

公 告

分任契約担当官
陸上自衛隊健軍駐屯地
西部方面会計隊本部
業務科長 原島 貴男

次のとおり一般競争入札を行います。

1 競争に付する事項

- (1) 件 名：給食業務の部外委託、食器洗浄及び清掃作業部外委託
- (2) 規 格：仕様書のとおり
- (3) 履行場所：陸上自衛隊健軍駐屯地及び高遊原分屯地
- (4) 履行期間：令和8年4月1日～令和9年3月31日

2 入札参加資格

次に掲げる条件をすべて満たす者であること。

- (1) 予算決算及び会計令（昭和22年勅令第165号）第70条の規定に該当しない者であること。なお、未成年者、被保佐人又は被補助人であつて、契約締結のために必要な同意を得ている者は、同条中の特別の理由がある場合に該当する。
- (2) 予算決算及び会計令第71条の規定に該当しない者であること。
- (3) 令和7・8・9年度の防衛省競争参加資格（全省庁統一資格）において「役務の提供等」で九州地域の資格を有する者であつて、次のいずれかを満たす者であること。
 - ア A、B、C、D等級に格付けされた者
 - イ D等級に格付けされた者は、同一献立を一度に1,000食以上提供する集団給食業務を1年間以上請け負った実績を証明できる者とし契約担当官が認める者
- (4) 防衛省大臣官房衛生監、防衛政策局長、防衛装備庁長官又は陸上幕僚長から陸幕会第81号（7. 1. 22）「装備品等及び役務の調達に係る指名停止等の要領について（通達）」に基づく指名停止の措置を受けている期間中の者でないこと。
- (5) 前号により現に指名停止を受けている者と資本関係又は人的関係のある者であつて、当該者と同種の物品の売買若しくは製造又は役務請負について防衛省と契約を行おうとする者でないこと。

- (6) 原則として、現に指名停止を受けている者の下請負については認めないものとする。ただし、真にやむを得ない事由を省指名停止権者が認めた場合には、この限りではない。
- (7) 社会保険及び労働保険の適用を受けている場合は、直近1年間において保険料等の滞納がないこと。
- (8) 陸上自衛隊健軍駐屯地（以下「官側」という。）における給食業務部外委託に係る仕様書に規定する業務を提供できる態勢が整っている者又は本委託業務開始までに整えることができることを証明できる者であること。
- (9) 提出した書類に虚偽を記載していないと認められる者であること。
- (10) 次項第4号アに示す入札関係書類について、合格であった者
- (11) 官側の施設及び器材等の現場確認を実施した者であること。

3 入札及び契約締結に係る業務予定

本委託業務の入札に係る落札及び契約締結は、本委託業務に係る令和6年度予算が成立することを条件とする。

(1) 仕様書の配布

令和7年12月18日（木）以降、次の場所において配布する。

ア 陸上自衛隊健軍駐屯地西部方面会計隊本部業務科事務室

イ 陸上自衛隊西部方面会計隊ホームページ

(URL:<https://www.mod.go.jp/gsdf/wae/info/nyusatu/wa-fin/kou/R3ippan.htm>)

(2) 入札説明会

実施しない。ただし、現場確認については令和7年12月18日から令和8年1月14日（12月26日～1月7日除く）の間に個別に対応するので、希望日の2日前までに担当者に連絡すること。また、現場確認を実施しない者は入札に参加させない。

(3) 現場確認の対応担当者

陸上自衛隊健軍駐屯地業務隊補給科糧食班長 和田

TEL：096－368－5111（内線3474）

(4) 入札関係書類提出

ア 提出書類

(イ) 資格審査結果通知書

令和7・8・9年度の競争参加資格（全省庁統一資格）に係る資格審査結果通知書の写し

(ロ) 令和7年度分社会保険（健康保険及び厚生年金保険）及び労働保険（雇用保険及び労働者災害補償保険）の納入証明書

(ウ) 業務提案書

仕様書に規定する業務を提供できる態勢の有無を確認するため、次に掲げる事項を具体的に記載すること。

a 実施態勢

(a) 勤務予定表案、作業従事者等の採用及び運用計画等並びに消耗品等

aa 勤務予定表案（調理及び配食作業に必要と見積もった人員数を基に、任意の1か月分を作成すること。氏名の記載は不要）（別紙第1「「勤務予定表案」の例」参照）

ab 従業従事者及び現場責任者の採用及び運用計画並びに予定人員数を確保できなかった場合の処置対策（別紙第2「「採用・運用計画等」の例」参照）

ac 受託者が準備する消耗品及び使用見積（衛生用消耗品含む）（別紙第3「「受託者が準備する消耗品及び使用見積」の例」参照）

(b) 調理及び配食時における作業従事者等の配置

aa （給食業務の場合のみ）炊飯、下処理、揚げ等、加熱調理作業及び非加熱作業ごとの調理工程表及び作業人員見積（別紙第4「「調理工程表及び作業人員見積」の様式」参照）

ab （給食業務及び食器洗浄共通）仕様書に示す「食堂における配食人員の配置（基準）」又は「食堂における食器洗浄人員の配置（基準）」に準拠し、図示等により、理解容易なように説明（別紙第5「「配食（食器洗浄）人員の配置」の例」参照）

(c) 管理態勢及び連絡態勢

aa 受託者、現場責任者及び作業従事者の呼集網図並びに機能組織図（氏名及び連絡先の記載は不要）（別紙第6「「受託者、現場責任者及び作業従事者の呼集網図並びに機能組織図」の例」参照）

ab 欠員が生じた際の処置要領（フロー、マニュアル等）（別紙第7「「欠員が生じた際の処置要領」の例」参照）

ac 安全管理計画（別紙第8「「安全管理計画」の例」参照）

(d) 従業員の教育研修態勢別紙第9「「従業員の教育研修態勢」の例」参照

aa 社内教育の実施計画

ab 新規採用者の教育態勢

b 食品衛生管理（別紙第10「「食品衛生管理計画」の例」参照）

(a) 衛生管理計画

aa 作業従事者等の健康管理の取り組み

ab 細菌検査の検査実施項目及び実施時期（ノロウイルスを実施する場合はその旨を記載）

ac 新型コロナウイルス、ノロウイルス等感染症罹患（疑いを含む。）発生時の対応要領

(b) 衛生事故への対応

報告態勢、社内マニュアル等

c 入札年月日の前々年度以降における、陸上自衛隊との同種契約の履行状況（別紙第11「入札年月日の前々年度以降における、陸上自衛隊との同種契約の履行状況」の例参照）

(a) 不履行内容（減額されたものを含む。）

aa 駐屯地名及び時期

ab 業務不履行の内容及び発生原因

(b) 不履行内容の改善状況及び再発防止施策

aa 改善に当たり取り組んだ事項

ab 当該駐屯地で業務を履行するに当たり実施する再発防止策

(e) 入札参加資格確認申請（別紙第12「入札参加資格確認申請書」を参照）

イ 提出期限

令和8年1月16日（金）1200

ウ 提出方法及び提出書類に関する質問等対応担当者

〒862-0901

熊本県熊本市東区1丁目1番1号

陸上自衛隊健軍駐屯地西部方面会計隊本部業務科（担当：井口）に持参又は郵送すること。郵送する場合は、「書留」等の処置を実施し、提出期限内に確実に到着するよう送付すること。

TEL：096-368-5111（内線3585）

(5) 入札関係書類の審査

前号アに掲げる提出書類を審査し、1項目でも要件を満たしていない場合には不合格とする。なお、審査に際しては入札参加希望者に対しヒアリングを行うこと又は追加資料の提出を求めることがある。

(6) 入札参加資格に係る審査結果の通知

令和7年1月22日（木）までに書面により通知する。

(7) 審査結果に対する疑義の申し立て

審査結果に疑義のあるときは、疑義の内容について、通知を受理した日の翌日から起算して2日以内に書面をもって申し立てることができる。当該申し立てに対しては、疑義の申立ての書面を受理した日の翌日から起算して2日（行政機関の休日

に関する法律（昭和63年法律第91号）第1条第1項各号に規定する行政機関の休日（以下「休日」という。）を含まない。）以内に書面により回答する。ただし、当該回答に対する疑義申し立ては受け付けない。

(8) 入札及び開札

ア 時 期

令和8年1月29日（木）1000

イ 場 所

陸上自衛隊健軍駐屯地会計隊会議室（第5号隊舎2階）

ウ 入札書には、消費税等に係る課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず、見積もった契約金額から消費税法で規定する消費税率に基づく消費税に相当する金額を差し引いた金額を記載する。

エ 郵便による入札の場合は令和8年1月27日必着とし、郵便による応札である旨を必ず電話連絡すること。

(9) 落札者の決定

第1項に規定する入札参加資格を全て満たした者のうち、予定価格の制限の範囲内で最低の価格をもって入札した者を落札者とする。ただし、当該応札価格が予算決算及び会計令第85条の規定により契約内容に適合した履行がなされないおそれがあると認められる場合の基準を下回った場合は、落札を保留し、必要な調査の上決定する。この場合、全ての応札者は官側が行う調査に協力するものとする。

(10) 業務の引継ぎ

落札者は、官側に対して業務の引継ぎ等について必要な調整を申し出ることができる。

(11) 契約書の作成（契約締結）

ア 全 般

落札者が契約担当官等から交付された契約書案に記名押印して契約担当官等に提出し、契約担当官等が記名押印して契約締結とする。

イ 落札者の提出

(ア) 提出期限

落札決定の翌日から起算して7日以内（休日を含まない。）とする。ただし、契約担当官等の書面による承諾を得て、この期間を延長することができる。

(イ) 提出方法

陸上自衛隊健軍駐屯地 西部方面会計隊本部業務科 に持参又は郵送すること。

ウ 契約書の作成（契約締結）時期

令和8年4月1日（但し、令和8年度予算が成立することを前提とする。）

エ 様 式

陸上自衛隊駐屯地用標準契約書による。

オ 基本契約条項

(ア) 給食業務部外委託契約条項

(イ) 食器洗浄等作業部外委託契約条項

カ 付帯する特約条項

(ア) 部分払に関する特約条項

(イ) 談合等の不正行為に関する特約条項

(ウ) 暴力団排除に関する特約条項

キ 添付する書類

仕様書

4 委託費の支払い方法

- (1) 委託費は契約書に基づき毎月支払うものとし、官側が実施する監督及び検査により本委託業務が適正に履行されたことを確認し、かつ受託者から適法な請求書を受領した日から30日以内に支払う。
- (2) 官側は、仕様書に定める「本委託業務の内容」を一体のものとして受託者から購入するものである。ただし、次項第2号に規定する「委託費の減額」に該当する場合は月々の委託費から減じて支払うものとし、次項第3号に規定する「違約金」に該当する場合は月々の委託費から相殺できるものとする。

5 委託費の減額等

- (1) 本委託業務に係る改善指示

官側は、受託者の責めに帰すべき事由により、仕様書に定める役務履行に必要な態勢が満足されない又は仕様書に基づき適正に役務が履行されていないと判断した場合は、受託者に対して速やかに文書により勧告する。

受託者は、官側から当該勧告を受けた場合は、速やかに文書をもって改善計画を提出し、1週間以内に改善を図らなければならない。官側は、改善が図られない場合、契約を解除することができる。ただし、受託者が、改善期間の延長を官側に申し出て、事前に官側の承認を得た場合を除く。

なお、文書による勧告をした場合においては、陸幕会第81号（7. 1. 22）第4項（指名停止に至らない場合の警告等）に基づく通知等を行うものとする。

(2) 委託費の減額

受託者の責めに帰すべき事由により下表の「減額の対象となる事案」が発生した場合は、区分に応じて発生1回につき「減額の算定方法」により得られた額を委託費から減じる。

減額の対象となる事案	減額の算定方法
全部又は一部の委託業務不履行（ただし、次に掲げる場合を除き、食中毒の発生等により履行しない場合を含む。）	不履行部分の期間 割合×契約金額
食事提供の遅延（遅延することが明白で、現場責任者の同意を得て官側が支援した場合を含む。）	0.5%×1か月 分の委託費
調理する食数誤り（喫食者に対する配食ができなかった場合に限る。）	0.5%×1か月 分の委託費

(3) 違約金

受託者は、受託者の責めに帰すべき事由により下表の「違約金の対象となる事案」が発生した場合は、区分に応じて発生1回につき「違約金の算定方法」により得られた額を、違約金として官側が指定する方法により支払わなければならない。

違約金の対象となる事案	違約金の算定方法
全部又は一部の委託業務不履行（ただし、食中毒等の発生により履行しなかった場合を除く。）	10%～20%（※）×前号 の減額分
食中毒の発生（食事への異物混入を含む。）	1%×1か月分の委託費
文書による勧告があったにもかかわらず改善計画を提出しない又は改善計画が遵守されない場合	3%～10%（※）×1か月 分の委託費
官側に提出する書類等への虚偽記載	10%×1か月分の委託費

※ 割合は契約担当官等が設定する。

(4) 減額又は違約金の額を超える損害賠償

ア 受託者は、受託者の責めに帰すべき事由により前2号に掲げる以外の損害を官側に与えた場合及び前2号に係る実際の損害額が減額又は違約金の額を超える場合は、官側に対して実際の損害額を賠償する義務を負う。

