

防衛大学校の本科学生等の  
営内居住者に対する調理作業等業務委託  
民間競争入札実施要項(案)

防衛省

## 目 次

1	趣旨	1
2	本業務の詳細な内容及びその実施に当たり確保されるべき業務の 質に関する事項	1
3	実施期間に関する事項	4
4	入札参加資格に関する事項	4
5	入札に参加する者の募集に関する事項	5
6	入札等内容及び落札者を決定するための評価の基準その他の落札 者に関する事項	7
7	入札対象事業に関する従来の実施状況に関する情報の開示に関す る事項	8
8	受託者に使用させることができる国有財産等に関する事項	8
9	受託者が本業務を実施するにあたり、防大に対して報告すべき事 項、秘密を適正に取り扱うために必要な措置その他本業務の適正 かつ確実な実施の確保のための契約により受託者が講ずべき措置 に関する事項	8
10	本業務を実施するに当たり、第三者に損害を加えた場合において、 その損害の賠償に関し受託者が負うべき責任に関する事項	13
11	本業務の評価に関する事項	14
12	その他本業務の実施に関し必要な事項	14

### 添付書類

別紙第1	防衛大学校の本科学生等の営内居住者に対する調理作業等 業務委託民間競争入札実施要項の内容及び入札に係る質問 について	16
別紙第2	提案書評価基準	17
別表第3	従来の実施状況に関する情報の開示	18
別紙第4	受託者に使用させることができる国有財産	28
別図	食堂内概略図	31

防衛大学校の本科学生等の営内居住者に対する調理作業等業務委託  
民間競争入札実施要項

1 趣旨

競争の導入による公共サービスの改革に関する法律（平成18年法律第51号。以下「法」という。）に基づく競争の導入による公共サービスの改革については、公共サービスによる利益を享受する国民の立場に立って、公共サービスの全般について不断の見直しを行い、その実施について、透明かつ公正な競争の下で民間事業者の創意工夫を適切に反映させることにより、国民のため、より良質かつ低廉な公共サービスを実現することを目指すものである。

上記を踏まえ、防衛省は、公共サービス改革基本方針(平成26年7月11日閣議決定)別表において民間競争入札の対象として選定された防衛大学校（以下「防大」という。）の本科学生等の営内居住者に対する調理作業等業務委託（以下「本業務」という。）について、公共サービス改革基本方針に従って、この実施要項を定めるものとする。

2 本業務の詳細な内容及びその実施に当たり確保されるべき業務の質に関する事項

(1) 本業務を実施する場所及び施設等の概要

ア 施設名称及び延べ面積等

防衛大学校学生食堂：鉄筋コンクリート構造2階建て約7,800㎡

イ 所在地

神奈川県横須賀市走水1丁目10番20号

ウ 食堂内概略図

別図のとおり。

(2) 本業務の概要

防大学生食堂の調理場等を使用して、防大が作成する献立及び調達する食材等により、防大本科学生及び自衛官の営内居住者（以下「喫食者」という。）に対する調理作業等について、公共サービス実施民間事業者（以下「受託者」という。）に委託するものである。

本業務の実施に当たっては、喫食者の満足度向上を図りながら、厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）」、「食品衛生法（昭和22年法律第233号）」、「食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）」、「食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）」等に則り衛生管理を行い、安全で効率的かつ安定的に給食を提供する。

(3) 本業務に係る前提基準

ア 1日当たりの喫食者数：約2,000名（例：平日土曜日を除く。以下同じ。の1日約6,000食。ただし、本科学生の訓練時又は休暇時等は減少する場合がある。）

イ 献立の作成、食数の把握及び食材の調達は防大が実施する。なお、当月の献立表は前月中旬（概ね15日頃）までに、及び当日（実際）の食数を含む日別献立表は実施日の2～3日前までに防大から受託者へFAX又は電子メール等により通知する。

ウ 給食の供給回数は1日3回とし、喫食時間は原則として下表のとおりであり、喫食開始時間に喫食ができるよう調理作業等を実施する。

区 分	平 日	休日（土日祝）
朝 食	0635～0720 (0700～0800)	0720～0800 (0700～0800)
昼 食	1200～1240 (1140～1240)	1130～1230 (1130～1230)
夕 食	1815～1915 (1730～1830)	1700～1800 (1700～1800)

