

入札参加資格確認申請書

令和 年 月 日

分任契約担当官
陸上自衛隊別府駐屯地
第404会計隊長 西宮 祥伍 殿

住 所
商号又は名称
代 表 者 氏 名

令和8年1月14日付で入札公告のありました、給食業務の部外委託、食器洗浄及び清掃作業部外委託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7・8・9年度分）
- 2 令和7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7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（食器洗浄）人員の配置
 - (6) 呼集網図
 - (7) 機能組織図
 - (8) 欠員発生時の対応要領
 - (9) 安全管理計画
 - (10) 社内教育の実施計画
 - (11) 新規採用者の教育体制
 - (12) 作業従事者等の健康管理の取り組み
 - (13) 細菌検査の検査実施項目及び実施時期
 - (14) 感染症罹患患者発生時の対応要領
 - (15) 衛生事故対応態勢
 - (16) 入札年月日の前々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
 - (17) 不履行内容の改善状況及び再発防止施策

以上

「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○○人／土日祝日○○人、昼食：平日○○人／土日祝日○○人、夕食：平日○○人／土日祝日○○人

(2) 配食作業人員

第4 朝食：平日○○人／土日祝日○○人、昼食：平日○○人／土日祝日○○人、夕食：平日○○人／土日祝日○○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
	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	B	A	休	C	B	A	休	C	B	A	休	C	B	休	休	C	B	A	休	休	C	A	休	C
作業従事者	2	A	休	C	B	A	休	B	A	休	C	B	A	休	C	B	A	休	C	B	休	休	C	B	A	休	休	C	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人

「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）

現場責任者	確保予定人員	所属等	採用・運用予定	備考
第 4 0 4 会 計 隊 長 西 宮 祥 伍 殿	①	弊社所属	・ 引き続き〇〇駐屯地勤務	調理師免許保有
	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			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			
	...				

現場責任者：



朝食(平日)一般隊員食堂: 250名 幹部食堂: 10名

[illegible]

現場責任者:



昼食 (平日) 一般隊員食堂: 400名 幹部食堂: 30名

食器	担当	料理名	食材名	使用量	切り方	調理指示	9時	10時	11時	12時	13時	14時	15時	16時	17時	18時	19時	20時	21時	22時	23時	24時	心電
		ごはん (麦6.5)		128																			
		*精米		6.5																			
		*強化精麦																					
		手作り肉じゃがコロック		15																			
		*サツタ油		30																			
		合挽肉A		30																			
		玉葱		150																			
		馬鈴薯		1																			
		*和風だし		10																			
		*濃口醤油C		7																			
		*上白糖B		20																			
		*小麦粉		10																			
		鶏卵		15																			
		*パン粉B		20																			
		*トマトケチャップB		10																			
		*ウスターソース		50																			
		キャベツ		20																			
		トマト		10																			
		*和風ドレッシング		3																			
		きんぴらごぼう		60																			
		*サラダ油		20																			
		牛ももスライスA		10																			
		ごぼう		10																			
		きざみこんにやく		10																			
		人参		1																			
		*和風だし		5																			
		*上白糖B		7																			
		*濃口醤油C		0																			
		*唐辛子		10																			
		マカロニサラダ		10																			
		*マカロニ		10																			
		玉葱		10																			
		*まぐろ油漬		10																			
		人参		10																			
		きゅうり		20																			
		*こしょうA		0.1																			
		*マヨネーズA		20																			
		すまし汁(菜類)		10																			
		なるとがまほご(ｽﾌﾟﾙ)		20																			
		*千歳めんB		3																			
		小葱		1																			
		*和風だし		1																			
		*塩		1																			
		*かつお醤油C		5																			
		目玉牛乳		1/10個																			
		牛乳C		1/10個																			
		ラクトコービーC		1/10個																			

次郎交換 ()

監査官 チェック

監査官 チェック

監査官 チェック

監査官 チェック

監査官 チェック

監査官 チェック

監査官 チェック

監査官 チェック

監査官 チェック

監査官 チェック

監査官 チェック

夕食(平日)一般隊員食堂: 250名 幹部食堂: 10名

[illegible]

監修 チェック

(1715)