イ アの「損害額」は、受託者の責めに帰すべき事由により食材を廃棄することになった場合の、当該食材及び食材廃棄にかかった費用を含むものとする。

6 契約内容の変更

官側及び受託者は、やむを得ない事由により契約の内容を変更しようとする場合には、あらかじめ変更の理由を相手方に提示し承認を得なければならない。

「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			
	・ ・ ・				

[illegible]

【高遊原】朝食（平日） 食堂：120名

「調理工程表及び作業人員見積」の様式（平日朝食用）②

5：40 検食
6：00～6：20 パンのみ
6：20～7：00 喫食時間
を考慮し、右の凡例を使用し、調理工程表を作成してください。
作業時間については、（ ）時の（ ）内に時間を適宜記載すること。

凡例

△
下処理
(洗浄)開始

▲
終了

◇
下処理
(裁断)開始

◆
終了

○
調理開始

●
終了

□
保冷・保温

■
終了

準備開始

準備終了

配食開始

配食終了

★
中心温度測定

温
冷蔵庫

ウ
ウォーマー

冷
冷蔵庫

シ
冷蔵
ショーケース

常
常温

炊
炊飯

焼
焼き

揚
揚げ

煮
煮る

※必要に応じて文字で
補足してください。

食器	担当	料理名	食材名	1人前	切り方	調理指示	() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					芯温		
							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	10	20	30	40	50	A	B	C					
飯 （大・中・小）		御飯																																										
		精白米	110																																									
		強化精麦	10																																									
汁 椀		里芋とわかめのみそ汁																																										
		(冷) 里芋	50		解凍1/2																																							
		わかめ	0.5		もどし																																							
		(冷) カット揚げ	4		解凍																																							
		分葱	3	小口切																																								
		強化味噌	12																																									
		かつおだし	1																																									
菜 皿		鮭の塩焼き・厚焼卵																																										
		鮭切身（50g）	1個		焼く																																							
		塩	0.3																																									
		(冷) 厚焼卵	1個		ボイル																																							
菜 皿		レタス・紫玉葱																																										
		レタス	35	1 c m幅																																								
		紫玉葱	8	2mmスライス	水さらし																																							
		ドレッシング	7		自由配食																																							
小 鉢		糸こんにゃく炒め																																										
		糸こんにゃく	70	ざく切																																								
		人参	10	短冊切																																								
		牛ばらスライス	10	2-3 c m角切																																								
		ピーマン	15	5mmスライス																																								
		サラダ油	3																																									
		砂糖	1																																									
		濃口醤油	4																																									
		輪切赤唐辛子	0.05																																									
		のり・納豆																																										
		味付のり	1																																									
		パック納豆	40																																									
		セルフ牛乳																																										
		牛乳（200ml）	100		自由配食																																							
		コーヒー牛乳（200ml）	100		自由配食																																							

12

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

【高遊原】昼食（休日） 食堂：50名

「調理工程表及び作業人員見積」の様式（休日昼食用）⑧

11：10 検食・警衛隊受領
11：30～ 早期喫食
11：50～13：00 喫食時間
を考慮し、右の凡例を使用し、調理工程表を作成してください。
作業時間については、（ ）時の（ ）内に時間を適宜記載すること。

凡例

△

下処理
（洗浄）開始

▲

終了

◇

下処理
（裁断）開始

◆

終了

○

調理開始

●

終了

□

保冷・保温

■

終了

—

準備開始

—

終了

—

配食開始

—

終了

★

中心温度測定

○
温

○
ウ

○
冷

○
シ

○
常

○
温蔵庫

○
ウオーマール

○
冷蔵庫

○
冷蔵
ショーケース

○
常温

○
炊

○
焼

○
揚

○
煮

○
炊飯

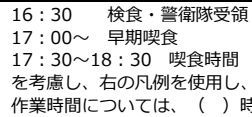
○
焼き

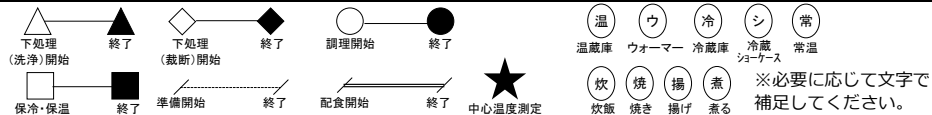
○
揚げ

○
煮る

※必要に応じて文字で
補足してください。

食器	担当	料理名	食材名	1人前	切り方	調理指示	（ ）時					（ ）時					（ ）時					（ ）時					（ ）時					（ ）時					（ ）時					芯温		
							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	10	20	30	40	50	A	B	C					
飯 機 （大・小）		十五穀ごはん																																										
		精白米	110	炊き込む																																								
		強化精麦	5																																									
		十五穀雑穀	5																																									
菜 皿		酢豚																																										
		豚角切肉（3cm角）	90	漬け込み																																								
		しょうが	2 おろし																																									
		濃口醤油	4																																									
		でんぷん	12	まぶす																																								
		サラダ油	14																																									
		うずら卵水煮	32 2個目安																																									
		玉葱	80 1 c mｽﾗｲｽ																																									
		人参	40 乱切																																									
		筍（水煮）	20 一口大																																									
		ピーマン	30 3－4cm角																																									
		きくらげ（ホール）	2 もどし	合わせ調味料																																								
		淡口醤油	5																																									
		砂糖	10																																									
		トマトケチャップ	5																																									
				酢	20																																							
				鶏がらスープの素	1																																							
				ゴマ油	0.5																																							
				でんぷん	3	とろみ用																																						
		汁 椀		もやし中華スープ																																								
もやし	35																																											
わかめ	0.5 もどし																																											
中華スープの素	3																																											
分葱	3 小口切																																											
小 鉢		チョレギサラダ																																										
		レタス	45 5mmｽﾗｲｽ																																									
		胡瓜	25 せん切																																									
		ゴマ油	4	混ぜる																																								
		チョレギサラダソース	1.5																																									
		刻みのり	0.5																																									
小 ス 鉢 フ ー ー 洗 ン		杏仁フルーツ																																										
		（冷）やわらか杏仁豆腐	50 解凍	混ぜる																																								
		みかん缶	20																																									
		パイナップル缶	20																																									

61



16:30 検食・警衛隊受領
17:00～ 早期喫食
17:30～18:30 喫食時間
を考慮し、右の凡例を使用し、調理工程表を作成してください。
作業時間については、() 時の () 内に時間を適宜記載すること。

[illegible]

【健軍】夕食（休日）曹士食堂：140名

「調理工程表及び作業人員見積」の様式（休日夕食用）⑪

16：30 検食・警衛隊受領

17：00～ 早期喫食

17：30～18：30 喫食時間

を考慮し、右の凡例を使用し、調理工程表を作成してください。

作業時間については、（ ）時の（ ）内に時間を適宜記載すること。

凡例

△

下処理
（洗浄）開始

□

保冷・保温

▲

終了

■

終了

◇

下処理
（裁断）開始

▨

準備開始

◆

終了

▩

終了

○

調理開始

↔

配食開始

●

終了

↔

終了

★

中心温度測定

⊖

温

冷蔵庫

⊖

ウ

ウォーマー

⊖

冷

冷蔵庫

⊖

シ

冷蔵
ショーケース

⊖

常

常温

⊖

炊

炊飯

⊖

焼

焼き

⊖

揚

揚げ

⊖

煮

煮る

※必要に応じて文字で補足してください。

食器	担当	料理名	食材名	1人前	切り方	調理指示	（ ） 時					（ ） 時					（ ） 時					（ ） 時					（ ） 時					（ ） 時					（ ） 時					芯温																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
							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	10	20	30	40	50	A	B	C																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
御飯 （大・中・小）		御飯																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															

高遊原

夕食（休日）

食堂：40名

16：30

検食・警衛隊受領

17：00～

早期喫食

17：30～18：30

喫食時間

を考慮し、右の凡例を使用し、調理工程表を作成してください。

作業時間については、（ ）時の（ ）内に時間を適宜記載すること。

凡例

△

下処理
（洗浄）開始

▲

終了

◇

下処理
（裁断）開始

◆

終了

○

調理開始

●

終了

□

保冷・保温

■

終了

⋯

準備開始

⋯

終了

⇄

配食開始

⇄

終了

★

中心温度測定

⊖

温蔵庫

⊖

ウオーマー

⊖

冷蔵庫

⊖

冷蔵
ショーケース

⊖

常温

⊖

炊飯

⊖

焼き

⊖

揚げ

⊖

煮る

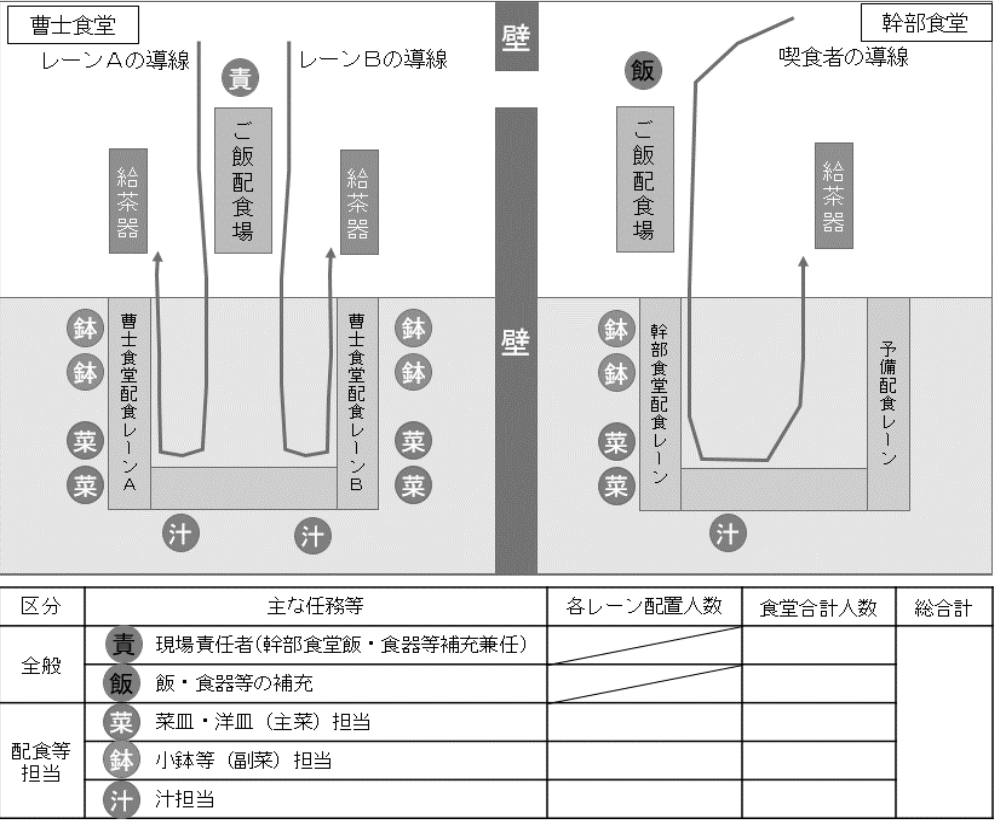
※必要に応じて文字で補足してください。

食器	担当	料理名	食材名	1人前	切り方	調理指示	() 時																																																																																																																																																																																				芯温		
							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	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	A	B	C																																																																																																																																																	
御飯 （大・中・小）		御飯																																																																																																																																																																																											
		精白米	110																																																																																																																																																																																										
		強化精麦	10																																																																																																																																																																																										
洋皿		魚の味噌チーズ焼き																																																																																																																																																																																											
		（冷）赤魚フィレー	100	解凍																																																																																																																																																																																									
		塩、胡椒	0.2																																																																																																																																																																																										
		赤味噌	9	混ぜる																																																																																																																																																																																									
		砂糖	3																																																																																																																																																																																										
		みりん	5																																																																																																																																																																																										
		スライスチーズ	1/2枚	1/2カット																																																																																																																																																																																									
大葉	0.5	きざみ																																																																																																																																																																																											
洋皿		生野菜（レタス、コーン、ミニトマト）																																																																																																																																																																																											
		レタス	35	5mmスライス																																																																																																																																																																																									
		（冷）カーネルコーン	15	解凍	ボイル																																																																																																																																																																																								
		水菜	8	3cmカット																																																																																																																																																																																									
		ミニトマト	23	へたとり																																																																																																																																																																																									
		ドレッシング	10		自由配食																																																																																																																																																																																								
汁椀		すまし汁																																																																																																																																																																																											
		鶏卵水煮	25	1/2カット	椀盛																																																																																																																																																																																								
		とろろ昆布	0.5		椀盛																																																																																																																																																																																								
		わかめ	0.5		もどし																																																																																																																																																																																								
		淡口醤油	7																																																																																																																																																																																										
		分葱	3	小口切																																																																																																																																																																																									
小鉢		ほうれん草のお浸し																																																																																																																																																																																											
		（冷）ほうれん草	55	解凍	ボイル水切																																																																																																																																																																																								
		人参	10	細切	ボイル水切																																																																																																																																																																																								
		突きこんにゃく	10		あく抜き																																																																																																																																																																																								
		（冷）白和えの素	25	解凍																																																																																																																																																																																									
		すりごま	0.5																																																																																																																																																																																										
小ス鉢 プ（浅ン）		オレンジゼリー																																																																																																																																																																																											
		オレンジジュース	70																																																																																																																																																																																										
		砂糖	5																																																																																																																																																																																										
		粉ゼラチン	1.3	ふやかし																																																																																																																																																																																									
		（冷）ホイップクリーム	6	解凍	トッピング																																																																																																																																																																																								