※（ ）は本科学生以外の喫食者の食事時間を表す。

エ 給食の供給前には防大職員による検食を実施する。

#### (4) 本業務の具体的内容

##### ア 業務内容

受託者は、平日（土曜日を除く。以下同じ）の朝食、土曜日及びイに掲げる学校行事実施日の昼食及び夕食並びに日曜日及び元日を除く祝日（国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）で定める休日という。）の朝食・昼食及び夕食について、次に掲げる業務を実施する。ただし、祝日である金曜日の朝食については、防大において実施する場合がある。

(ア) 食材の運搬・点検作業

(イ) 調理作業

(ウ) 配食作業

(エ) 洗浄作業

(オ) 残食等及びごみの処理

(カ) ボイル作業

(キ) 清掃作業及び整備作業

(ク) 環境整備

##### イ 学校行事に係る委託

受託者は、学校行事に係る午餐会については、防大から通知する日時、食数及び喫食時間により、アに掲げる業務内容について、防大と協議の

うえ必要な措置をとるものとする。学校行事の種類及び実施日については、次のとおり。

(ア) 入校式：4月5日

(イ) 開校記念祭：11月の日曜日の1日

(ウ) 卒業式：3月中旬又は下旬の土曜日又は日曜日の1日

(5) 管理責任者の配置等

ア 管理責任者の配置

受託者は、作業場での作業の遂行に関する指示、受託業務に従事している者（以下「従事者」という。）の管理、防大との本業務に係る交渉等の権限を有する管理責任者を置くものとする。なお、管理責任者については、上記責任を遂行できることを条件として、従事者との兼任を妨げない。

また、管理責任者が不在となる場合は、あらかじめ受託者は代理の者を選任しておき、管理責任者の代わりに権限を行使させるものとする。

イ 管理責任者の要件

(ア) 作業全般を統括管理する能力を有し、従事者を監督指導できること。

(イ) 防大と速やかに連絡調整できる態勢をとれること。

(ウ) 管理責任者等の休暇等に対応したシフトの管理ができること。

(エ) 上記責任を遂行できることを条件として、従事者との兼任を妨げない。

(6) 確保されるべき業務の質

ア 第3号ウによるほか、指定された食事開始時間までに食事を提供すること。時間遅延0回とする。

イ 防大から指定された食数を提供すること。食数不足0回とする。

ウ 衛生的な食事及び喫食環境を提供すること。受託者の責めに帰する食品衛生事故発生0回とする。

(7) 創意工夫

本業務の実施期間中にあつては、受託者は、第6号の質を確保することを前提として本業務を実施するに当たって創意工夫を行い、本業務の更なる効率化、経費の削減等に努めなければならない。

(8) 業務の引継ぎ

ア 現行受託者からの引継ぎ

受託者は、本業務が適正かつ円滑にできるよう現行受託者から本業務の開始日までに必要な引継ぎを受けることができる。

また、防大は、当該引継ぎが円滑に実施されるよう、現行受託者及び受託者に対して必要な協力を行うものとする。

なお、本業務の開始日以降、追加的な引継ぎを必要とする場合の経費は、受託者の負担とする。

イ 次期受託者への引継ぎ

受託者は、次項に掲げる実施期間終了後の本業務次期受託予定者から本業務に係る引継ぎの申し出があった場合には、当該引継ぎが平成30年3月31日までに完了するよう協力するものとする。

(9) 委託費の支払方法及び支払の留保等

ア 防大は、別紙第3中「業務区分表」における、民間競争入札において受託者が担当する業務細目の実施状況について、事業期間中の監督及び検査を行い、状況を確認したうえで、契約書に基づき委託費を支払う。

イ 監督・検査の結果、確保すべき水準に達していない場合には、防大は改善指示又は業務改善計画書の作成を指示する。改善指示が概ね達成されたと防大が認めた場合又は業務改善計画書を防大に提出し防大の承認を得るまでは委託費の支払いを留保する。

ウ 委託費の支払いに当たっては、受託者は当該月分の本業務の完了後、書式により、防大へ当該月分の実績に応じ金額の支払い請求するものとし、防大は支払請求書を受領した日から30日以内に防大の定める方法により委託費を受託者に支払う。

エ 防大の責めに帰す事由により、本業務が実施できなかった場合において、受託者に損害が生じたときは、受託者はその損害につき防大に対し、賠償を請求することができる。損害賠償の請求は、本業務を再開した日から30日以内に文書により行わなければならない。

