

1」
国分駐業第706号
令和6年10月31日

第364会計隊長 殿

国分駐屯地業務隊長
(公印省略)

給食業務等の部外委託仕様書について (通知)

標記について、別冊のとおり通知する。

添付書類：別冊第1、別冊第2
文書管理者：国分駐屯地業務隊総務科長
保存期間：5年（12.3.31まで保存）
枚数：1枚、2冊

国分駐業第706号（令和6年10月31日）別冊第1

国分駐屯地給食業務の部外委託に関する仕様書

自 令和7年 4月 1日

至 令和8年 3月31日

国分駐屯地業務隊

文書管理者：国分駐屯地業務隊総務科長
保存期間：5年（12.3.31まで保存）
枚数：18枚

調達要求番号：

陸上自衛隊仕様書		
給食業務の部外委託	仕様書番号	
	作成	令和6年10月31日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	国分駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の国分駐屯地（以下、「官側」という）における給食業務の部外委託について規定する。

1.2 用語の定義

この仕様書で使用する用語の定義は、次に定めるところによる。

a) 契約担当官

給食業務の部外委託に係わる契約を締結する者

b) 検査官

契約担当官の任命を受けて、補助者として給食業務の部外委託に係わる契約履行の適否の検査を行う者

c) 監督官

契約担当官の任命を受けて、補助者として給食業務の部外委託に係わる契約履行の過程における監督を行う者

d) 受託者

給食業務の部外委託契約を請け負う者

e) 作業従事者

この役務に直接従事する者

f) 現場責任者

作業現場における一切の責任を有し、作業従事者の管理、技術指導、官側との交渉等に従事する者

g) 作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

h) 調理師

調理師法（昭和33年法律第147号）第3条に規定する調理師免許を有する者

1.3 本委託業務の概要

官側の施設、器材等を使用して、官側が作成した献立及び官側が準備した食材等により官側が示す調理指示に従い調理し、指定された食事時間内に配食、並びに、これらに付随する食材、調味料などの運搬、調理器材、用具の手入れ及び指定場所への格納、厨房の清掃を行うものである。

駐屯地食堂における標準的な食数及び配食レーンは表1のとおりであるが、災害等の不測事態、訓練等により食数の増減、食事時間並びに献立を変更する場合があります。受託者は官側との調整により柔軟に対応するものとする。

調達要求番号：

陸上自衛隊仕様書		
給食業務の部外委託	仕様書番号	
	作成	令和6年10月31日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	国分駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の国分駐屯地（以下、「官側」という）における給食業務の部外委託について規定する。

1.2 用語の定義

この仕様書で使用する用語の定義は、次に定めるところによる。

a) 契約担当官

給食業務の部外委託に係わる契約を締結する者

b) 検査官

契約担当官の任命を受けて、補助者として給食業務の部外委託に係わる契約履行の適否の検査を行う者

c) 監督官

契約担当官の任命を受けて、補助者として給食業務の部外委託に係わる契約履行の過程における監督を行う者

d) 受託者

給食業務の部外委託契約を請け負う者

e) 作業従事者

この役務に直接従事する者

f) 現場責任者

作業現場における一切の責任を有し、作業従事者の管理、技術指導、官側との交渉等に従事する者

g) 作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

h) 調理師

調理師法（昭和33年法律第147号）第3条に規定する調理師免許を有する者

1.3 本委託業務の概要

官側の施設、器材等を使用して、官側が作成した献立及び官側が準備した食材等により官側が示す調理指示に従い調理し、指定された食事時間内に配食、並びに、これらに付随する食材、調味料などの運搬、調理器材、用具の手入れ及び指定場所への格納、厨房の清掃を行うものである。

駐屯地食堂における標準的な食数及び配食レーンは表1のとおりであるが、災害等の不測事態、訓練等により食数の増減、食事時間並びに献立を変更する場合があります。受託者は官側との調整により柔軟に対応するものとする。

表1-駐屯地食堂における1日あたりの標準的な食数及び配食レーン

区 分		平 日	休日 (土・日・祝日)
朝食	食数	4月～6月	600食
		7月～3月	300食
	食事時間	0600～0700	0630～0700
	曹士食堂	1～2コ配食レーン	—
	幹部食堂	1コ配食レーン	—
昼食	食数	4月～6月	650食
		7月～3月	400食
	食事時間	1200～1300	1200～1240
	曹士食堂	1～2コ配食レーン	1コ配食レーン
	幹部食堂	1コ配食レーン	—
夕食	食数	4月～6月	600食
		7月～3月	300食
	食事時間	1730～1830	1730～1830
	曹士食堂	1～2コ配食レーン	1コ配食レーン
	幹部食堂	1コ配食レーン	—

※ 詳細は、別紙第1「令和7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」を参照

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「国分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必要な作業従事者の数を自らの判断で算定し、調理工程表又は作業従事者勤務割振表により官側の同意を得るものとする。この際、調理工程表又は作業従事者勤務割振表に同意が得られなかった場合、官側は改善を勧告する。

また、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「提出書類」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日付衛食第85号別添）
- e) 鹿児島県食の安心・安全推進条例（改正 令和3年3月26日条例第22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）