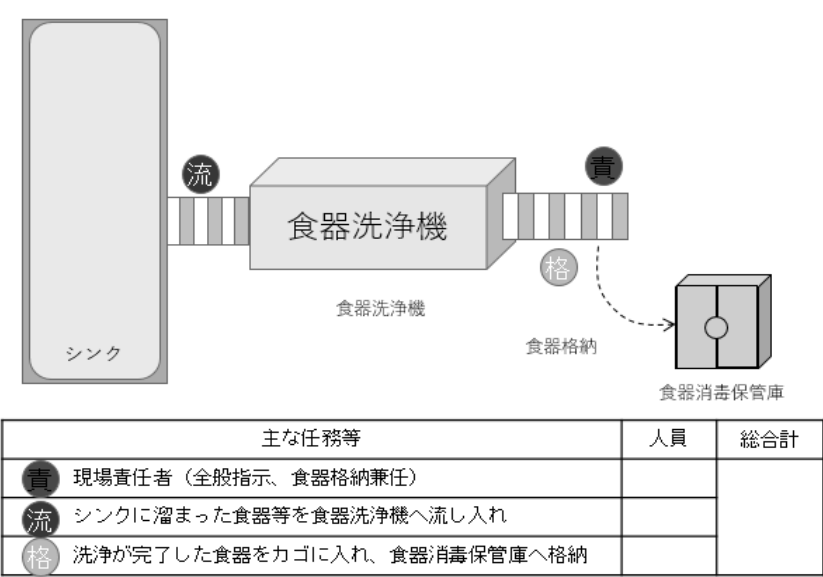
「配食（食器洗浄）人員の配置」の例

（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記載する。

【配食作業】（例）

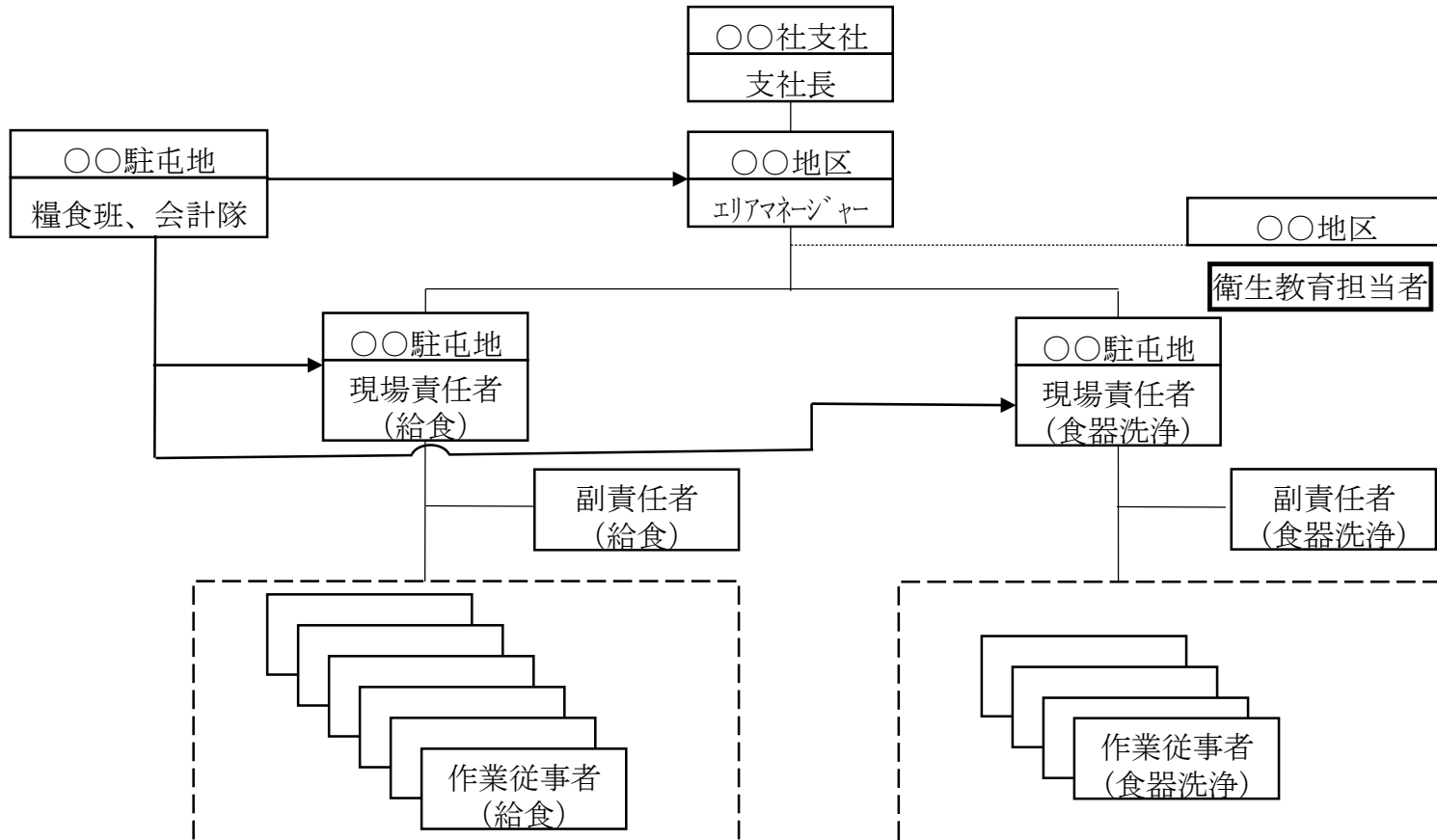


【食器洗浄】（例）



「受諾者、現場責任者及び作業従事者の呼集網図並びに機能組織図」の例

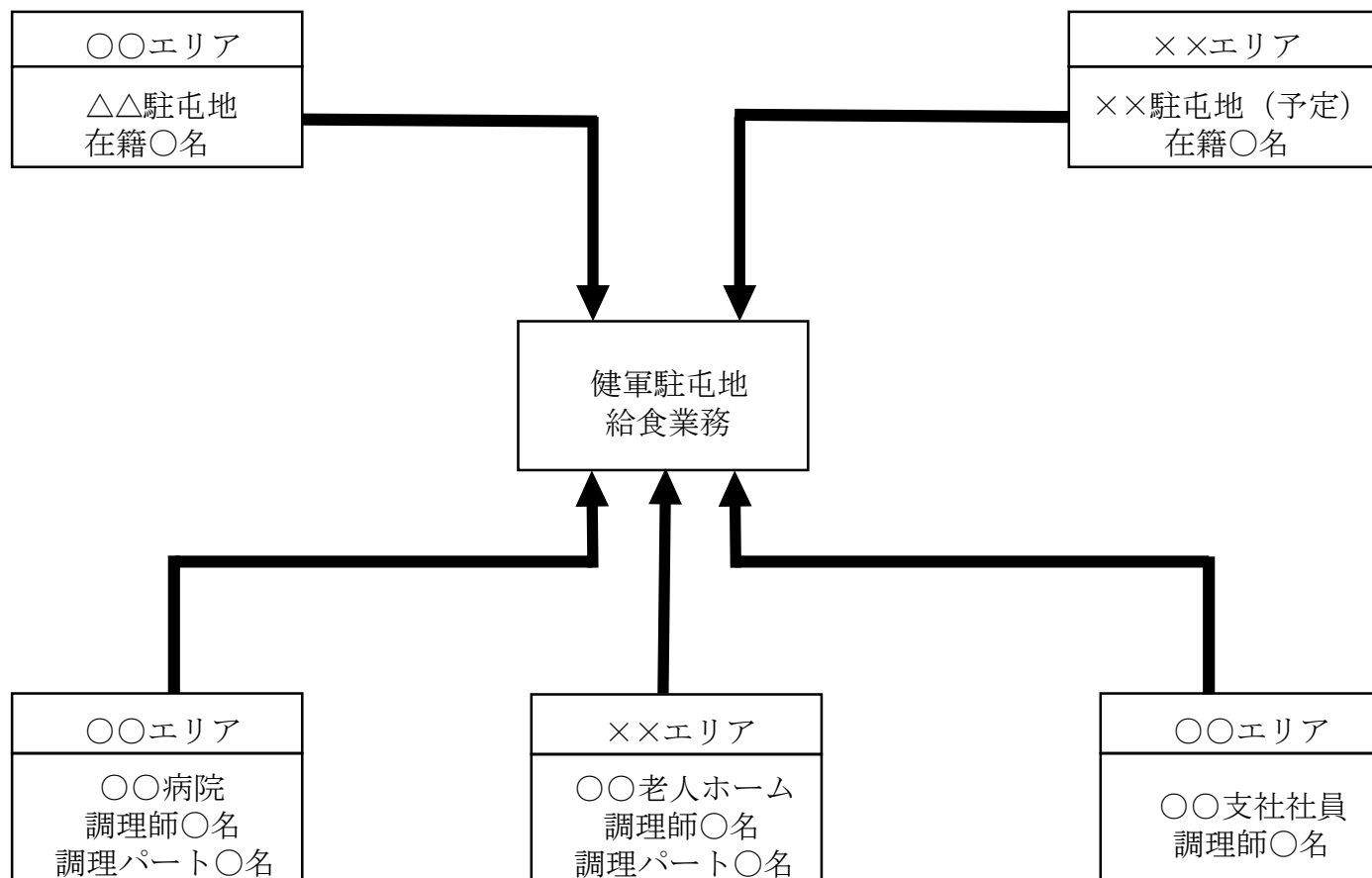
連絡態勢は以下とする。不在時は下位の者に伝達し、その旨を上司に報告する。



※氏名及び連絡先の記載は不要

「欠員が生じた際の処置要領」の例

健軍駐屯地の作業従事者に欠員が生じた場合は、△△駐屯地、近隣の××エリアの受託事務所及び〇〇支社に属する社員及び〇〇支社に所属する社員（調理師免許保有者）によって対応



「安全管理計画」の例

項 目	必要性	方 法		実施記録
異物 混入	食品への異物 混入防止	確認時期	作業準備／下処理／調理・配食／後片付け	器材確認 記録表
		確認要領	自主及び相互点検	
		異常時の対処	一旦作業を中止し、監督官等へ報告して指示待ち	
器材 点検	調理器材の 万全	確認時期	器材の特性による(使用の都度／週 1 回／月 1 回)	付紙第〇の とおり
		確認要領	官側の指示に基づく	
		異常時の対処	一旦作業を中止し、監督官等へ報告して指示待ち	
連絡 体制	事故等発生時 の速やかな対 応	確認時期	事態発生時速やかに	〇〇社 作業管理マニ ュアル
		確認要領	相互確認し、速やかに現場責任者へ報告	
		異常時の対処	一旦作業を中止し、監督官等へ報告して指示待ち	付紙第〇の とおり

「従業員の教育研修態勢」の例

目 的	衛生的な給食の提供及び隊員の満足度向上を図るため、必要な知識及び技術を付与するとともに、意識の高揚を図る。
教育実施の時期	3月20日、6月20日、9月20日、12月15日（予定） （新規採用者は、業務開始1週間前に臨機に実施）
教育等の場所	健軍駐屯地隊員食堂及び高遊原分屯地
教育実施者	〇〇支社の安全管理担当及び管理栄養士
教育等に使用する資料	当社の安全管理マニュアル 当社の衛生管理マニュアル 当社の作業マニュアル
備 考	新規採用者は、教育等実施の後1週間の慣熟期間を設ける。

「食品衛生管理計画」の例

項 目	必要性	方 法		実施記録
健康 管理	食中毒菌等 の混入防止	確認時期	○ 日々出勤の都度 ○ 毎月 20 日検便（大腸菌等）、10～3 月はノロウイルスも併せて実施 ○ （コロナウイルス等感染疑い）速やかに	健康管理 記録表 付紙第○の とおり
		確認要領	○ 現場責任者による聞き取り、体温測定 ○ 各人の検便を行い、部外機関に検査を依頼 ○ 部外機関に濃厚接触者等の PCR 検査を依頼	
		異常時の対処	○ 出血を伴う怪我、体温 37.5℃ 以上の場合 出勤停止 ○ 病原体等が検出されなくなってから出勤	
手洗い	食品への二次 汚染防止	確認時期	厨房進入時、トイレの後、ゴミの処理後	〇〇社 報告書
		確認要領	自主及び相互点検	
		異常時の対処	逐次の注意喚起、再教育の実施	
連絡 体制	衛生事故等 発生時の速や かな対応	確認時期	事態発生時速やかに	〇〇社 作業管理マニ ュアル 付紙第○の とおり
		確認要領	相互確認し、速やかに現場責任者へ報告	
		異常時の対処	一旦作業を中止し、監督官等へ報告して指示待ち	