オ 費用負担等に関するその他の留意事項

法令改正による増加費用及び損害の負担について、以下に該当する場合は防大側の負担とし、それ以外の場合については受託者が負担する。

(ア) 消費税その他類似の税制度の新設・改正（税率の改正を含む。）

(イ) 法人税その他類似の税制度の新設・改正（税率の改正を含む。）

(ウ) ア・イの他、本業務に影響を及ぼす法令改正及び税制度の新設

3 実施期間に関する事項

本業務の実施期間は、平成27年4月1日から平成30年3月31日までとする。

4 入札参加資格に関する事項

次に掲げる条件をすべて満たす者であること。

(1) 調理師法（昭和33年法律第147号）第2条の調理師免許を有する者を各勤務日に1名以上配置できること（調理従事者のみ）。

(2) 法第15条において準用する法第10条各号（第11号を除く。）に該当する者でないこと。

(3) 日本国籍を有する者を配置できること。

(4) 予算決算及び会計令（昭和22年勅令第165号。以下「予決令」という。）

第70条の規定に該当しない者であること。なお、未成年者又は被補助人が、契約締結のために必要な同意を得ている場合には、同条に規定する特別の理由がある場合に該当するものとする。

- (5) 予決令第71条の規定に該当しない者であること。
- (6) 平成25年度から平成27年度までの間の防衛省競争参加資格（全省庁統一資格）のうち、「役務の提供等」の「C」等級以上の資格を有する者であること。
- (7) 防衛省大臣官房衛生監、防衛省運用企画局長、防衛省経理装備局長又は防衛大学校長から指名停止等の措置を受けている期間中の者でないこと。
- (8) 現に前号の指名停止等を受けている者と資本関係又は人的関係のある者であって、当該者と同種の物品の売買又は製造若しく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。
- (9) 警察当局から暴力団員（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律(平成3年法律第77号)第2条第6項に規定する暴力団員をいう。以下同じ。）が実質的に経営を支配する業者又はこれに準ずる者として、国が発注する業務等からの排除要請があり、当該状態が継続している者でないこと。
- (10) 法人税並びに消費税及び地方消費税の滞納がないこと。
- (11) 労働保険、厚生年金保険等の適用を受けている場合、保険料等の滞納がないこと。
- (12) 第2項に規定する業務を提供できる態勢が整っている者又は整えることができることを証明できる者であること。
- (13) 共同体による入札

ア 入札に参加しようとする者は、単独で実施要項に定める業務の全てを担うことができない場合には、適正に業務を遂行できる共同体で入札に参加することができる。その場合は、入札書類提出時までには共同体を形成し、代表企業及び代表者を決め、その他の者はグループ企業として参加するものとする。

なお、代表企業及びグループ企業は、他の共同体に参加し、又は単独で入札に参加することはできないものとし、共同体形成に関する協定書又はこれに類する書類を作成するものとする。

イ 共同体で入札に参加する場合には、各企業は第2号から第11号までの入札参加資格を満たすものとし、代表企業は第1号及び第12号に規定する入札参加資格を共同体として満たすことを証明する書類を作成するものとする。

## 5 入札に参加する者の募集に関する事項

本業務の入札に係る落札及び契約締結は、本業務に係る平成27年度予算が成立し、予算示達がなされることを条件とする。

(1) 入札に係るスケジュール(予定)

ア 入札公告 平成26年11月中旬頃から12月中旬頃

イ 入札(現場)説明 平成26年11月中旬頃から入札日前日まで

※入札説明に参加を希望する者は、準備の都合上、事前に連絡すること(日時については調整することがある。)

なお、入札に係る説明は仕様書を防大まで受領に来た者に対して個別に実施する予定である。

ウ 質問受付期限 平成26年12月下旬頃

(質問は、書面、電子メール及びFAXで受け付けることとし、質問及び回答は軽微なものを除き、すべて公表する。様式は別紙第1のとおり。)

エ 入札関係書類提出期限 平成26年12月下旬頃

オ 競争参加資格の確認結果の通知 平成27年1月上旬頃

カ 入札・開札 平成27年1月中旬又は1月下旬頃

キ 警察庁による暴力団排除条項該当性の有無の確認 平成27年1月下旬から2月中旬頃

ク 落札者の決定 平成27年2月中旬又は下旬頃

ケ 契約の締結 平成27年4月1日

(2) 入札実施手続

ア 入札説明会後の質問受付

入札公告に際して、実施要項の交付を受けた者は、当該実施要項の内容や入札に係る事項について、入札説明後に質問を行うことができる。

質問は原則として別紙第1により行い、質問内容及び当方からの回答は原則として入札説明書の交付を受けた者に対し、書面により送付することにより公開するとともに防大会計課掲示板へ掲示する。

