	—	—	—	2,258	12.0	54	—	—	240

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごとで作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。
 (特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和4年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5年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	
3月	平日	朝	140	96	63.3	1,393	44	3.5	154	31.6
		昼	199	147	94.7	2,084	44	4.5	198	94.7
		夕	137	89	61.8	1,361	44	4.0	176	30.9
		計	—	—	—	4,838	132	—	528	—
	休日	朝	109	76	58.1	523	18	3.5	63	29.0
		昼	122	93	62.6	564	18	4.5	81	31.3
		夕	108	50	57.7	520	18	4.0	72	28.8
		計	—	—	—	1,607	54	—	216	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として1-2か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和5年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5年4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	134	99	123.6	2,472	3.5	40	3.5	140	61.8
		昼	206	134	187.5	3,750	4.5	40	4.5	180	93.7
		夕	135	88	121.5	2,430	4.0	40	4.0	160	60.7
		計	—	—	—	8,652	12.0	120	—	—	480
	休日	朝	113	78	98.1	981	3.5	20	3.5	70	49.1
		昼	155	89	113.5	1,135	4.5	20	4.5	90	56.7
		夕	110	73	95.3	953	4.0	20	4.0	80	47.6
		計	—	—	—	3,059	12.0	60	—	—	240

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。
 (特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和5年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5年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	
5月	平日	朝	109	73	98	1,961	40	3.5	133	49.0
		昼	180	97	156.3	3,127	40	4.5	171	78.1
		夕	117	68	101.8	2,037	40	4.0	152	50.9
		計	—	—	—	7,125	120	—	456	—
	休日	朝	87	69	88.5	885	22	3.5	84	40.2
		昼	103	85	102.7	1,027	22	4.5	108	46.7
		夕	87	67	85.9	859	22	4.0	96	39.0
		計	—	—	—	2,771	66	—	288	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和5年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5年6月分）

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 食数 $A \div B$	
		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) $B \times C$		
6月	平日	朝	125	99	109.3	2,531	3.5	44	3.5	154	57.5
		昼	204	168	172	4,126	4.5	44	4.5	198	93.7
		夕	131	93	108.2	2,667	4.0	44	4.0	176	60.6
		計	—	—	—	7,791	12.0	132	—	—	528
	休日	朝	113	82	95.2	780	3.5	16	3.5	56	48.7
		昼	130	99	109.5	903	4.5	16	4.5	72	56.4
		夕	105	83	92.7	752	4.0	16	4.0	64	47.0
		計	—	—	—	2,435	12.0	48	—	—	192

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和5年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5年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 $A \div B$	
		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) $B \times C$		
7月	平日	朝	130	106	97	2,186	3.5	40	3.5	140	54.6
		昼	205	160	161	3,440	4.5	40	4.5	180	86.0
		夕	124	72	96	2,165	4.0	40	4.0	160	54.1
		計	—	—	—	7,791	12.0	120	—	480	—
	休日	朝	113	82	76	1,047	3.5	22	3.5	77	47.6
		昼	123	98	89	1,205	4.5	22	4.5	99	54.7
		夕	108	81	76	1,020	4.0	22	4.0	88	46.3
		計	—	—	—	3,272	12.0	66	—	264	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として1.2か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和5年度における食数及び作業従事者数の実績値（令和5年8月分）

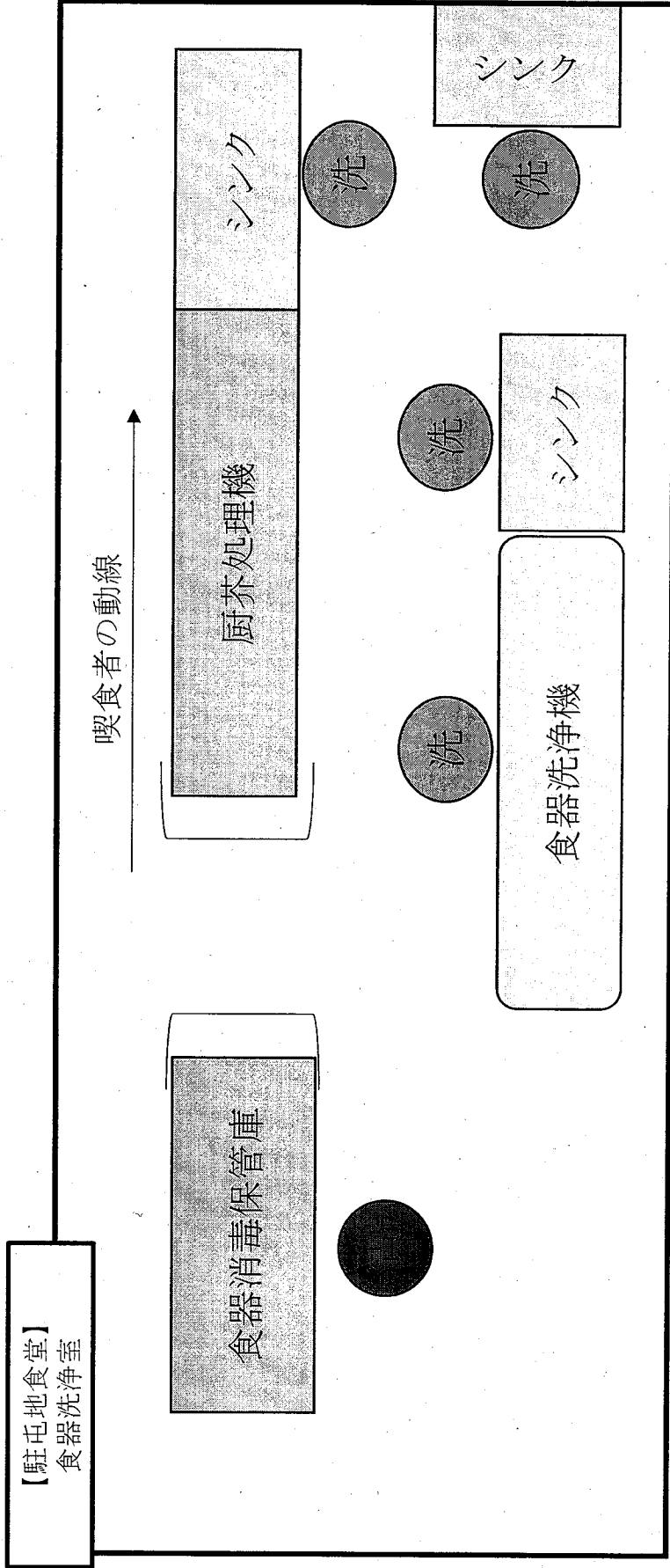
月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 食数 A ÷ B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C		
8月	平日	朝	117	88	105.4	2,319	3.5	44	3.5	154	52.7
		昼	188	130	162.5	3,575	4.5	44	4.5	198	81.2
		夕	125	105	113.9	2,506	4.0	44	4.0	176	56.9
		計	—	—	—	8,400	12.0	132	—	—	528
	休日	朝	108	80	91.6	825	3.5	18	3.5	63	45.8
		昼	125	100	110.5	995	4.5	18	4.5	81	55.2
		夕	101	88	94.1	847	4.0	18	4.0	72	47.0
		計	—	—	—	2,667	12.0	54	—	—	216

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

与那国駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置



主な任務等	人員数	総計
● 現場責任者：全般指示のほか、食器洗浄機から食器消毒保管庫へ格納	1	5
● 洗 洗浄係：シンクに内に溜まった食器等を洗浄し、食器洗浄機に投入	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