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

作業従事者の国分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) 次の判定基準に基づき監督・検査を受けるものとする。

時期等	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	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、左記にかか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 火曜日に、土～月曜日分を通知 2 前週木曜日に、火・水曜日分を通知 3 前週金曜日に、木・金曜日分を通知
調理及び配食 細部要領	平日毎日	平日朝 8時30 分基準	
各種検査等及 び実習生の受 け入れ		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 14日前まで	様式随意
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	前回実施日より1か月以内(ただし、受託年度4月分は業務開始の10日前まで)	1 菌検索結果には、腸管出血性大腸菌症検査を含めること。(10月から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	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。別紙第3基準
給食業務勤務実績表	月1回	当月分を翌月5日まで	別紙第4(基準)
作業完了届	月1回	当月分を翌月5日まで	別紙第5
保健所等による営業許可証の写し	年1回	業務開始14日前まで	

※ 提出時期に間に合わないことが予想された場合、受託者は速やかに官側へ通知し、今後の対応について協議するものとする。

5.4 受託者が使用できる国有財産

a) 施設

本委託業務に係る陸上自衛隊国分駐屯地食堂、厨房、控室及び更衣室

b) 設備

別紙第5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7「(給食業務)年間を通じて必要となる消耗品のリスト(基準)」

5.6 本委託業務の引継ぎ

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

5.7 飲食店営業許可

食品衛生法第54条に基づき、政令で定める飲食店営業施設に該当するので、受託者は、契約に伴い食品衛生法第55条の1項の規定に基づき、厚生労働省令で定めるところにより、給食施設(駐屯地隊員食堂)における飲食店営業(一般食堂)の営業許可を受けなければならない。

契約が終了し、給食を廃止する場合は、食品衛生法施行細則第5条の2、第6項に規定する「給食廃止届」を所轄保健所長に届け出なければならない。

5.8 仕様書に関する疑義

受託者は、この仕様書に疑義が生じた場合は、契約担当官と協議するものとする。

令和7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

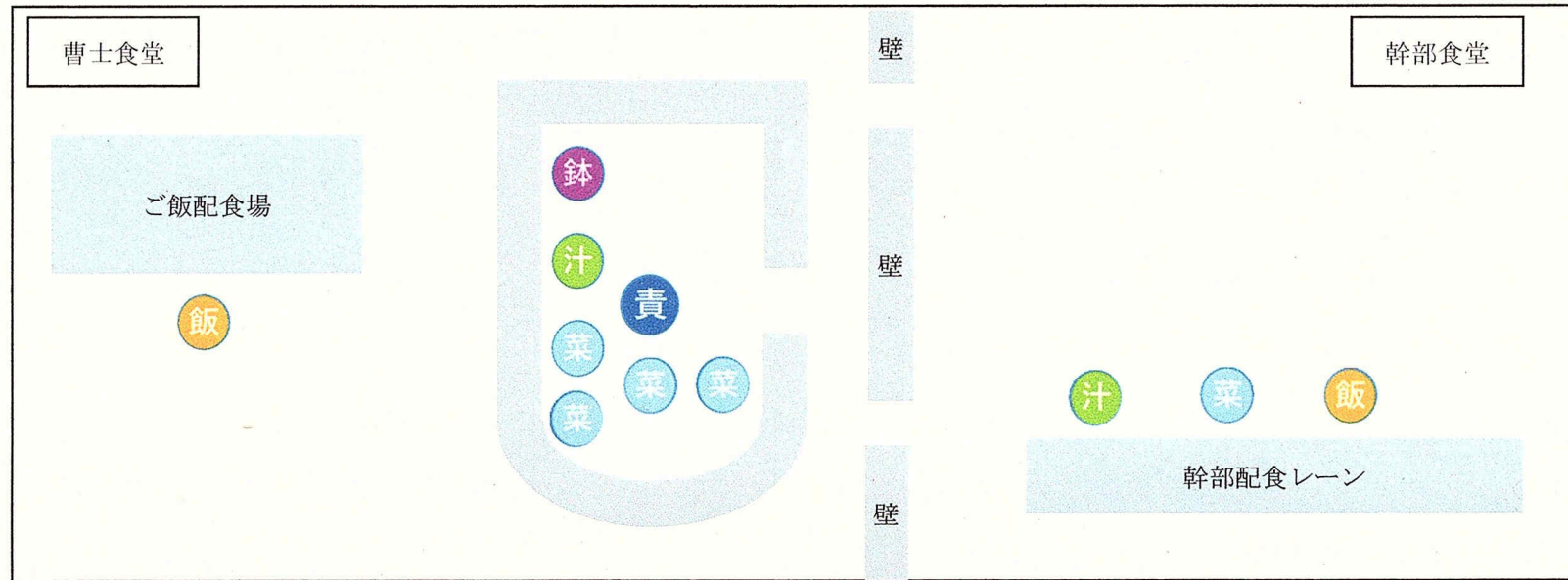
月	区分	食数				現場 責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当 たりの食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C		
10月	平日	朝	382	174	282	5920	4	115	4	460	51
		昼	518	170	339	7120	4	168	4	672	42
		夕	326	141	241	5067	4	113	4	452	45
		計	—	—	—	18107	12	396	—	1584	—
	休日	朝	345	145	207	2067	1	4	1	4	517
		昼	341	81	162	1624	4	40	4	160	41
		夕	187	113	140	1398	4	36	4	144	39
		計	—	—	—	5089	9	80	—	308	—
11月	平日	朝	397	166	266	5322	4	109	4	436	49
		昼	443	145	300	5993	4	154	4	616	39
		夕	328	165	225	4493	4	94	4	376	48
		計	—	—	—	15808	12	357	—	1428	—
	休日	朝	868	152	247	2471	1	4	1	4	618
		昼	195	84	140	1398	4	44	4	176	32
		夕	168	96	133	1330	4	37	4	148	36
		計	—	—	—	5199	9	85	—	328	—
12月	平日	朝	332	205	252	3781	4	76	4	304	50
		昼	525	306	372	5582	4	119	4	476	47
		夕	346	137	254	3806	4	73	4	292	52
		計	—	—	—	13169	12	268	—	1072	—
	休日	朝	189	88	127	2025	1	5	1	5	405
		昼	294	64	107	1717	4	61	4	244	28
		夕	255	59	105	1681	4	58	4	232	29
		計	—	—	—	5423	9	124	—	481	—