イ 提出書類

民間競争入札に参加を希望する者(以下「入札参加希望者」という。)は次の書類を提出すること。

(ア) 入札書

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、見積もった経費の108分の100に相当する金額を記載すること。なお、消費税率が改正された場合は、その税率に相当する金額を記載すること。

(イ) 提案書

本実施要項第2項に規定する業務を提供できる態勢の有無を審査するため、次に掲げる事項を具体的に記載すること。

a 実施体制

(a) 業務従事者の配置

(b) 管理体制及び連絡体制

(c) 従業員の教育研修体制

- b 食品衛生管理
  - (a) 衛生管理体制
  - (b) 衛生事故へ対応
- c 秘密等保持
  - 秘密等保持に係る教育

(ウ) 資格審査結果通知書

平成25年度から平成27年度まで有効な競争契約の参加資格（全省統一資格）に係る資格審査結果通知書の写し

6 入札内容及び落札者を決定するための評価の基準その他の落札者に関する事項

(1) 評価方法

ア 入札参加資格の確認

防大は、平成26年度に有効な競争契約の参加資格（全省統一資格）に係る写し及び前項第2号イ（イ）に掲げる提案書その他入札説明書等に基づき提出される入札関係書類により第4項に規定する入札参加資格を確認し、その資格を満たしていない入札参加希望者は、入札に参加できないものとする。

イ 提案書の評価

別紙第2に定める提案書評価基準に基づいて提案書の評価を行い、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、評価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がある。

(2) 落札者の決定方法

ア 第4項に規定する入札参加資格をすべて満たし、入札書に記載された金額が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とする。ただし、落札者となるべき者の入札価格によっては、その者より当該契約の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とき、又はその者と契約を締結することが公正な取引の秩序を乱すこととなるおそれがある著しく不相当であると認められるときは、予定価格の制限の範囲内の価格をもって入札した者のうち最低の価格の次に低い価格をもって入札した者を落札者とする可能性がある。

イ 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が2者以上いる場合は、当該入札した者にくじを引かせ落札者を決定するものとする。当該入札をした者がくじを引くことができない場合には、入札事務に直接関係がない防大職員がこれに代わってくじを引くものとする。

ウ アに規定する要件を満たす入札がなかった場合には、改めて直ちに再度の入札を行うものとする。

エ 落札者が決定した場合には、落札者の氏名又は名称、落札価格、落札者

決定の理由等について遅滞なく公表する。契約を締結した場合も同様とする。

(3) 落札者が決定しなかった場合の措置

ア 開札の結果、予定価格の制限の範囲内で入札した者がいないときは、直ちに再度の入札を行うものとする。なお、入札参加者又はその代理人が立ち会わない場合若しくは入札関係防大職員の許可なくして開札場所から退出した場合には、当該入札参加者又はその代理人は、当該年度の入札を辞退したものとみなす。

イ アによってもなお落札者となるべき者がいないときは、入札参加条件等を見直した後、再度公告入札を行うこととする。

ウ 入札により落札者が決定せず、本業務を実施する時間が十分に確保できない等やむを得ない場合には、本実施要項によらないことができる。

この場合においては、防大はその理由を公表するとともに、法第37条の規定に基づき設置された官民競争入札等監理委員会（以下「監理委員会」という。）に報告するものとする。

7 入札対象事業に関する従来の実施状況に関する情報の開示に関する事項  
別紙第3のとおり。

8 受託者に使用させることができる国有財産等に関する事項

(1) 使用可能な施設、設備等

別紙第4のとおり。

(2) 使用に係る経費等

上記の施設・設備等については、防大と受託者間で使用に関する確認書を取り交わしたうえで、無償使用することができる。ただし、受託者は、従事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には、直ちに防大職員に報告し、その指示に従い、受託者の負担において修復等を行うものとする。

9 受託者が本業務を実施するにあたり、防大に対して報告すべき事項、秘密を適正に取り扱うために必要な措置その他本業務の適正かつ確実な実施の確保のための契約により受託者が講ずべき措置に関する事項