「入札年月日の前々年度以降における、陸上自衛隊との同種契約の履行状況」の例

駐屯地名	時 期	不履行内容	発生原因	改善状況	再発防止策
××駐屯地	3. 4. 5～ 1 2	官側による調理・配食支援必	必要な従業員の未確保	同一市内において受託している××病院の調理師を運用して従業員を確保	あらかじめ、近隣の事務所等から予備要員を確保
△△駐屯地	3. 9. 25 ～9. 31	食毒発生に伴う給食の停止	作業従事者由来の食中毒菌による食品二次汚染	○ 厨房入室時の手洗いの相互点検 ○ 従業員教育の徹底	相互に点検する要員を設定し、厨房入出時の手洗い点検を確実に実施

入札参加資格確認申請書

令和 年 月 日

分任契約担当官
陸上自衛隊健軍駐屯地
西部方面会計隊本部
業務科長 原島 貴男 殿

住 所
商号又は名称
代表者氏名

令和7年12月18日付で入札公告のありました、健軍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) 採用・運用計画等
 - (3) 受託者が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①～⑫
 - (5) 配食（食器洗浄）人員の配置
 - (6) 受諾者、現場責任者及び作業従事者の呼集網図並びに機能組織図
 - (7) 欠員が生じた際の処置要領
 - (8) 安全管理計画
 - (9) 従業員の教育研修態勢
 - ア 社内教育の実施計画
 - イ 新規採用者の教育態勢
 - (10) 食品衛生管理計画
 - ア 作業従事者等の健康管理の取り組み
 - イ 細菌検査の検査実施項目及び実施時期
 - ウ 新型コロナウイルス、ノロウイルス等症感染症罹患者発生時の対応要領
 - エ 衛生事故対応報告態勢（報告態勢、社内マニュアル等）
 - (11) 入札年月日の前々年度以降における、陸上自衛隊との同種契約の履行状況
 - ア 不履行内容
 - イ 不履行内容の改善状況及び再発防止施策

以 上

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	
給食業務の部外委託	作成	令和7年11月18日
	変更	
	作成部隊等名	健軍駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の健軍駐屯地及び高遊原分屯地（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) 〇契約担当官

給食業務の部外委託に係わる契約を締結する者

b) 〇検査官

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) 〇監督官

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) 〇受託者

給食業務の部外委託契約を請け負う者

e) 〇作業従事者

この役務に直接従事する者

f) 〇現場責任者

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) 〇作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

h) 〇調理師

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 〇本委託業務の概要

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・分屯地食堂における 1 日あたりの標準的な食数及び配食レーン

		平 日		休日（土・日・祝日）	
		健軍	高遊原	健軍	高遊原
朝食	食数	4 8 0	1 2 0	※2 1 0	※5 0
	配食時間	0 6 2 0～0 7 0 0		0 6 2 0～0 7 0 0	
	曹士食堂	1コ配食レーン	1 コ配食レーン		
	幹部食堂				
昼食	食数	6 4 0	1 7 0	1 9 0	5 0
	配食時間	1 2 0 0～1 3 0 0		1 2 0 0～1 3 0 0	
	曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン	1コ配食レーン	1コ配食レーン
	幹部食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン		
夕食	食数	4 1 0	1 1 0	1 4 0	4 0
	配食時間	1 7 3 0～1 8 3 0		1 7 3 0～1 8 3 0	
	曹士食堂	1 コ配食レーン	1 コ配食レーン	1コ配食レーン	1 コ配食レーン
	幹部食堂				
時間外配食（平日のみ）					
朝食	配食時間	0 6 0 0～0 6 2 0（パンのみ。）			
昼食	配食時間	1 1 3 0～1 2 0 0			
夕食	配食時間	1 7 0 0～1 7 3 0			
検食時間（基準）					
朝 食		0 5 4 0～			
昼 食		1 1 1 0～			
夕 食		1 6 3 0～			

※ 休日（土・日・祝日）の朝食は、パン又は弁当を基準

食数等の詳細は、別紙第 1「令和 8 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」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「健軍駐屯地及び高遊原分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、示された時期までに調理工程表又は作業従事者勤務割出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出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。※1※2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。

※1 小・中規模駐屯地は「1回100食以上提供する集団給食業務経験が1年以上の者かつ調理師免許を保有する者」とする。※2

※2 駐屯地の特性により、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」又は「1年以上有する者又は調理師免許を保有する者」とすることを可とする。

- 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。

- 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）
- 5) 都道府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

作業従事者の健軍駐屯地及び高遊原分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（土・日・祝日の朝食パン等の交付含む。）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

現場責任者または責任者は、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。）、ゴミ捨て場等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。

3.4.4 厨房整備

官側が毎月一回設定する厨房整備日においては、別紙第3に示す設備の清掃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時は、検査官から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だったか。
		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 1 0 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 3 ～ 7 日前基準	下記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 0 8 : 3 0	
各種検査等及び実習生 の受入れ	実施の都 度	当該月の 1 か月前 の 1 0 日まで	

※必要書類の複写については、民側負担で実施すること。

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 1 0 日前まで	作業従事経歴書、健康保険被保 険者証（写し）
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	毎月 2 5 日まで （ただし、受託年 度 4 月分は業務開 始の 7 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 2 5 日まで	1 受託年度 4 月分は業務開 始の 7 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 7 日前まで	
調理工程表	月 1 回以 上	業務開始 3 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健康軍駐屯地食堂、高遊原分屯地食堂、厨房、控室、更衣室

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28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8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

健軍駐屯地

月	区分		食数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和8年 4月	平日	朝	680	360	450	1	5	4	24	75
		昼	690	480	600	2	14	4	64	38
		夕	600	170	390	1	6	4	28	56
		計	1,970	1,010	1,440	—	25	12	116	—
	休日	朝	※250	※90	※170	—	—	—	—	—
		昼	400	90	180	1	6	4	28	26
		夕	460	90	170	1	6	4	28	24
		計	1,110	270	520	—	12	8	56	—
令和8年 5月	平日	朝	580	310	460	1	5	4	24	77
		昼	750	450	620	2	14	4	64	39
		夕	550	160	380	1	6	4	28	54
		計	1,880	920	1,460	—	25	12	116	—
	休日	朝	※250	※90	※170	—	—	—	—	—
		昼	250	90	140	1	6	4	28	20
		夕	240	90	150	1	6	4	28	21
		計	740	270	460	—	12	8	56	—
令和8年 6月	平日	朝	1,200	360	730	1	7	4	32	91
		昼	1,440	520	910	2	16	4	72	51
		夕	930	240	560	1	8	4	36	62
		計	3,570	1,120	2,200	—	31	12	140	—
	休日	朝	※1,020	※190	※520	—	—	—	—	—
		昼	1,020	210	690	1	8	4	36	77
		夕	710	110	390	1	8	4	36	43
		計	2,750	510	1,600	—	16	8	72	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

健軍駐屯地

月	区分		食数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和8年 7月	平日	朝	580	390	490	1	5	4	24	82
		昼	780	510	630	2	14	4	64	39
		夕	560	170	420	1	6	4	28	60
		計	1,920	1,070	1,540	—	25	12	116	—
	休日	朝	※290	※150	※220	—	—	—	—	—
		昼	330	120	190	1	6	4	28	27
		夕	240	120	160	1	6	4	28	23
		計	860	390	570	—	12	8	56	—
令和8年 8月	平日	朝	530	450	490	1	5	4	24	82
		昼	680	540	610	2	14	4	64	38
		夕	520	260	410	1	6	4	28	59
		計	1,730	1,250	1,510	—	25	12	116	—
	休日	朝	※290	※90	※180	—	—	—	—	—
		昼	310	90	130	1	6	4	28	19
		夕	300	90	120	1	6	4	28	17
		計	900	270	430	—	12	8	56	—
令和8年 9月	平日	朝	1200	360	730	1	7	4	32	91
		昼	1440	520	910	2	17	4	76	48
		夕	930	240	560	1	8	4	36	62
		計	3,570	1,120	2,200	—	32	12	144	—
	休日	朝	1,020	190	※520	—	—	—	—	—
		昼	1,020	210	690	1	8	4	36	77
		夕	710	110	390	1	8	4	36	43
		計	2,750	510	1,600	—	16	8	72	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

健軍駐屯地

月	区分		食数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和8年 10月	平日	朝	670	470	560	1	5	4	24	93
		昼	740	580	670	1	13	4	56	49
		夕	660	270	490	1	7	4	32	61
		計	2,070	1,320	1,720	—	25	12	112	—
	休日	朝	※330	※260	※280	—	—	—	—	—
		昼	170	120	130	1	6	4	24	19
		夕	170	120	140	1	6	4	24	20
		計	670	500	550	—	12	8	48	—
令和8年 11月	平日	朝	1200	360	730	1	5	4	24	122
		昼	1440	520	910	1	13	4	56	65
		夕	930	240	560	1	7	4	32	70
		計	3,570	1,120	2,200	—	25	12	112	—
	休日	朝	1,020	190	※520	—	—	—	—	—
		昼	1,020	210	690	1	5	4	24	115
		夕	710	110	390	1	5	4	24	65
		計	2,750	510	1,600	—	10	8	48	—
令和8年 12月	平日	朝	530	450	490	1	5	4	24	82
		昼	680	540	610	1	13	4	56	44
		夕	520	260	410	1	7	4	32	51
		計	1,730	1,250	1,510	—	25	12	112	—
	休日	朝	※290	※90	※180	—	—	—	—	—
		昼	310	90	130	1	5	4	24	22
		夕	300	90	120	1	5	4	24	20
		計	900	270	430	—	10	8	48	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

健軍駐屯地

月	区分		食 数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和9年 1月	平日	朝	530	450	490	1	5	4	24	82
		昼	680	540	610	1	13	4	56	44
		夕	520	260	410	1	7	4	32	51
		計	1,730	1,250	1,510	—	25	12	112	—
	休日	朝	※290	※90	※180	—	—	—	—	—
		昼	310	90	130	1	5	4	24	22
		夕	300	90	120	1	5	4	24	20
		計	900	270	430	—	10	8	48	—
令和9年 2月	平日	朝	700	350	510	1	5	4	24	85
		昼	770	410	620	1	13	4	56	44
		夕	700	170	460	1	7	4	32	58
		計	2,170	930	1,590	—	25	12	112	—
	休日	朝	※480	※160	※250	—	—	—	—	—
		昼	400	110	180	1	5	4	24	30
		夕	460	110	190	1	5	4	24	32
		計	1,340	380	620	—	10	8	48	—
令和9年 3月	平日	朝	580	310	460	1	5	4	24	77
		昼	750	450	620	1	13	4	56	44
		夕	550	160	380	1	7	4	32	48
		計	1,880	920	1,460	—	25	12	112	—
	休日	朝	※250	※90	※170	—	—	—	—	—
		昼	250	90	140	1	5	4	24	23
		夕	240	90	150	1	5	4	24	25
		計	740	270	460	—	10	8	48	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

令和8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

高遊原分屯地

月	区分		食数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和8年 4月	平日	朝	100	25	65	1	2	4	12	—
		昼	190	25	95	1	5	4	24	16
		夕	110	25	55	1	3	4	16	14
		計	400	75	215	—	10	12	52	—
	休日	朝	※50	※30	※35	—	—	—	—	—
		昼	50	25	40	1	2	4	12	13
		夕	30	25	25	1	2	4	12	8
		計	130	80	100	—	4	8	24	—
令和8年 5月	平日	朝	100	25	65	1	2	4	12	—
		昼	220	25	160	1	5	4	24	27
		夕	90	25	75	1	3	4	16	19
		計	410	75	300	—	10	12	52	—
	休日	朝	※35	※35	※70	—	—	—	—	—
		昼	30	25	70	1	2	4	12	23
		夕	30	25	60	1	2	4	12	20
		計	95	85	200	—	4	8	24	—
令和8年 6月	平日	朝	110	40	80	1	2	4	12	—
		昼	180	40	130	1	5	4	24	23
		夕	110	30	80	1	3	4	16	20
		計	400	110	290	—	10	12	52	—
	休日	朝	※100	※30	※35	—	—	—	—	—
		昼	320	30	35	1	2	4	12	12
		夕	35	30	30	1	2	4	12	10
		計	455	90	100	—	4	8	24	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

高遊原分屯地

月	区分		食数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和8年 7月	平日	朝	120	80	100	1	2	4	12	—
		昼	250	130	160	1	5	4	24	27
		夕	150	70	90	1	3	4	16	23
		計	520	280	350	—	10	12	52	—
	休日	朝	※80	※60	※50	—	—	—	—	—
		昼	70	30	40	1	2	4	12	13
		夕	70	30	40	1	2	4	12	13
		計	220	120	130	—	4	8	24	—
令和8年 8月	平日	朝	120	30	70	1	2	4	12	—
		昼	230	50	120	1	5	4	24	20
		夕	130	30	70	1	3	4	16	18
		計	480	110	260	—	10	12	52	—
	休日	朝	※70	※25	※30	—	—	—	—	—
		昼	70	25	30	1	2	4	12	10
		夕	70	25	30	1	2	4	12	10
		計	210	75	90	—	4	8	24	—
令和8年 9月	平日	朝	120	60	90	1	2	4	12	—
		昼	250	70	130	1	5	4	24	22
		夕	130	50	90	1	3	4	16	23
		計	500	180	310	—	10	12	52	—
	休日	朝	※70	※30	※40	—	—	—	—	—
		昼	100	30	40	1	2	4	12	13
		夕	70	30	30	1	2	4	12	10
		計	240	90	110	—	4	8	24	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