月	区分		食数				現場 責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当 たりの食数 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	258	160	242	3626	4	80	4	320	45
		昼	388	202	357	5352	4	123	4	492	44
		夕	291	91	237	3557	4	76	4	304	47
		計	—	—	—	12535	12	279	—	1116	—
	休日	朝	177	73	97	1557	1	5	1	5	311
		昼	326	60	94	1500	4	64	4	256	23
		夕	100	59	67	1072	4	57	4	228	19
		計	—	—	—	4129	9	126	—	489	—
2月	平日	朝	327	164	213	4051	4	92	4	368	44
		昼	396	263	323	6139	4	132	4	528	47
		夕	323	96	196	3725	4	35	4	140	106
		計	—	—	—	13915	12	259	—	1036	—
	休日	朝	332	121	196	1959	1	3	1	3	653
		昼	375	88	192	1921	4	38	4	152	51
		夕	266	81	139	1392	4	35	4	140	40
		計	—	—	—	5272	9	76	—	295	—
3月	平日	朝	312	138	241	4814	4	123	4	492	39
		昼	426	216	344	6879	4	151	4	604	46
		夕	271	105	209	4180	4	37	4	148	113
		計	—	—	—	15873	12	311	—	1244	—
	休日	朝	212	114	151	1659	1	4	1	4	415
		昼	238	74	139	1534	4	46	4	184	33
		夕	382	76	128	1404	4	37	4	148	38
		計	—	—	—	4597	9	87	—	336	—

月	区分		食数				現場 責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当 たりの食数 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	518	387	442	8835	4	109	4	436	81
		昼	584	379	522	10432	4	172	4	688	61
		夕	515	337	421	8415	4	112	4	448	75
		計	—	—	—	27682	12	393	—	1572	—
	休日	朝	437	65	317	3167	1	3	1	3	1056
		昼	392	59	228	2279	4	43	4	172	53
		夕	365	50	226	2261	4	49	4	196	46
		計	—	—	—	7707	9	95	—	371	—
5月	平日	朝	532	362	425	7228	4	103	4	412	70
		昼	633	245	428	7282	4	172	4	688	42
		夕	797	511	374	6354	4	103	4	412	62
		計	—	—	—	20864	12	378	—	1512	—
	休日	朝	417	59	226	3159	1	4	1	4	790
		昼	490	49	126	1764	4	57	4	228	31
		夕	304	51	139	1947	4	53	4	212	37
		計	—	—	—	6870	9	114	—	444	—
6月	平日	朝	539	369	429	8584	4	120	4	480	72
		昼	532	348	443	8852	4	170	4	680	52
		夕	607	270	404	8074	4	128	4	512	63
		計	—	—	—	—	12	418	—	1672	—
	休日	朝	429	316	359	3586	1	3	1	8	448
		昼	341	75	175	1750	4	44	4	176	40
		夕	346	138	217	2170	4	45	4	180	48
		計	—	—	—	—	9	97	—	364	—

月	区分		食数				現場 責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり の食数 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	
7月	平日	朝	428	130	202	4041	4	114	4	456	35
		昼	450	167	228	4568	4	159	4	636	29
		夕	317	105	168	3369	4	120	4	480	28
		計	—	—	—	11978	12	393	—	1572	—
	休日	朝	237	100	241	2648	1	4	1	4	662
		昼	258	63	264	2904	4	40	4	160	73
		夕	200	75	198	2175	4	36	4	144	60
		計	—	—	—	7727	9	80	—	308	—
8月	平日	朝	272	51	179	2864	4	60	4	240	48
		昼	382	55	183	2927	4	90	4	360	33
		夕	237	68	125	2002	4	57	4	228	35
		計	—	—	—	7793	12	207	—	828	—
	休日	朝	206	65	137	2059	1	6	1	6	343
		昼	127	53	141	2122	4	78	4	312	27
		夕	141	53	115	1726	4	72	4	288	24
		計	—	—	—	5907	9	156	—	606	—
9月	平日	朝	371	136	219	4377	4	93	4	372	47
		昼	417	137	239	4770	4	136	4	544	35
		夕	252	115	167	3341	4	97	4	388	34
		計	—	—	—	12488	12	326	—	1304	—
	休日	朝	232	111	225	2249	1	5	1	5	450
		昼	180	71	251	2508	4	46	4	184	55
		夕	133	79	193	1932	4	44	4	176	44
		計	—	—	—	6689	9	95	—	365	—