(1) 業務報告

受託者は、実施した業務内容等を業務日報(様式は仕様書を参照)により、翌日(土日及び祝日の場合は次の平日)までに防大へ提出する。

(2) 受託者からの報告等に係る監督・検査体制

防大は、法第26条第1項の規定に基づき、受託者に対し、当該業務の状況に関し必要な報告を求め、又は受託者の事務所等に立入り、本業務の実

施状況若しくは帳票、その他の物件を検査し、若しくは関係者に質問することができるものとする。この場合において、当該検査を行う防大の隊員は、当該検査が法第26条第1項の規定に基づくものであることを受託者に明示するとともに、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示するものとする。

(3) 指示等

防大は、受託者による本業務の適正かつ確実な実施を確保するために必要があると認めるときは、法第27条第1項の規定に基づき、受託者に対し、必要な措置を講ずべきことを指示することができる。

(4) 秘密を適正に取り扱うために必要な措置

ア 個人情報の保護

受託者は、防大から貸与又は提供された個人情報その他業務の実施に関して知り得た個人情報については、行政機関の保有する個人情報の保護に関する法律（平成15年法律第58号）の規定に基づき、適切に管理しなければならない。また、当該個人情報については、本業務以外の目的のために使用してはならない。

イ 秘密の保持等

受託者である民間事業者（その者が法人である場合にあっては、その役員）若しくはその職員その他の従事者又は本業務に従事していた者は、本業務の実施に関して知り得た秘密を第三者に漏らし、又は盗用してはならない。これらの者が秘密を漏らし、又は盗用した場合には、法第54条により罰則の適用がある。

ウ 受託者は、本業務の実施に関して知り得た情報（公知の事実等を除く）を第三者に閲覧させ、複製させ、譲渡し、又は委託業務以外の目的に使用してはならない。ただし、あらかじめ書面による防大の承諾を得たときはこの限りでない。

エ 受託者は、本業務の実施に関して知り得た情報（公知の事実等を除く。）について、本業務終了時に、防大への返却又は消去若しくは破棄を確実に行うものとする。

(5) 契約に基づき受託者が講ずべき措置

ア 書類の提出

受託者は仕様書に掲げる書類を遅滞なく提出しなければならない。

イ 業務の開始及び中止

(ア) 受託者は、締結された本契約に定められた業務開始日に、確実に業務を開始しなければならない。

(イ) 受託者は、やむを得ない事由により、本業務を中止しようとするときは、あらかじめ防大の承認を得なければならない。

ウ 金品等の接受の禁止

受託者及び従事者は、業務において金品等を受け取ること、又は与えることをしてはならない。

エ 宣伝行為の禁止

受託者は、本業務の実施に当たって、自らが行う業務の宣伝を行ってはならない。

オ 法令の順守

受託者は、本業務を実施するに当たり、適用を受ける関係法令等を遵守しなければならない。

カ 安全衛生

受託者は、従事者の労働安全衛生に関する労務管理について、責任者を定め、関係法令に従って行わなければならない。

キ 記録・帳簿書類等の保存期間

受託者は、実施年度毎に本業務に関して作成した記録や帳簿書類を、委託事業を終了し、又は中止した日の属する年度の翌年度の4月1日から起算して5年間保管しなければならない。

ク 権利の譲渡等

受託者は、この契約から生じる権利又は義務を第三者に譲渡し、若しくは引き受けさせてはならない。ただし、あらかじめ書面により防大の承認を得た場合はこの限りでない。

ケ 権利義務の帰属等

- (ア) 本業務の実施が第三者の特許権、著作権その他の権利と抵触するときは、受託者は、その責任において必要な措置を講じなければならない。
- (イ) 受託者は、本業務の実施状況を公表しようとするときは、あらかじめ防大の許可を得なければならない。

コ 再委託の取扱い

- (ア) 受託者は、本業務の全部を一括して第三者に再委託してはならない。
- (イ) 受託者は、本業務の一部について再委託を行う場合は、次の各号についてあらかじめ文書により防大の承認を受けなければならない。
  - a 再委託の相手方の商号又は名称及び住所
  - b 再委託を行う業務の範囲
  - c 再委託を行う必要性
  - d 契約金額
- (ウ) 受託者は、第三者に再委託を行う場合においても、本業務に受託者の義務とされている事項につきその責めを免れない。
- (エ) 受託者は、再委託の相手方からさらに第三者に委託が行われる場合には次の各号について文書により防大に届け出なければならない。
  - a 当該第三者の商号又は名称及び住所
  - b 委託を行う業務の範囲