高遊原分屯地

月	区分		食数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和8年 10月	平日	朝	160	70	90	1	2	4	12	—
		昼	260	110	140	1	5	4	24	23
		夕	160	40	90	1	3	4	16	23
		計	580	220	320	—	10	12	52	—
	休日	朝	※80	※30	※40	—	—	—	—	—
		昼	80	30	40	1	2	4	12	13
		夕	110	30	40	1	2	4	12	13
		計	270	90	120	—	4	8	24	—
令和8年 11月	平日	朝	120	90	80	1	2	4	12	—
		昼	180	100	120	1	5	4	24	20
		夕	120	30	80	1	3	4	16	20
		計	420	220	280	—	10	12	52	—
	休日	朝	※40	※30	※30	—	—	—	—	—
		昼	160	30	80	1	2	4	12	80
		夕	40	30	30	1	2	4	12	10
		計	240	90	140	—	4	8	24	—
令和8年 12月	平日	朝	110	30	60	1	2	4	12	—
		昼	210	30	100	1	5	4	24	17
		夕	110	30	70	1	3	4	16	18
		計	430	90	230	—	10	12	52	—
	休日	朝	※40	※30	※30	—	—	—	—	—
		昼	30	30	30	1	2	4	12	10
		夕	30	30	30	1	2	4	12	10
		計	100	90	90	—	4	8	24	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

高遊原分屯地

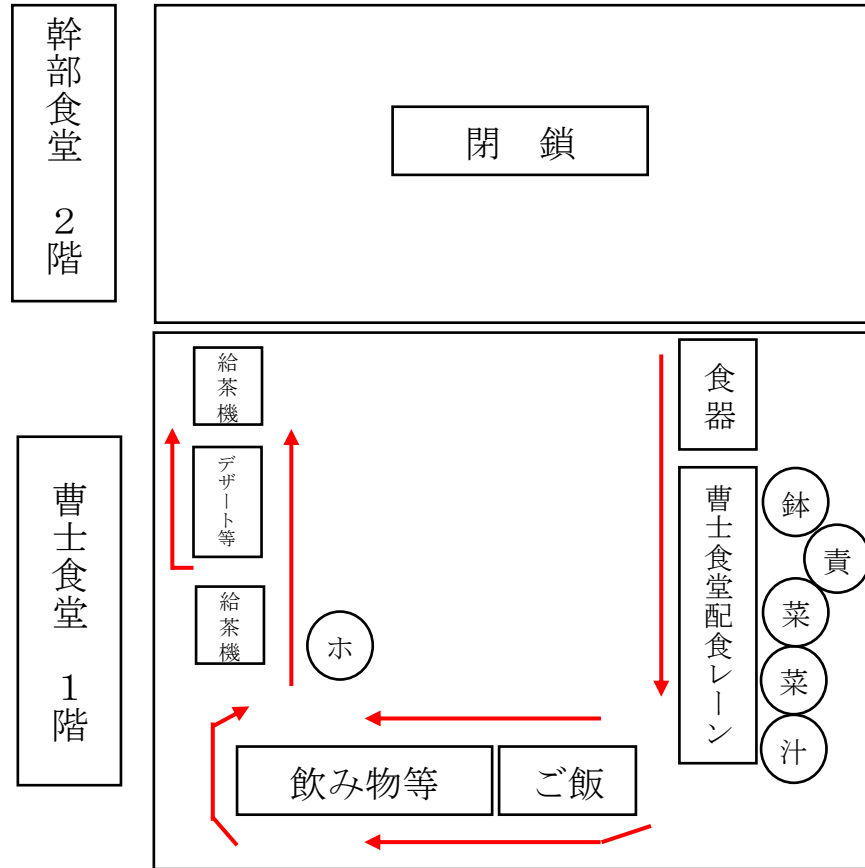
月	区分		食 数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和9年 1月	平日	朝	130	30	70	1	2	4	12	—
		昼	220	30	130	1	5	4	24	22
		夕	130	30	70	1	3	4	16	18
		計	480	90	270	—	10	12	52	—
	休日	朝	※50	※30	※40	—	—	—	—	—
		昼	40	30	30	1	2	4	12	10
		夕	40	30	30	1	2	4	12	10
		計	130	90	100	—	4	8	24	—
令和9年 2月	平日	朝	200	30	110	1	2	4	12	—
		昼	260	30	190	1	5	4	24	32
		夕	220	30	90	1	3	4	16	23
		計	680	90	390	—	10	12	52	—
	休日	朝	※110	※30	※70	—	—	—	—	—
		昼	110	30	70	1	2	4	12	23
		夕	100	30	60	1	2	4	12	20
		計	320	90	200	—	4	8	24	—
令和9年 3月	平日	朝	100	30	70	1	2	4	12	—
		昼	280	30	130	1	5	4	24	22
		夕	110	30	80	1	3	4	16	130
		計	490	90	280	—	10	12	52	—
	休日	朝	※60	※30	※40	—	—	—	—	—
		昼	60	30	40	1	2	4	12	40
		夕	40	30	30	1	2	4	12	10
		計	160	90	110	—	4	8	24	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

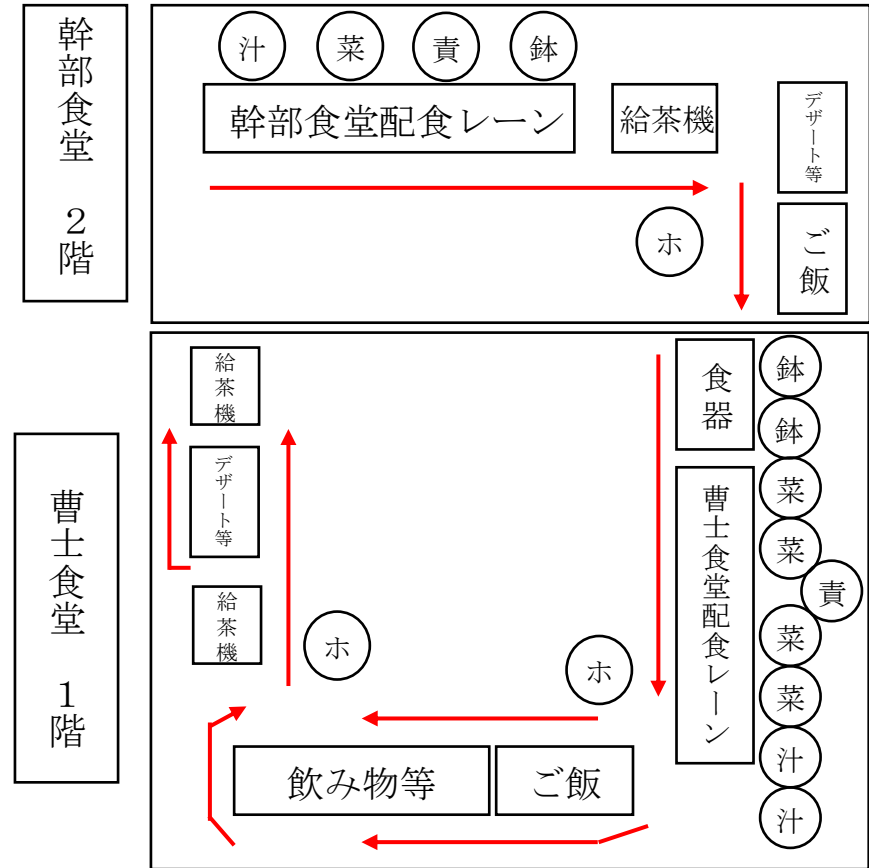
健軍駐屯地及び高遊原分屯地食堂における配食人員の配置

健軍駐屯地

平日（朝食）



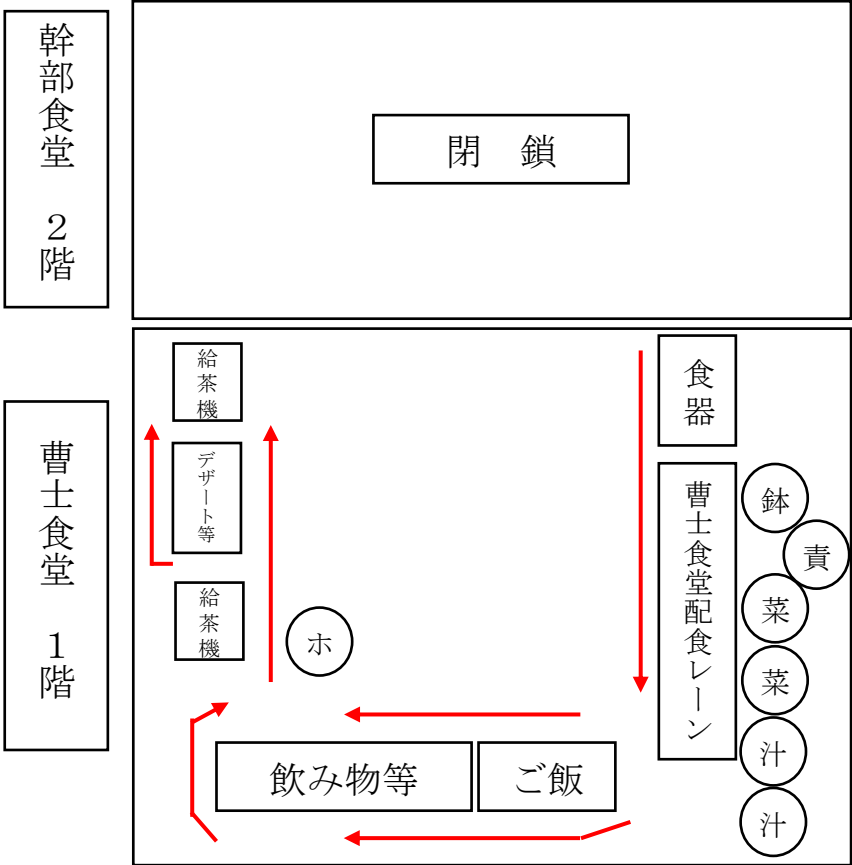
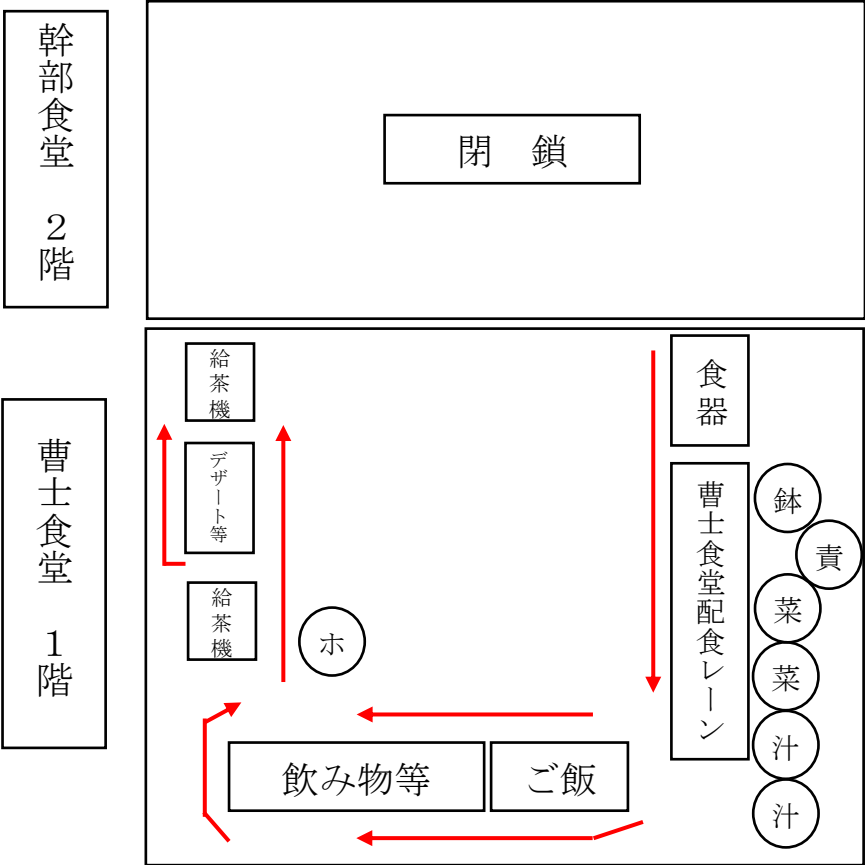
平日（昼食）



区分	主 な 任 務 等		配置人数		
			曹士	幹部	合計
全般	責	現場責任者（全般指示・曹士食堂）	1		6
	ホ	ホール担当（飯、食器等の補充）	1		
配食担当	菜	菜皿、洋皿（主菜）担当	2		
	鉢	小鉢（副菜）担当	1		
	汁	汁担当	1		
計			6		

区分	主 な 任 務 等		配置人数		
			曹士	幹部	合計
全般	責	現場責任者（幹部食堂）	1	1	16
	ホ	ホール担当（飯、食器等の補充）	2	1	
配食担当	菜	菜皿、洋皿（主菜）担当	4	1	
	鉢	小鉢（副菜）担当	2	1	
	汁	汁担当	2	1	
計			11	5	