国分駐屯地食堂における配食人員の配置（基準）



区 分	主な任務等	各レーン配置人員									食堂合計		総 員	
		曹士食堂					幹部食堂							
		平日			休日		平日				平日	休日	平日	休日
		朝	昼	夕	昼	夕	朝	昼	夕					
全 般	責 現場責任者 (全般指示、幹部、幹曹兼任)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9 (11)	5 (6)	
	飯 飯・食器等の補充	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1			
配食等 担当	菜 菜皿・洋皿（主菜）配食	1 (3)	2 (4)	2 (3)	2 (3)	2 (3)	1	1	1	3 (5)	3			
	鉢 小鉢等（副菜）担当	1	1	1						1		1		
	汁 汁担当	1	1	1	1	1				1	1	2	1	

※（ ）の内数については、4月から6月新隊員教育期間の配置人員とする。

給食業務勤務割振表

月																																						
連番	勤務体系	資格	日曜氏名	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	合計			
				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				
1	責任者	調理師	国分太郎																																			
2	副責任者	調理師	隼人次郎																																			
3		調理師	〇〇〇〇																																			
4		調理師	〇〇〇〇																																			
5		調理師	〇〇〇〇																																			
6		調理師	〇〇〇〇																																			
7	朝勤		福島花子																																			
8			〇〇〇〇																																			
9			〇〇〇〇																																			
10			〇〇〇〇																																			
11			〇〇〇〇																																			
12			〇〇〇〇																																			
13			〇〇〇〇																																			
14																																						
15	昼勤		広瀬三郎																																			
16			〇〇〇〇																																			
17			〇〇〇〇																																			
18			〇〇〇〇																																			
19			〇〇〇〇																																			
20			〇〇〇〇																																			
21			〇〇〇〇																																			
22			〇〇〇〇																																			
23			〇〇〇〇																																			
24			〇〇〇〇																																			
25	遅出勤		遅井花子																																			
26			〇〇〇〇																																			
27																																						
朝食勤務合計 (人)																																						
昼食勤務合計 (人)																																						
夕食勤務合計 (人)																																						
合計 (人)																																						
勤務区分				A勤務 : 04:00~08:00 (4h) 、 B勤務 : 09:30~19:00 (8h)																								勤務区分は、受託者の計画による。										

※ 現場責任者は常時配置するものとする。現場責任者が休暇等により不在となる場合は、あらかじめ現場責任者と同様の要件を具備する副責任者を選任し、現場責任者に代わって勤務できるようにシフトを計画するものとする。
 ※ 調理作業においては、常時1名の調理師保有者が勤務するものとする。

※ 円滑な給食業務が実施できる人員数で勤務計画を作成するものとする。この際、給食業務と食器洗浄、清掃作業の区分を明確なものとし、兼務は認めない
 ※ 部隊訓練及び災害派遣等により給食人員及び喫食時間の変更等が発生する場合は、受託者は柔軟に対応するものとする。

給食業務勤務実績表

月		給食業務勤務実績表																															会社名 _____ 印				
連番	勤務体系	資格	日曜 氏名	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	合計		
				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			
1	責任者	調理師	国分太郎	8																																8	
2	副責任者	調理師	隼人次郎																																	0	
3		調理師	〇〇〇〇	4																																4	
4		調理師	〇〇〇〇	8																																	8
5		調理師	〇〇〇〇																																		0
6		調理師																																			0
7	朝勤		福島花子	4																																4	
8			〇〇〇〇	4																																4	
9			〇〇〇〇	4																																	4
10			〇〇〇〇	4																																	4
11			〇〇〇〇	4																																	4
12			〇〇〇〇																																		0
13			〇〇〇〇																																		0
14																																					0
15	昼勤		広瀬三郎	8																																8	
16			〇〇〇〇	8																																8	
17			〇〇〇〇	8																																	8
18			〇〇〇〇																																		0
19			〇〇〇〇	8																																	8
20			〇〇〇〇	8																																	8
21			〇〇〇〇																																		0
22			〇〇〇〇	8																																	8
23			〇〇〇〇	8																																	8
24																																				0	
25	遅出勤		遅井花子	4																																4	
26			〇〇〇〇																																	0	
27																																					0
合 計 (人)				100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	

従業員の勤務実績の勤務時間を日々ごとに記入

作業完了届

分任契約担当官
陸上自衛隊国分駐屯地
第364会計隊長 殿

下記のとおり、作業が完了したのでお届けします。

記

- 1 作業名 : 給食業務の部外委託
- 2 作業場所 : 国分駐屯地隊員食堂
- 3 作業期間 : 令和 年 月 日 から
令和 年 月 日 まで
- 4 稼働日数
(1) 平日 : 日
(2) 休日 : 日
- 5 完了届出年月日 : 令和 年 月 日