(オ) 受託者は、再委託に関する書面の記載事項に変更があった場合には、遅滞なく変更の届出を行わなければならない。

#### サ 契約内容の変更

防大及び受託者は、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提示し、相手方の承認を得なければならない。

#### シ 防大の解除権

(ア)防大は、次のいずれかに該当する場合には、本業務の契約の全部又は一部を解除することができる。

- a 受託者の責めに帰すべき理由により受託者が履行期限までに本業務を完了しなかった場合
- b 受託者の責めに帰すべき理由により受託者が本業務を完了できなくなった場合
- c 受託者が契約上の義務に違反したことによってこの契約の目的を達することができなくなった場合
- d 公正取引委員会が受託者又は受託者の代理人に対して私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律(昭和22年法律第54号。以下「独占禁止法」という。)第7条又は第8条の2(同法第8条第1号若しくは第2号に該当する行為の場合に限る。)の規定による排除措置命令を行ったとき、同法第7条の2第1項(同法第8条の3において読み替えて準用する場合を含む。)の規定による課徴金の納付命令を行ったとき、又は同法第7条の2第18項若しくは第21項の規定による課徴金の納付を命じない旨の通知を行ったとき。
- e 受託者又は受託者の代理人(受託者又は受託者の代理人が法人の場合にあつては、その役員又は使用人)が刑法(昭和40年法律45条)第96条の6若しくは第198条又は独占禁止法第89条第1項の規定による刑の容疑により公訴を提起されたとき。
- f 警視庁又は道府県警察本部の暴力団排除対策を主管とする課の長(以下「暴力団対策主管課長」という。)への照会、又は暴力団対策主管課長からの通知により、受託者が次の各項目の一つに該当すると認められたとき。
  - (a) 法人等(個人、法人又は団体をいう。)の役員等(個人である場合はその者、法人である場合は役員又は支店若しくは営業所(常時契約を締結する事務所をいう。)の代表者、団体である場合は代表者、理事等、その他経営に実質的に関与している者をいう。)が、暴力団(暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律(平成3年法律第77号)第2条第2号に規定する暴力団をいう。以下同じ。)又は暴力団員であるとき。

- (b) 役員等が、自己、自社若しくは第三者の不正の利益を図る目的、又は第三者に損害を加える目的をもって、暴力団又は暴力団員を利用するなどしているとき。
- (c) 役員等が、暴力団又は暴力団員に対して、資金等を供給し、又は便宜を供与するなど直接的あるいは積極的に暴力団の維持、運営に協力し、若しくは関与しているとき。
- (d) 役員等が、暴力団又は暴力団員であることを知りながらこれを不当に利用するなどしているとき。
- (e) 役員等が、暴力団又は暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有しているとき。
- g 受託者が自ら又は第三者を利用して次の各事項の一つに該当する行為をした場合
  - (a) 暴力的な要求行為
  - (b) 法的な責任を超えた不当な要求行為
  - (c) 取引に関して脅迫的な言動をし、又は暴力を用いる行為
  - (d) 偽計又は威力を用いて防大の業務を妨害する行為
  - (e) その他これらに準ずる行為
- h 下請負者等（下請負者（再下請負以降の全ての下請請負者を含む。）、受任者（再委任以降の全ての受任者を含む。）及び下請負者又は受任者が当該契約に関して個別に契約する場合の当該契約の相手方をいう。以下同じ。）がシ（ア）f 及び g の一つに該当する者（以下「排除対象者」という。）であることを知りながら契約し、若しくは下請負者等の契約を承認したとき、又は正当な理由がないのにシ（ア）f の規定に反して当該下請負者等との契約を解除せず、若しくは下請負者等に対し契約を解除させるための措置を講じないとき。
- (イ) 受託者は、この契約に関して、受託者又は受託者の代理人が独占禁止法第7条の2第18項又は第21項の規定による通知を受けた場合は、速やかに、当該通知文書の写しを防大に提出しなければならない。
- (ウ) 受託者は、シ（ア）f に関し、防大から求めがあった場合、受託者の役員名簿（有価証券報告書に記載のもの（生年月日を含む。）。ただし、有価証券報告書を作成していない場合は、役職名、氏名及び生年月日の一覧表とする。）及び登記簿謄本の写しを提出するとともに、これらの提出書類から確認できる範囲での個人情報警察に提供することについて同意するものとする。
- (エ) 受託者は、シ（ア）f 及び g いずれにも該当しないことを表明し、かつ、将来にわたっても該当しないことを確約する。
- (オ) 受託者は、排除対象者を下請負者等としないことを確約する。
- (カ) 受託者は、契約後に下請負者等が排除対象者であることが判明したと