詳細は「健軍駐屯地食堂」参照

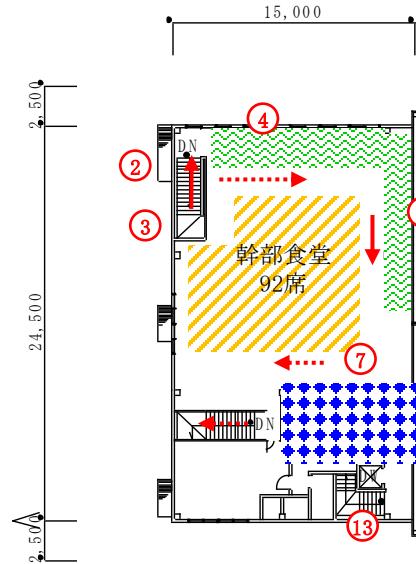


区分	主 な 任 務 等		配置人数		
			曹士	幹部	合計
全般	責	現場責任者（全般指示）	1		7
	ホ	ホール担当（飯、食器等の補充）	1		
配食担当	菜	菜皿、洋皿（主菜）担当	2		
	鉢	小鉢（副菜）担当	1		
	汁	汁担当	2		
計			7		

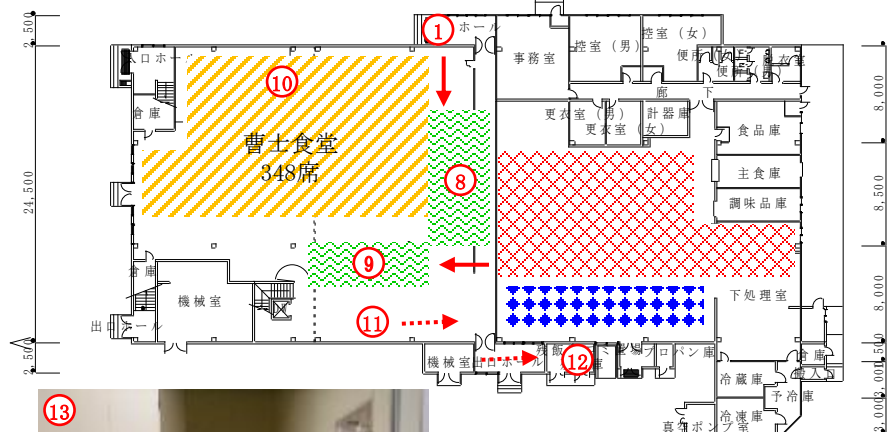
区分	主 な 任 務 等		配置人数		
			曹士	幹部	合計
全般	責	現場責任者（全般指示）	1		7
	ホ	ホール担当（飯、食器等の補充）	1		
配食担当	菜	菜皿、洋皿（主菜）担当	2		
	鉢	小鉢（副菜）担当	1		
	汁	汁担当	2		
計			7		



2階
幹部食堂



1階
隊員食堂



1・2階連絡階段

配食レーン 喫食スペース 厨房 食器洗浄

← 配食

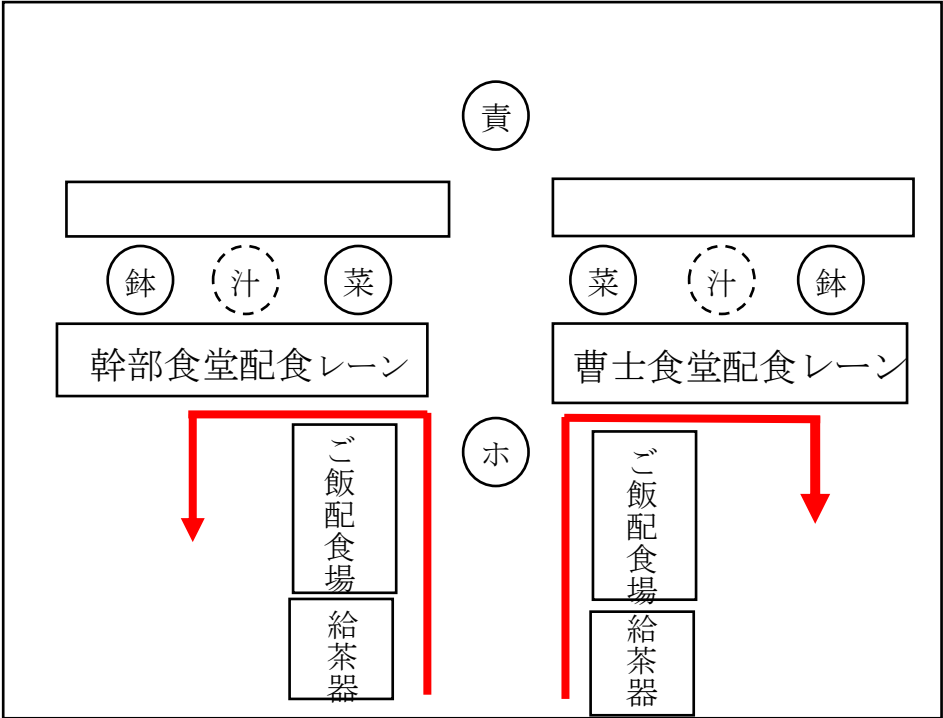
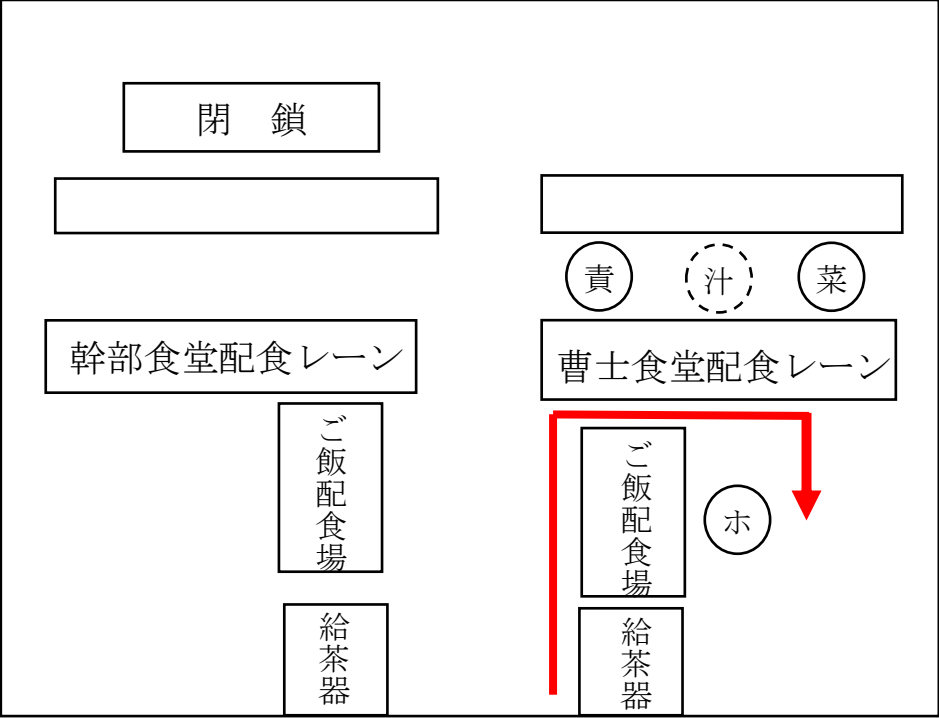
←... 食器返納

健軍駐屯地及び高遊原分屯地食堂における配食人員の配置

高 遊 原 分 屯 地

平日（朝食）

平日（昼食）



区分	主 な 任 務 等		配置人数		
			曹士	幹部	合計
全般	責	現場責任者（全般指示、幹部・曹士食堂兼任）	1		3
	ホ	ホール担当（飯、食器等の補充）	1		
配食担当	菜	菜皿、洋皿（主菜）担当	1		
	鉢	小鉢（副菜）担当			
	汁	汁担当（ホール担当、現場責任者兼任）	(1) 兼務		
計			3		

区分	主 な 任 務 等		配置人数		
			曹士	幹部	合計
全般	責	現場責任者（全般指示、幹部・曹士食堂兼任）	1		6
	ホ	ホール担当（飯、食器等の補充）	1		
配食担当	菜	菜皿、洋皿（主菜）担当	1	1	
	鉢	小鉢（副菜）担当	1	1	
	汁	汁担当（ホール担当、現場責任者兼任）	(1) 兼務	(1) 兼務	
計			4	2	

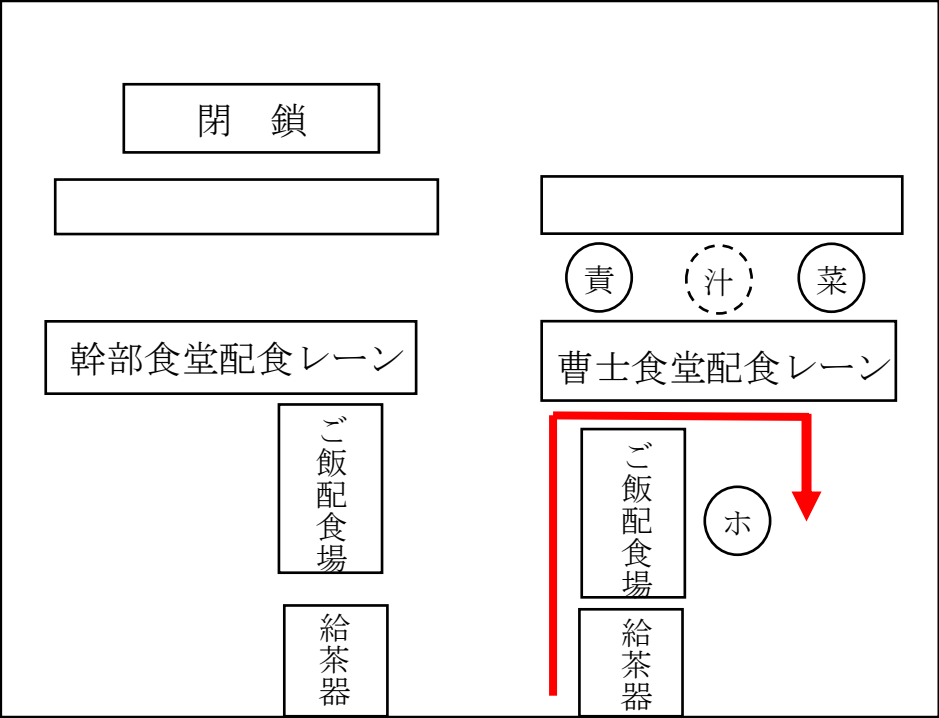
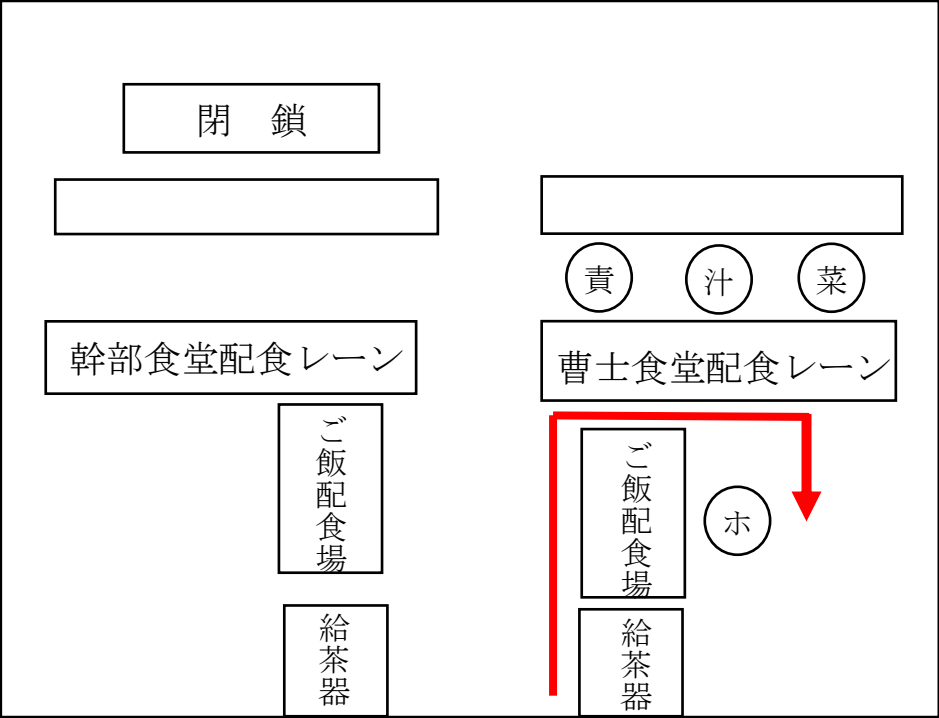
詳細は「高遊原分屯地食堂」参照