契約者

印

設 備

区 分	数 量	能 力	
厨房器材 及び器具	連続式ガス炊飯装置 2号	1台	20釜(1000食)/h (水温20℃)
	炊飯釜洗浄機2号	1台	30セット/h
	蒸気式煮炊き釜220L	6台	220L/台
	連続式揚物機2号	1台	200個/h以上
	連続式焼物機2号	1台	250個/h以上
	ガスレンジ1号	1台	ガス消費量(LP) 126 kw
	野菜切裁調理器1号	1台	キャベツ 1m/m、400kg /h
	肉ひき機2号	1台	150kg/h、プレート 目3.2mm
	球根皮むき器1号	1台	1回の投入量25~30kg
	蒸し器1号	2台	冷凍シューマイ、7000個以 上/h
	製氷機	2台	1回の製氷量、約3.2Kg(140 個)
	蒸気湯沸器	1台	300L/約48分
	保温器	2台	温度範囲60~120℃
	包丁まな板殺菌庫	1台	まな板10枚
	ミートスライサー1号	1台	4,800枚/h
	食器消毒保管庫	4台	食器かご収納数40 (1かご50枚)
	適温配食1・2号	1式	ホットテーブル0~120℃ コールドテーブル40~40℃
冷凍冷蔵庫	2台	冷蔵0~10℃ 冷凍-25~-15℃	

「(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	調理用消耗品	クッキングペーパー	
6	調理用消耗品	クッキングシート	
7	調理用消耗品	サランラップ類	保冷・保温等時にも使用
8	調理用消耗品	アルミホイル	
9	調理用消耗品	食品用洗剤	次亜塩素酸ナトリウム等
10	調理器具清掃用	スポンジたわし	
11	調理器具清掃用	タオル、布巾	調理台等清掃
12	調理器具清掃用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤	調理機械、包丁、まな板等
13	調理器具清掃用	消毒用アルコール	洗浄後消毒
14	調理器具清掃用	クレンザー	
15	厨房清掃用	デッキブラシ	
16	厨房清掃用	バケツ	
17	厨房清掃用	ポリ袋	各規格、必要数
18	厨房清掃用	水切り	
19	厨房清掃用	モップ	
20	厨房清掃用	洗浄機	
21	厨房清掃用	厨房床洗浄用洗剤	
22	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口、トイレ等
23	官民共用	手洗い石鹼液	厨房入口、トイレ等
24	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
25	官民共用	トイレットペーパー	トイレ等
26	官民共用	トイレ清掃用具一式	
27	官民共用	トイレ用洗剤	

※22 から 27 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

国分駐業第706号（令和6年10月31日）別冊第2

国分駐屯地食器洗淨及び清掃作業の部外委託に関する仕様書

自 令和7年 4月 1日

至 令和8年 3月31日

国分駐屯地業務隊

文書管理者：国分駐屯地業務隊総務科長
保存期間：5年（12.3.31まで保存）
枚数：16枚

調達要求番号：

陸上自衛隊仕様書		
食器洗浄及び清掃作業の部外委託	仕様書番号	
	作成年月日	令和6年10月31日
	作成部隊	国分駐屯地業務隊
	作成者	国分駐屯地業務隊補給科

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の国分駐屯地（以下、「官側」という。）食堂において実施する食器洗浄作業、食堂清掃作業などの部外委託について規定する。

1.2 用語の定義

この仕様書で使用する用語の定義は、次に定めるところによる。

a) 契約担当官

食器洗浄及び清掃作業の部外委託に係わる契約を締結する者

b) 検査官

契約担当官の任命を受けて、補助者として食器洗浄及び清掃作業の部外委託に係わる契約履行の適否の検査を行う者

c) 監督官

契約担当官の任命を受けて、補助者として食器洗浄及び清掃作業の部外委託に係わる契約履行の過程における監督を行う者

d) 受託者

食器洗浄及び清掃作業の部外委託契約を請け負う者

e) 作業従事者

この役務に直接従事する者

f) 現場責任者

作業現場における一切の責任を有し、作業従事者の管理、技術指導、官側との交渉等に従事する者

1.3 本委託業務の概要

官側の施設、器材を使用して、食器・配食缶類の洗浄、食堂（事務室、厨房及び糧食倉庫を除く。）の清掃及びこれらに付随する作業、並びに作業量の減少に伴う付加作業を行うものである。

駐屯地において、洗浄する食器・食缶類の標準的な種類及び数量は表1のとおりであるが、災害等の不測事態、訓練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名配置するとともに、官側が示す予定喫食者数等に応じ、別紙第1「令和7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「国分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。
- 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上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)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