☐ 殘飯
☐ 清掃点検
☐ 火気点検

☐ 検査食

☐ 運搬食

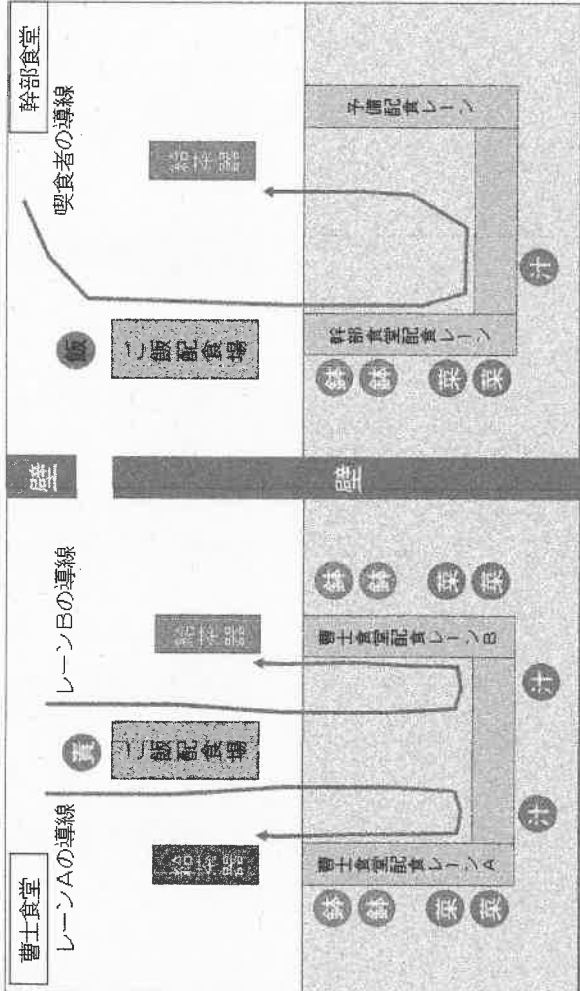
☐ 調理点検

飲水思源□

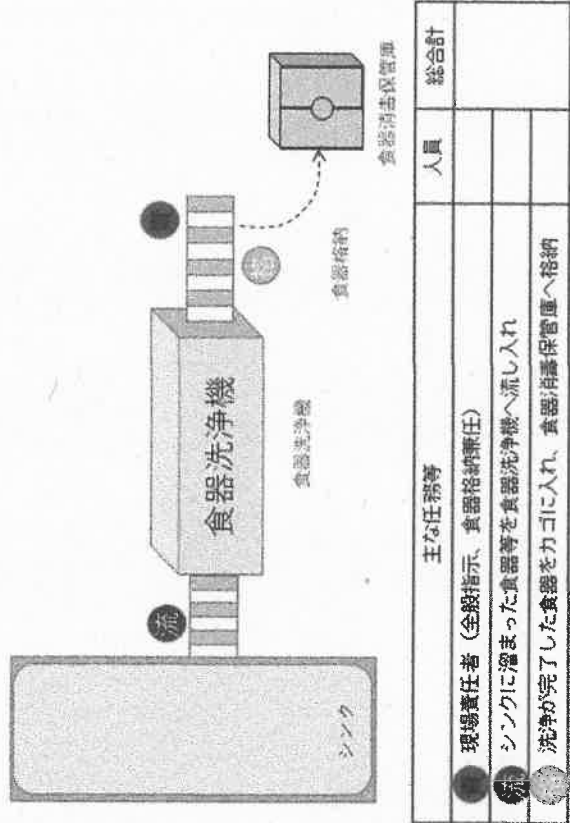
「配食（食器洗浄） 人員の配置」の例

(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)



【食器洗浄】 (例)



主な任務等		人員	総合計
●	現場責任者 (全般指示、食器格納兼任)		
●	シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ		
●	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		

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	● 現場責任者(幹部食堂飯・食器等補充兼任)			
	● 飯・食器等の補充			
	● 菜皿・洋皿 (主菜) 担当			
配食等 担当	● 小鉢等 (副菜) 担当			
	● 汁担当			