きは、直ちに当該下請負者等との契約を解除し、又は下請負者等に対し契約を解除させるようにしなければならない。

(キ) 受託者は、自ら又は下請負者等が、暴力団、暴力団員、社会運動・政治運動標ぼうゴロ等の反社会的勢力から不当要求又は業務妨害等の不当介入（以下「不当介入」という。）を受けた場合は、これを拒否し、又は下請負者等をして、これを拒否させるとともに、速やかに不当介入の事実を防大に報告するとともに、警察への通報及び捜査上必要な協力を行うものとする。

(ク) 防大は、上記に定める場合のほか、防大の都合により必要がある場合は、この契約の全部又は一部を解除することができる。

#### ス 受託者の解除権

受託者は、防大がその責めに帰すべき理由により契約上の義務に違反した場合においては、相当の期間を定めてその履行を催告し、その期間内に履行がないときは、この契約の全部又は一部を解除することができる。

#### セ 契約解除時の取扱い

(ア) 上記シに該当し、契約を解除した場合には、防大は受託者に対し、当該解除の日までに本業務を契約に基づき実施した期間にかかる委託費を支給する。

(イ) この場合、受託者は契約金額の100分の10に相当する金額を違約金として防大の指定する期間内に納付しなければならない。

#### ソ 損害賠償

受託者は、受託者及び従事者の故意又は過失により防大に損害を与えたときは、防大に対して、その損害について賠償する責任を負う。

#### タ 不可抗力免責

受託者は、上記事項にかかわらず、不可抗力により委託事業の全部又は一部の履行が遅延又は不能となった場合は、当該履行遅延又は履行不能による責任を負わないものとする。

#### チ 契約の解釈

契約に関して疑義が生じた事項については、その都度、受託者と防大とで協議する。

### 10 本業務を実施するに当たり、第三者に損害を加えた場合において、その損害の賠償に関し受託者が負うべき責任に関する事項

本契約を履行するに当たり、受託者又はその職員その他の本業務に従事する者が、故意又は過失により、本業務の受益者等の第三者に損害を与えた場合は、次に定めるところによる。

#### (1) 受託者に対する求償

防大が国家賠償法(昭和22年法律第125号)第1条第1項等に基づき

当該第三者に対する賠償を行ったときは、防大は受託者に対し、当該第三者に支払った損害賠償額（当該損害の発生について防大の責めに帰すべき理由が存する場合は、防大が自ら賠償の責めに任ずべき金額を超える部分に限る。）について求償することができる。

(2) 防大に対する求償

受託者が民法（明治29年法律第89号）第709条等に基づき当該第三者に対する賠償を行った場合であって、当該損害の発生について防大の責めに帰すべき理由が存するときは、受託者は防大に対し、当該第三者に支払った損害賠償額のうち自ら賠償の責めに任ずべき金額を超える部分について求償することができる

1.1 本業務の評価に関する事項

(1) 調査時期

防大は、法第7条第8項の規定に基づく内閣総理大臣が行う評価の時期（平成29年5月を予定）を踏まえ、事業開始から平成29年3月までの状況を調査するものとする。

(2) 調査の方法

防大は、業務の内容について、その評価が的確に実施されるよう、実施状況等の調査を行うものとする。

(3) 調査項目

ア 第2項第6号において、本業務の質として設定した項目

イ 献立に関する履行の状況

(4) 実施状況等の届出

防大は、前号に示す調査項目に関する内容をとりまとめた本業務の実施状況等について、第1号の評価のために、平成29年3月を目途に内閣総理大臣及び監理委員会へ提出する。

1.2 その他本業務の実施に関し必要な事項

(1) 本業務の実施状況等の監理委員会への報告及び公表

防大に対する会計法令に基づく監督・検査の状況について、本業務終了後に監理委員会に報告するとともに、法第26条及び第27条に基づく報告の徴収、立入検査、指示等を行った場合には、その都度、措置の内容及び理由並びに結果の概要を監理委員会へ報告する。また、必要と判断した場合には、その措置内容等を公表する。