作業従事者の国分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) 年に2回(6月、12月を基準)食堂(幹部食堂及び隊員食堂)の床洗い及び床のワックス塗布磨きを実施する。床のワックス塗布磨きについては、油性又は水性ワックスを塗布し、電動床磨きで磨き上げる。ワックス塗布の前には、洗剤又はワックスはく離剤等を用いて汚れや古いワックスを落として床面をきれいにする。
- d) 各月の厨房整備日を基準に、食堂(幹部食堂及び隊員食堂)の窓ガラスの清掃作業(外側含む。)を行うものとする。
- e) 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－洗浄する食器・食缶類の種類及び数量

		4～6月					
種 類		1日当たりの平均予定数量					
		平 日			休 日		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯 わ ん	500個	550個	450個	—	250個	350個
	汁 わ ん	500個	550個	450個	—	250個	350個
	菜皿又は洋皿	500個	550個	450個	—	250個	350個
	小 皿	500個	550個	450個	—	250個	350個
	小 鉢	500個	550個	450個	—	250個	350個
	湯 の み	500個	550個	450個	—	250個	350個
	盆	500個	550個	450個	—	250個	350個
	は し	500個	550個	450個	—	250個	350個
食缶類	食缶(飯用)	1個	1個	1個	—	1個	1個
	食缶(汁用)	1個	1個	1個	—	1個	1個
	食缶(菜用)	1個	1個	1個	—	1個	1個

		7～3月					
種 類		1日当たりの平均予定数量					
		平 日			休 日		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯 わ ん	300個	400個	300個	—	150個	150個
	汁 わ ん	300個	400個	300個	—	150個	150個
	菜皿又は洋皿	300個	400個	300個	—	150個	150個
	小 皿	300個	400個	300個	—	150個	150個
	小 鉢	300個	400個	300個	—	150個	150個
	湯 の み	300個	400個	300個	—	150個	150個
	盆	300個	400個	300個	—	150個	150個
	は し	300個	400個	300個	—	150個	150個
食缶類	食缶(飯用)	1個	1個	1個	—	1個	1個
	食缶(汁用)	1個	1個	1個	—	1個	1個
	食缶(菜用)	1個	1個	1個	—	1個	1個
注 記		・ 献立により、丼類・スプーン類・フォーク類の洗浄を実施する。					

注1：表1の数量は基準であり実際の個数については、その都度調整・指示する

注2：訓練・行事等によって数量が変化する場合、これに柔軟に対応する。

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－食堂の面積及び食卓・椅子の数量

区分	隊員食堂	幹部食堂
食堂	932㎡	130㎡
食器洗浄室	96㎡	
食卓	117個	17個
いす	468個	68個
食卓備付品	95組	17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

実施日 作業区分	平日		休日（土・日・祝・休暇）	
	開始時刻	終了時刻	開始時刻	終了時刻
朝食作業	0600	0800		
昼食作業	0930	1330	0930	1330
夕食作業	1500	1900	1500	1900

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。）」に定める調理従業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員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
現場責任者 (代理要員含む)	年1回	業務開始 14日前まで	様式随意
作業従事者一覧	年1回	業務開始 14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	前回実施日より1 ヶ月以内(ただし、 受託年度4月分は 業務開始の10日 前まで)	1 菌検索結果には、腸管出血性大腸菌症 検査を含めること。(10月から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。) 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。
食器洗浄業務 勤務割振り表	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。 別紙第4基準
食器洗浄業務 勤務実績表	月1回	当月分を 翌月5日まで	別紙第5 (基準)
作業完了届	月1回	当月分を 翌月5日まで	別紙第6

※ 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

作業の完了における作業完了届は、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って行うものとする。

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7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				現場 責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当 りの食数 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	382	174	282	5920	2	54	2	78	144
		昼	518	170	339	7120	4	71	4	236	103
		夕	326	141	241	5067	4	67	4	196	98
		計	—	—	—	18107	10	192	—	510	—
	休日	昼	341	81	162	1624	4	19	4	84	84
		夕	187	113	140	1398	4	20	4	84	84
		計	—	—	—	3022	8	39	—	168	—
11月	平日	朝	397	166	266	5322	2	51	2	80	162
		昼	443	145	300	5993	4	58	4	236	127
		夕	328	165	225	4493	4	49	4	200	111
		計	—	—	—	15808	10	158	—	516	—
	休日	昼	195	84	140	1398	4	18	4	80	107
		夕	168	96	133	1330	4	18	4	80	102
		計	—	—	—	2728	8	36	—	160	—
12月	平日	朝	332	205	252	3781	2	38	2	68	160
		昼	525	306	372	5582	4	45	4	204	131
		夕	346	137	254	3806	4	37	4	152	123
		計	—	—	—	13169	10	120	—	424	—
	休日	昼	294	64	107	1717	4	28	4	112	61
		夕	255	59	105	1681	4	28	4	108	73
		計	—	—	—	3398	8	56	—	220	—