健軍駐屯地及び高遊原分屯地食堂における配食人員の配置

高 遊 原 分 屯 地

平日（夕食）

休日（昼・夕食）

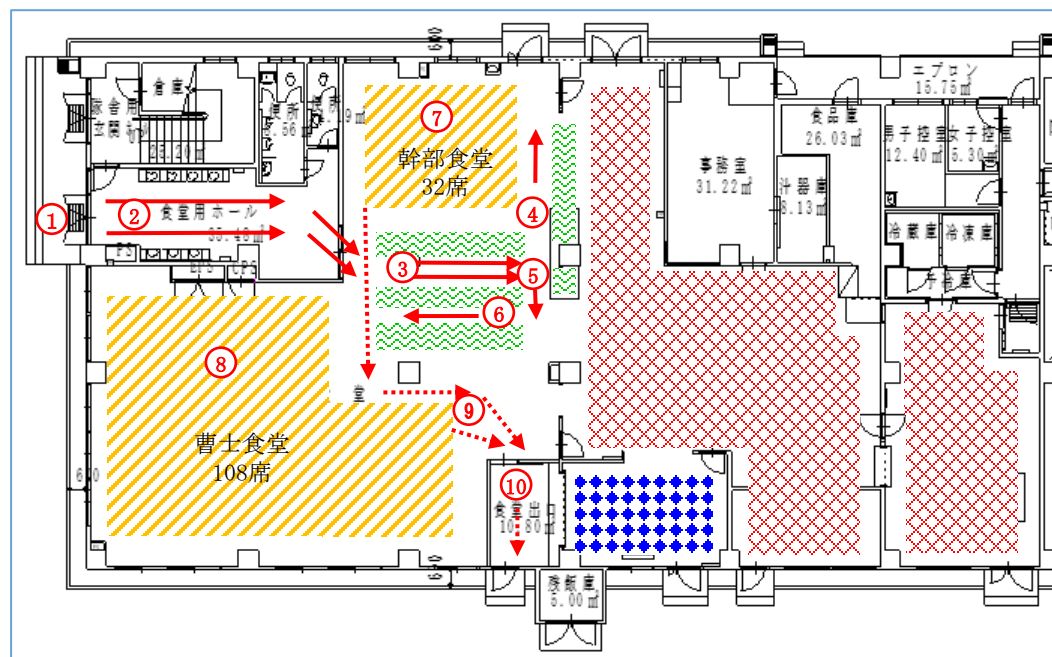
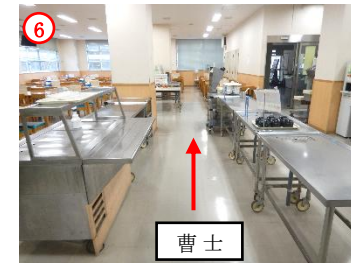
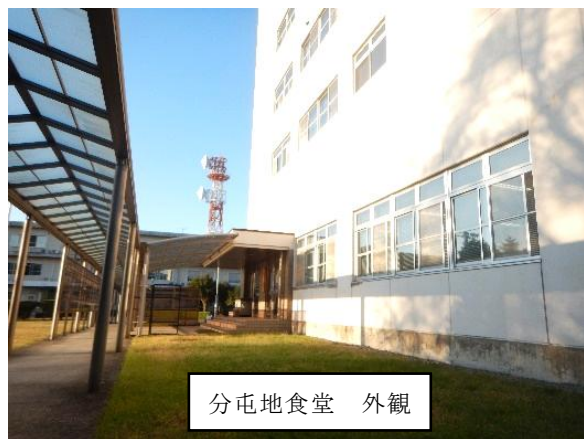


区分	主 な 任 務 等		配置人数		
			曹士	幹部	合計
全般	責	現場責任者（全般指示、幹部・曹士食堂兼任）	1		4
	ホ	ホール担当（飯、食器等の補充）	1		
配食担当	菜	菜皿、洋皿（主菜）担当	1		
	鉢	小鉢（副菜）担当			
	汁	汁担当（ホール担当、現場責任者兼任）	1		
計			4		

区分	主 な 任 務 等		配置人数		
			曹士	幹部	合計
全般	責	現場責任者（全般指示、幹部・曹士食堂兼任）	1		3
	ホ	ホール担当（飯、食器等の補充）	1		
配食担当	菜	菜皿、洋皿（主菜）担当	1		
	鉢	小鉢（副菜）担当			
	(汁)	汁担当（ホール担当、現場責任者兼任）	(1) 兼務		
計			3		

詳細は「高遊原分屯地食堂」参照

高遊原分屯地食堂



 配食レーン
  喫食スペース
  厨房
  食器洗浄
  配食
  食器返納

設 備

区 分		健軍駐屯地	高遊原分屯地
調理器材 及び器具	連続式ガス炊飯装置2号	1台	
	たて形ガス炊飯器1号		3台
	水圧洗米機ドライシステム用1号		1台
	蒸気煮釜	5台 (220L)	2台 (110L)
	製氷機	3台 (1号×2、4号×1)	1台 (2号)
	野菜切裁用調理機	1台 (1号)	1台 (2号)
	球根皮むき機	1台 (2号)	1台 (3号)
	連続式揚物機	1台 (2号)	1台 (3号)
	連続式焼き物機2号	1台	
	配食室用保冷库1号	2台	
	配食室用温蔵庫	1台 (1号)	1台 (3号)
	かまどガス回転式	1台 (54L)	1台 (36L)
	蒸気式食器消毒保管庫	7台 (2号×6、3号×1)	3台 (4号×2、6号×1)
	茹麺器2号	1台	1台
	適温選択配食器材 電気式	1台 (1号)	1台 (2号)
	コンベクションオーブンスチーム機能付1号	2台 (ガス式20段)	1台 (電気式10段)
	自動給茶機	8台	3台
	厨芥処理機1号分離形A	1台	
	蒸気湯沸器機1号	1台	
	ガスレンジ2号	1台	
	ティルティングパン70L		1台
	冷蔵庫	保有分	保有分
	冷凍庫	保有分	保有分

「(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・ 使い捨てヘアキャップ・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	
18	厨房清掃用	水切り	
19	厨房清掃用	モップ	
20	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口、トイレ等
21	官民共用	手洗い石鹼液	厨房入口、トイレ等
22	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
23	官民共用	トイレトーパー	トイレ等

※20 から 23 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

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	
食 器 洗 浄 及 び 清 掃 作 業 部 外 委 託		作 成	令 和 7 年 1 1 月 1 8 日
		変 更	
		作 成 部 隊 等 名	健 軍 駐 屯 地 業 務 隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の健軍駐屯地及び高遊原分屯地駐屯地（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) 〇契約担当官

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) 〇検査官

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) 〇監督官

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) 〇受託者

食器洗浄及び清掃作業の部外委託契約を請け負う者

e) 〇作業従事者

この役務に直接従事する者

f) 〇現場責任者

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，喫食事間の変更をする場合，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。

- a) 〇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 8 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「食堂における食器洗浄人員の配置」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、自らの判断で算定し、示された時期までに作業従事者勤務割振表を提出し、官側の同意を得ることとする。この際、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。

- 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。

2.1.2 作業従事者の服務

作業従事者の健軍駐屯地及び高遊原分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。
- e) 8月及び12月（細部は官側との調整による。）は，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。

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) プレハブ食堂の使用後，汚れた箇所を清掃する。
- d) 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

健軍駐屯地

		月					
種 類		作業区分	1 日当たりの平均予定数量（個）				
			平日			休日	
			朝食	昼食	夕食	※朝食	昼食
食 器 類	飯 わ ん	4 8 0	6 4 0	4 1 0	0	1 9 0	1 4 0
	汁 わ ん	4 8 0	6 4 0	4 1 0	0	1 9 0	1 4 0
	菜皿又は洋皿	4 8 0	6 4 0	4 1 0	0	1 9 0	1 4 0
	小 皿	0	2 0	1 0	0	0	0
	小 鉢	4 8 0	6 4 0	4 1 0	0	1 9 0	1 4 0
	湯 の み	4 8 0	6 4 0	4 1 0	0	1 9 0	1 4 0
	盆	4 8 0	6 4 0	4 1 0	0	1 9 0	1 4 0
	は し	4 8 0	6 4 0	4 1 0	0	1 9 0	1 4 0
	カレー皿	0	1 8 0	1 0	0	2 0	0
	丼	0	1 4 0	1 0	0	0	0
食 缶		3 0	7 0	5 0	0	2 0	2 0

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

高遊原分屯地

種 類		作業区分	1 日当たりの平均予定数量（個）					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	※朝食	昼食	夕食
食 器 類	飯 わ ん	1 2 0	1 7 0	1 1 0	0	5 0	4 0	
	汁 わ ん	1 2 0	1 7 0	1 1 0	0	5 0	4 0	
	菜皿又は洋皿	1 2 0	1 7 0	1 1 0	0	5 0	4 0	
	小 皿	0	1 0	5	0	0	0	
	小 鉢	1 2 0	1 7 0	1 1 0	0	5 0	4 0	
	湯 の み	1 2 0	1 7 0	1 1 0	0	5 0	4 0	
	盆	1 2 0	1 7 0	1 1 0	0	5 0	4 0	
	は し	1 0 0	1 7 0	1 1 0	0	5 0	4 0	
	カレー皿	0	4 0	5	0	1 0	0	
	丼	0	2 0	5	0	0	0	
食 缶		1 0	1 5	1 0	0	8	8	

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

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—各食後に清掃する食堂の面積及び食卓・椅子などの数量

区 分	面積又は数量		
	健 軍		高遊原
	隊員食堂	幹部食堂	
食 堂	7 3 9 m ²	3 0 0 m ²	2 7 7 m ²
食 器 洗 浄 室	3 1 m ²	2 8 m ²	1 7 m ²
食 卓	9 1 個	2 7 個	3 5 個
い す	3 6 4 個	1 0 8 個	1 4 0 個
食 卓 備 付 品	9 1 組	2 7 組	3 5 組
給 茶 器	6 台	2 台	3 台
食器消毒保管庫	6 台	1 台	3 台
ディスペンサー (トレイ・箸)	3 台	1 台	2 台
エアータオル	2 台	2 台	2 台

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

区 分	開始時刻	終了時刻
朝 食 作 業	0 6 0 0	0 8 0 0
昼 食 作 業	1 0 0 0	1 4 0 0
夕 食 作 業	1 7 0 0	1 9 0 0

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) 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	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。
	洗浄状況	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。
作業終了時	器具・用具等の	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。
	洗浄状況等	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 1 0 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 2 5 日ま で(ただし, 受 託年度 4 月分 は業務開始の 7 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 2 5 日まで	1 受託年度 4 月分は業務 開始の 7 日前まで 2 作業従事者の変更の都 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	

※ 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 8 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

健軍駐屯地

月	区分		食数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和 8 年 4 月	平日	朝	6 8 0	3 6 0	4 5 0	1	2	2	6	1 5 0
		昼	6 9 0	4 8 0	6 0 0	1	5	4	2 4	1 0 0
		夕	6 0 0	1 7 0	3 9 0	1	2	2	6	1 3 0
		計	1, 9 7 0	1, 0 1 0	1, 4 4 0	—	9	8	3 6	—
	休日	朝	※ 2 5 0	※ 9 0	※ 1 7 0	—	—	—	—	—
		昼	4 0 0	9 0	1 8 0	1	2	4	1 2	6 0
		夕	4 6 0	9 0	1 7 0	1	1	2	4	8 5
		計	1, 1 1 0	2 7 0	5 2 0	—	3	6	1 6	—
令和 8 年 5 月	平日	朝	5 8 0	3 1 0	4 6 0	1	2	2	6	1 5 3
		昼	7 5 0	4 5 0	6 2 0	1	5	4	2 4	1 0 3
		夕	5 5 0	1 6 0	3 8 0	1	2	2	6	1 2 7
		計	1, 8 8 0	9 2 0	1, 4 6 0	—	9	8	3 6	—
	休日	朝	※ 2 5 0	※ 9 0	※ 1 7 0	—	—	—	—	—
		昼	2 5 0	9 0	1 4 0	1	2	4	1 2	4 7
		夕	2 4 0	9 0	1 5 0	1	1	2	4	7 5
		計	7 4 0	2 7 0	4 6 0	—	3	6	1 6	—
令和 8 年 6 月	平日	朝	1, 2 0 0	3 6 0	7 3 0	1	2	2	6	2 4 3
		昼	1, 4 4 0	5 2 0	9 1 0	1	5	4	2 4	1 5 2
		夕	9 3 0	2 4 0	5 6 0	1	2	2	6	1 8 9
		計	3, 5 7 0	1, 1 2 0	2, 2 0 0	—	9	8	3 6	—
	休日	朝	※ 1, 0 2 0	※ 1 9 0	※ 5 2 0	—	—	—	—	—
		昼	1, 0 2 0	2 1 0	6 9 0	1	2	4	1 2	2 3 0
		夕	7 1 0	1 1 0	3 9 0	1	1	2	4	1 9 5
		計	2, 7 5 0	5 1 0	1, 6 0 0	—	3	6	1 6	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

健軍駐屯地

月	区分		食数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和8年 7月	平日	朝	580	390	490	1	2	2	6	163
		昼	780	510	630	1	5	4	24	105
		夕	560	170	420	1	2	2	6	140
		計	1,920	1,070	1,540	—	9	8	36	—
	休日	朝	※290	※150	※220	—	—	—	—	—
		昼	330	120	190	1	2	4	12	63
		夕	240	120	160	1	1	2	4	80
		計	860	390	570	—	3	6	16	—
令和8年 8月	平日	朝	530	450	490	1	2	2	6	163
		昼	680	540	610	1	5	4	24	102
		夕	520	260	410	1	2	2	6	137
		計	1,730	1,250	1,510	—	9	8	36	—
	休日	朝	※290	※90	※180	—	—	—	—	—
		昼	310	90	130	1	2	4	12	43
		夕	300	90	120	1	1	2	4	60
		計	900	270	430	—	3	6	16	—
令和8年 9月	平日	朝	1200	360	730	1	2	2	6	243
		昼	1440	520	910	1	5	4	24	152
		夕	930	240	560	1	2	2	6	187
		計	3,570	1,120	2,200	—	9	8	36	—
	休日	朝	1,020	190	※520	—	—	—	—	—
		昼	1,020	210	690	1	2	4	12	230
		夕	710	110	390	1	1	2	4	130
		計	2,750	510	1,600	—	3	6	16	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