令和7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				現場 責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり の食数 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		
1月	平日	朝	258	160	242	3626	2	33	2	66	110
		昼	388	202	357	5352	4	48	4	192	112
		夕	291	91	237	3557	4	30	4	120	119
		計	—	—	—	12535	10	111	—	378	—
	休日	昼	326	60	94	1500	4	30	4	120	50
		夕	100	59	67	1072	4	28	4	112	38
		計	—	—	—	2572	8	58	—	232	—
2月	平日	朝	327	164	213	4051	2	34	2	68	119
		昼	396	263	323	6139	4	49	4	196	125
		夕	323	96	196	3725	4	43	4	172	87
		計	—	—	—	13915	10	126	—	436	—
	休日	昼	375	88	192	1921	4	17	4	68	113
		夕	266	81	139	1392	4	16	4	64	87
		計	—	—	—	3313	8	33	—	132	—
3月	平日	朝	312	138	241	4814	2	40	2	80	120
		昼	426	216	344	6879	4	58	4	232	119
		夕	271	105	209	4180	4	51	4	204	82
		計	—	—	—	15873	10	149	—	516	—
	休日	昼	238	74	139	1534	4	16	4	64	96
		夕	382	76	128	1404	4	18	4	72	78
		計	—	—	—	2938	8	34	—	136	—

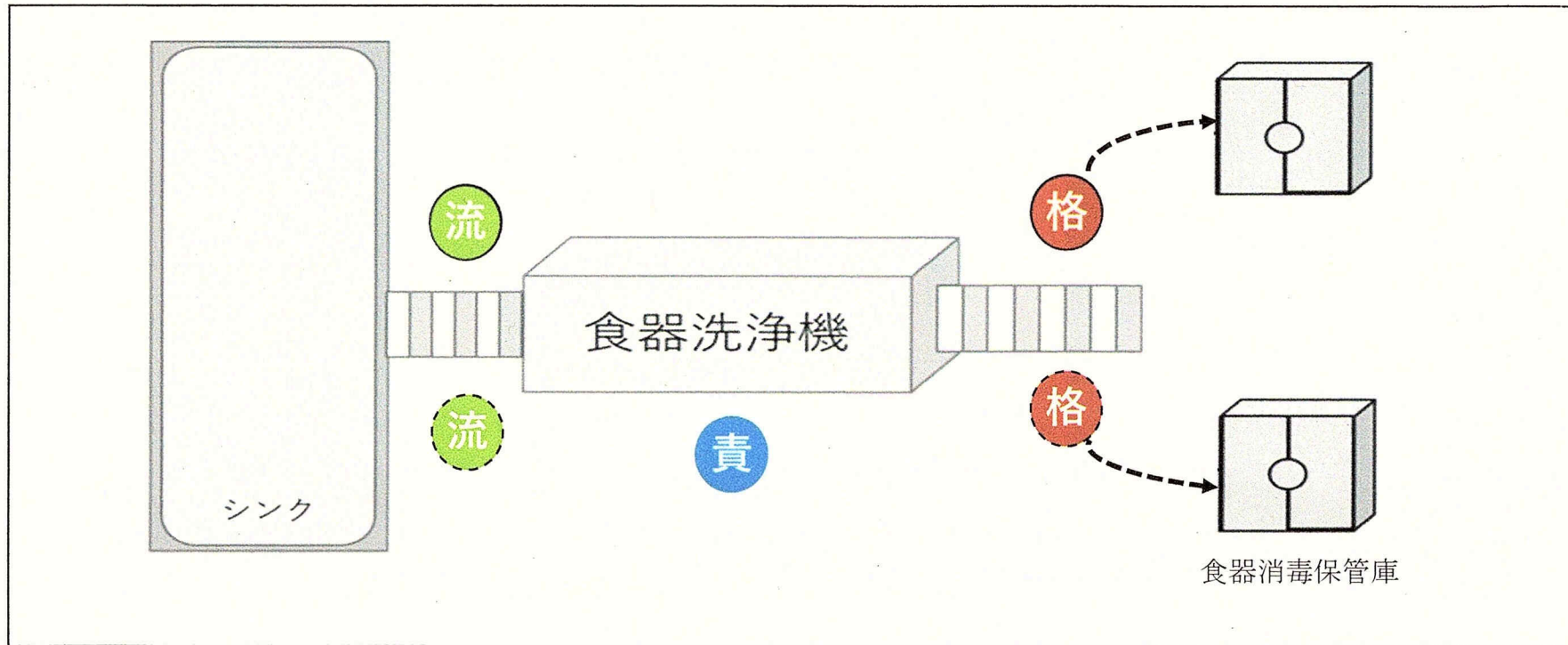
令和7年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値

月	区分	食数				現場 責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当た りの食数 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	518	387	442	8835	2	57	2	114	155
		昼	584	379	522	10432	4	65	4	260	160
		夕	515	337	421	8415	4	61	4	244	138
		計	—	—	—	27682	10	183	—	618	—
	休日	昼	392	59	228	2279	4	18	4	72	127
		夕	365	50	226	2261	4	24	4	96	94
		計	—	—	—	4540	8	42	—	168	—
5月	平日	朝	532	362	425	7228	2	51	2	102	142
		昼	633	245	428	7282	4	68	4	272	107
		夕	797	511	374	6354	4	67	4	268	95
		計	—	—	—	20864	10	186	—	642	—
	休日	昼	490	49	126	1764	4	24	4	96	74
		夕	304	51	139	1947	4	28	4	112	70
		計	—	—	—	3711	8	52	—	208	—
6月	平日	朝	539	369	429	8584	2	59	2	118	145
		昼	532	348	443	8852	4	61	4	244	145
		夕	607	270	404	8074	4	58	4	232	139
		計	—	—	—	25510	10	178	—	594	—
	休日	昼	341	75	175	1750	4	18	4	72	97
		夕	346	138	217	2170	4	20	4	80	109
		計	—	—	—	3920	8	38	—	152	—