健軍駐屯地

月	区分		食数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和8年 10月	平日	朝	670	470	560	1	2	2	6	189
		昼	740	580	670	1	5	4	24	112
		夕	660	270	490	1	2	2	6	163
		計	2,070	1,320	1,720	—	9	8	36	—
	休日	朝	※330	※260	※280	—	—	—	—	—
		昼	170	120	130	1	2	4	12	43
		夕	170	120	140	1	1	2	4	70
		計	670	500	550	—	3	6	16	—
令和8年 11月	平日	朝	1200	360	730	1	2	2	6	243
		昼	1440	520	910	1	5	4	24	152
		夕	930	240	560	1	2	2	6	187
		計	3,570	1,120	2,200	—	9	8	36	—
	休日	朝	1,020	190	※520	—	—	—	—	—
		昼	1,020	210	690	1	2	4	12	230
		夕	710	110	390	1	2	2	6	130
		計	2,750	510	1,600	—	3	6	18	—
令和8年 12月	平日	朝	530	450	490	1	2	2	6	163
		昼	680	540	610	1	5	4	24	102
		夕	520	260	410	1	2	2	6	137
		計	1,730	1,250	1,510	—	9	8	36	—
	休日	朝	※290	※90	※180	—	—	—	—	—
		昼	310	90	130	1	2	4	12	43
		夕	300	90	120	1	1	2	4	60
		計	900	270	430	—	3	6	16	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

健軍駐屯地

月	区分		食数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和9年 1月	平日	朝	530	450	490	1	2	2	6	163
		昼	680	540	610	1	5	4	24	102
		夕	520	260	410	1	2	2	6	137
		計	1,730	1,250	1,510	—	9	8	36	—
	休日	朝	※290	※90	※180	—	—	—	—	—
		昼	310	90	130	1	2	4	12	43
		夕	300	90	120	1	1	2	4	60
		計	900	270	430	—	3	6	16	—
令和9年 2月	平日	朝	700	350	510	1	2	2	6	170
		昼	770	410	620	1	5	4	24	63
		夕	700	170	460	1	2	2	6	153
		計	2,170	930	1,590	—	9	8	36	—
	休日	朝	※480	※160	※250	—	—	—	—	—
		昼	400	110	180	1	2	4	12	60
		夕	460	110	190	1	2	2	6	63
		計	1,340	380	620	—	3	6	18	—
令和9年 3月	平日	朝	580	310	460	1	2	2	6	163
		昼	750	450	620	1	5	4	24	103
		夕	550	160	380	1	2	2	6	127
		計	1,880	920	1,460	—	9	8	36	—
	休日	朝	※250	※90	※170	—	—	—	—	—
		昼	250	90	140	1	2	4	12	47
		夕	240	90	150	1	1	2	4	75
		計	740	270	460	—	3	6	16	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

令和 8 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

高遊原分屯地

月	区分		食数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和 8 年 4 月	平日	朝	1 0 0	2 5	6 5	—	—	—	—	—
		昼	1 9 0	2 5	9 5	1	1	4	8	4 8
		夕	1 1 0	2 5	5 5	—	1	2	2	5 5
		計	4 0 0	7 5	2 1 5	—	2	6	1 0	—
	休日	朝	※ 5 0	※ 3 0	※ 3 5	—	—	—	—	—
		昼	5 0	2 5	4 0	—	1	4	4	4 0
		夕	3 0	2 5	2 5	—	1	2	2	2 5
		計	1 3 0	8 0	1 0 0	—	2	6	6	—
令和 8 年 5 月	平日	朝	1 0 0	2 5	6 5	—	—	—	—	—
		昼	2 2 0	2 5	1 6 0	1	1	4	8	8 0
		夕	9 0	2 5	7 5	—	1	2	2	7 5
		計	4 1 0	7 5	3 0 0	—	2	6	1 0	—
	休日	朝	※ 3 5	※ 3 5	※ 7 0	—	—	—	—	—
		昼	3 0	2 5	7 0	—	1	4	4	7 0
		夕	3 0	2 5	6 0	—	1	2	2	6 0
		計	9 5	8 5	2 0 0	—	2	6	6	—
令和 8 年 6 月	平日	朝	1 1 0	4 0	8 0	—	—	—	—	—
		昼	1 8 0	4 0	1 3 0	1	1	4	8	6 5
		夕	1 1 0	3 0	8 0	—	1	2	2	8 0
		計	4 0 0	1 1 0	2 9 0	—	2	6	1 0	—
	休日	朝	※ 1 0 0	※ 3 0	※ 3 5	—	—	—	—	—
		昼	3 2 0	3 0	3 5	—	1	4	4	3 5
		夕	3 5	3 0	3 0	—	1	2	2	3 0
		計	4 5 5	9 0	1 0 0	—	2	6	6	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

高遊原分屯地

月	区分		食数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和8年 7月	平日	朝	120	80	100	—	—	—	—	—
		昼	250	130	160	1	1	4	8	80
		夕	150	70	90	—	1	2	2	90
		計	520	280	350	—	2	6	10	—
	休日	朝	※80	※60	※50	—	—	—	—	—
		昼	70	30	40	—	1	4	4	40
		夕	70	30	40	—	1	2	2	40
		計	220	120	130	—	2	6	6	—
令和8年 8月	平日	朝	120	30	70	—	—	—	—	—
		昼	230	50	120	1	1	4	8	60
		夕	130	30	70	—	1	2	2	70
		計	480	110	260	—	2	6	10	—
	休日	朝	※70	※25	※30	—	—	—	—	—
		昼	70	25	30	—	1	4	4	30
		夕	70	25	30	—	1	2	2	30
		計	210	75	90	—	2	6	6	—
令和8年 9月	平日	朝	120	60	90	—	—	—	—	—
		昼	250	70	130	1	1	4	8	65
		夕	130	50	90	—	1	2	2	90
		計	500	180	310	—	2	6	10	—
	休日	朝	※70	※30	※40	—	—	—	—	—
		昼	100	30	40	—	1	4	4	40
		夕	70	30	30	—	1	2	2	30
		計	240	90	110	—	2	6	6	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

高遊原分屯地

月	区分		食数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和8年 10月	平日	朝	160	70	90	—	—	—	—	—
		昼	260	110	140	1	1	4	8	70
		夕	160	40	90	—	1	2	2	90
		計	580	220	320	—	2	6	10	—
	休日	朝	※80	※30	※40	—	—	—	—	—
		昼	80	30	40	—	1	4	4	40
		夕	110	30	40	—	1	2	2	40
		計	270	90	120	—	2	6	6	—
令和8年 11月	平日	朝	120	90	80	—	—	—	—	—
		昼	180	100	120	1	1	4	8	60
		夕	120	30	80	—	1	2	2	80
		計	420	220	280	—	2	6	10	—
	休日	朝	※40	※30	※30	—	—	—	—	—
		昼	160	30	80	—	1	4	4	80
		夕	40	30	30	—	1	2	2	30
		計	240	90	140	—	2	6	6	—
令和8年 12月	平日	朝	110	30	60	—	—	—	—	—
		昼	210	30	100	1	1	4	8	50
		夕	110	30	70	—	1	2	2	70
		計	430	90	230	—	2	6	10	—
	休日	朝	※40	※30	※30	—	—	—	—	—
		昼	30	30	30	—	1	4	4	30
		夕	30	30	30	—	1	2	2	30
		計	100	90	90	—	2	6	6	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

高遊原分屯地

月	区分		食数			現場責任者 (人) B	作業員			作業員 1人当たり 平均食数 $A \div (B + C)$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) C	1人当たりの 作業時間 (時) D	総作業時間 (人・時) $(B + C) \times D$	
令和9年 1月	平日	朝	130	30	70	—	—	—	—	—
		昼	220	30	130	1	1	4	8	65
		夕	130	30	70	—	1	2	2	70
		計	480	90	270	—	2	6	10	—
	休日	朝	※50	※30	※40	—	—	—	—	—
		昼	40	30	30	—	1	4	4	30
		夕	40	30	30	—	1	2	2	30
		計	130	90	100	—	2	6	6	—
令和9年 2月	平日	朝	200	30	110	—	—	—	—	—
		昼	260	30	190	1	1	4	8	95
		夕	220	30	90	—	1	2	2	90
		計	680	90	390	—	2	6	10	—
	休日	朝	※110	※30	※70	—	—	—	—	—
		昼	110	30	70	—	1	4	4	70
		夕	100	30	60	—	1	2	2	60
		計	320	90	200	—	2	6	6	—
令和9年 3月	平日	朝	100	30	70	—	—	—	—	—
		昼	280	30	130	1	1	4	8	65
		夕	110	30	80	—	1	2	2	80
		計	490	90	280	—	2	6	10	—
	休日	朝	※60	※30	※40	—	—	—	—	—
		昼	60	30	40	—	1	4	4	40
		夕	40	30	30	—	1	2	2	30
		計	160	90	110	—	2	6	6	—

※ 休日（土・日・祝日）の朝食はパン又は弁当

【平日（昼食）】

【平日（朝・夕食）・休日（昼・夕食）】

健 軍 駐 屯 地				
2階（幹部食堂） 				
1階（隊員食堂） 				
主 な 任 務 等		配置人数		
		曹士	幹部	合計
①	シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ	2	1	6
②	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	2	1	
計		4	2	

健 軍 駐 屯 地

1
階
（隊員食堂）

The photograph shows a kitchen environment. A worker wearing a white cap, a light blue short-sleeved shirt, and a white apron is working at a stainless steel sink. Above the sink, a blue label '食器洗浄機' (Dishwashing Machine) has a red arrow pointing down to the sink area. To the right, another blue label '食器消毒保管庫' (Dish Disinfection Storage Cabinet) has a red arrow pointing down to a dark cabinet. Two circular labels with the character '流' (Flow) are placed near the sink, and one circular label with the character '格' (Storage) is placed near the cabinet. The worker is holding a metal basket filled with dishes.

主 な 任 務 等

配置人数

①

シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ

②

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

2
1

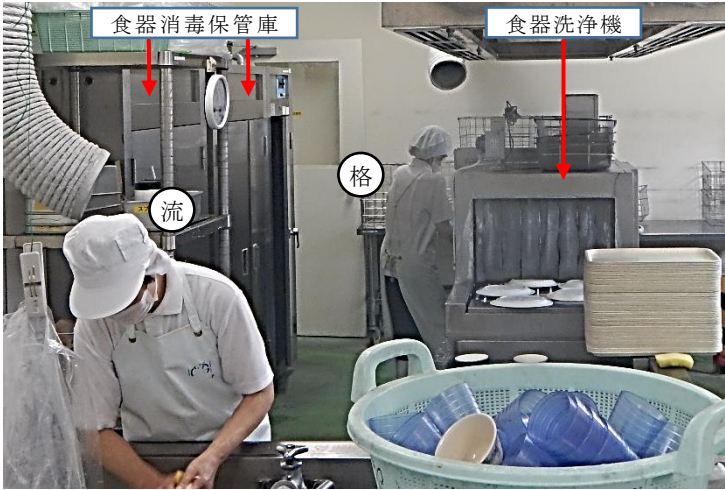
計

3

【平日（昼食）】

【平日（夕食）・休日（昼・夕食）】

高 遊 原 分 屯 地		
		
主 な 任 務 等		配置 人数
⑨流	シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ	1
⑨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	1
計		2

高 遊 原 分 屯 地		
		
主 な 任 務 等		配置 人数
⑨流	シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ	1
⑨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	(1) 兼務
計		1

(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・ 使い捨てヘアキャップ・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	床ワックス	最低年1回全面使用分
20	食堂・食器洗浄室清掃用	剥離剤	最低年1回全面使用分
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	24	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

※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

入 札 書

金¥

(税抜き金額)

No	件 名	規 格	単 位	数 量	単 価	金 額
1	給食業務の部外委託	仕様書のとおり(健軍)	ST	1		
2	給食業務の部外委託	仕様書のとおり(高遊原)	ST	1		
3	食器洗浄及び清掃作業部外委託	仕様書のとおり(健軍)	ST	1		
4	食器洗浄及び清掃作業部外委託	仕様書のとおり(高遊原)	ST	1		
		以下余白				
履行場所		陸上自衛隊健軍駐屯地、陸上自衛隊高遊原分屯地				
履行期間		令和8年4月1日～令和9年3月31日				

上記のとおり、入札条件及び契約条項等を承諾のうえ入札致します。
また、当社(私(個人の場合)、当団体(団体の場合))は、入札等参加者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致します。

令和 8 年 1 月 29 日

分任契約担当官
陸上自衛隊健軍駐屯地
西部方面会計隊本部
業務科長 原島 貴男 殿

住 所
会 社 名
代表者名

代理人