令和7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				現場 責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当 たりの食数 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		
7月	平日	朝	428	130	202	4041	2	40	2	80	101
		昼	450	167	228	4568	4	60	4	240	76
		夕	317	105	168	3369	4	57	4	228	59
		計	—	—	—	11978	10	157	—	548	—
	休日	昼	258	63	264	2904	4	18	4	72	161
		夕	200	75	198	2175	4	18	4	72	121
計		—	—	—	5079	8	36	—	144	—	
8月	平日	朝	272	51	179	2864	2	24	2	48	119
		昼	382	55	183	2927	4	38	4	152	77
		夕	237	68	125	2002	4	32	4	128	63
		計	—	—	—	7793	10	94	—	328	—
	休日	昼	127	53	141	2122	4	39	4	156	54
		夕	141	53	115	1726	4	38	4	152	45
計	—	—	—	3848	8	77	—	308	—		
9月	平日	朝	371	136	219	4377	2	38	2	76	115
		昼	417	137	239	4770	4	57	4	228	84
		夕	252	115	167	3341	4	57	4	228	59
		計	—	—	—	12488	10	152	—	532	—
	休日	昼	180	71	251	2508	4	20	4	80	125
		夕	133	79	193	1932	4	22	4	88	88
計	—	—	—	4440	8	42	—	168	—		

国分駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）



区分	主な任務	平日		休日	
		4月～6月	7月～3月	4月～6月	7月～3月
現場責任者	責 全般指示、食器流し込み兼務	1	1	1	1
清掃・洗員	流 シンクから食洗機への送り込み	2	1	1	0
	格 洗浄後の食器格納	2	1	2	1
総 員		5	3	4	2

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	食堂・食器洗浄室清掃用	食堂清掃用ポリッシャー	
20	食堂・食器洗浄室清掃用	床ワックス	
21	食堂・食器洗浄室清掃用	床ワックスリムーバー	
22	食堂・食器洗浄室清掃用	ガラスクリーナー（窓拭き）	
23	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口、トイレ等
24	官民共用	手洗い石鹼液	厨房入口、トイレ等
25	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
26	官民共用	トイレトペーパー	トイレ等

※23 から 26 は官民共用となるため、作業従事者数を基準とし、官と要調整

食器洗浄及び清掃業務勤務割振り表

会社名

月		会社名																																		
連番	勤務体系	日曜 氏名	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	合計		
			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			
1	責任者	国分太郎																																		
2	作業従事者	隼人次郎																																		
3		〇〇〇〇																																		
4		〇〇〇〇																																		
5		〇〇〇〇																																		
6		〇〇〇〇																																		
7		〇〇〇〇																																		
8		〇〇〇〇																																		
9		〇〇〇〇																																		
10		〇〇〇〇																																		
11																																				
12																																				
13																																				
14																																				
15																																				
朝食勤務合計 (人)																																				
昼食勤務合計 (人)																																				
夕食勤務合計 (人)																																				
合 計 (人)																																				
勤務区分		A勤務：06:00～08:00 (2h)、B勤務：09:30～13:30 (4h)																											勤務区分は、受託者の計画による。							

※ 円滑な洗浄・清掃業務が実施できる人員数で勤務計画を作成するものとする。この際、給食業務との区分を明確なものとし、兼務は認めない
 ※ 部隊訓練及び災害派遣等により給食人員及び喫食時間の変更等が発生する場合は、受託者は柔軟に対応するものとする。
 ※ 本勤務割振り表は、基準とする。

食器洗淨及び清掃業務勤務実績表

会社名 _____

月		食器洗淨及び清掃業務勤務実績表																															会社名 _____	
連番	勤務体系	日曜	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	合計
		氏名	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	
1	責任者	国分太郎	8																															8
2	作業従事者	隼人次郎																															0	
3		〇〇〇〇	4																														4	
4		〇〇〇〇	8																															8
7		〇〇〇〇	4																															4
8		〇〇〇〇	4																															4
9		〇〇〇〇	4																															4
10		〇〇〇〇	4																															4
11		〇〇〇〇	4																															4
12		〇〇〇〇																																0
13		〇〇〇〇																																0
19																																		0
20																																		0
21																																		0
22																																		0
合 計 (人)			40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	

作業従事者の勤務実績時間を日々ごとに記入

作 業 完 了 届

分任契約担当官
陸上自衛隊国分駐屯地
第364会計隊長 殿

下記のとおり、作業が完了したのでお届けします。

記

- 1 作業名 : 食器洗浄及び清掃作業の部外委託
- 2 作業場所 : 国分駐屯地隊員食堂
- 3 作業期間 : 令和 年 月 日 から
令和 年 月 日 まで
- 4 稼働日数
(1) 平日 : 日
(2) 休日 : 日
- 5 完了届出年月日 : 令和 年 月 日

契 約 者

印