(2) 防大の監督・検査体制

本業務に係る従事者の監督・検査は、契約担当官等が、自ら又は補助者に命じて、立会い、指示その他適切な方法によって行うものとする。本業務の監督・検査は第9項により行うものとする。

(3) 受託者が負う可能性のある主な責務等

ア 罰則等

- (ア) 法第25条第2項の規定により、本業務に従事する者は、刑法（明治40年法律第45号）その他の罰則の適用については、法令により公務に従事する職員とみなす。
- (イ) 法第25条第1項の規定に違反して、本業務の実施に関して知り得た秘密を漏らし、又は盗用した者は、法第54条の規定により1年以下の懲役又は50万円以下の罰金に処する。
- (ウ) 法第55条の規定により次のいずれかに該当する者は30万円以下の罰金に処する。
  - a 法第26条第1項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは質問に対して答弁をせず、若しくは虚偽の答弁をした者
  - b 正当な理由なく法第27条第1項の規定による指示に違反した者
- (エ) 法第56条の規定により、法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、法第55条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対して同条の刑を科する。

イ 会計検査

受託者は、会計検査院法（昭和22年法律第73号）第23条第1項第7号に規定する受託者に該当することから、会計検査院が必要と認めるときは、同条並びに同法第25条及び第26条の規定により、会計検査院の实地検査を受け、会計検査院から直接又は防大を通じて、資料、報告等の提出を求められ、又は質問を受けることがある。

防衛大学校の本科学生等の営内居住者に対する調理作業等業務  
委託民間競争入札実施要項の内容及び入札に係る質問について

平成 年 月 日

防衛大学校総務部管理施設課給食第 2 係 宛

F A X : 0 4 6 - 8 4 4 - 5 9 2 0

名称又は商号	
担当者（部署名）	
電話番号	
質問事項 ※入札実施要項に係る質問は項目番号を記入する。	

注) 紙面が不足する場合等、別紙に記入されても結構です。

## 提案書評価基準

提出された提案書について、本業務の目的及び業務内容を照らし、最低限の要求要件を満たし得るものは合格とし、1要件でも満たしていないものは不合格とする。

1 実施体制			
	1-1	従事者の配置	本業務を適正かつ継続的に実施するために必要な資格者を所要数従事させる体制の有無
	1-2	管理体制及び連絡体制	本業務を適正かつ継続的に実施するために必要な管理体制及び官側との適確な連絡体制の有無
	1-3	従事者の教育研修体制	調理技能や厨房機器等の取扱等に関する教育研修体制の有無
2 衛生管理			
	2-1	衛生管理体制	大量調理施設衛生管理マニュアルに従った衛生管理の体制の有無
	2-2	衛生事故への対応	食中毒の感染拡大防止及び感染源特定等のために必要な協力体制の有無
3 秘密等保持			
	3-1	秘密等保持に係る教育	法第 25 条に基づく、秘密保持義務等及び個人情報の取扱いに係る教育体制の有無

## 従来の実施状況に関する情報の開示

1 従来の実施に要した経費		(単位：円)			
		23年度	24年度	25年度	
計 (a)	人件費	常勤職員	—	—	—
		非常勤職員	—	—	—
	物件費		—	—	—
	委託費等	委託査定額部分	47,247,900	53,048,799	49,875,000
		成果報酬等	—	—	—
		旅費その他	—	—	—
参考 値 (b)	減価償却費	—	—	—	
	退職給付費用	—	—	—	
	間接部門費	—	—	—	
(a) + (b)		47,247,900	53,048,799	49,875,000	
(注記事項)					
24年度について、常勤職員の退官により委託側（調理作業）の業務量が増大した。					
25年度について、新食堂の完成に伴う旧食堂からの厨房器材等移転作業のため、平成25年7月8日から同年8月12日までの間、委託業務を休止した。					
2 従来の実施に要した人員					
		23年度	24年度	25年度	
※委託作業員の（ ）は調理業務従事者を表し、内数である。					
常勤職員		20	19	19	
非常勤職員		—	—	—	
委託作業員		31(9)	33(11)	33(11)	
(従事者に求められる知識・経験等)					
○調理業務従事者：調理及び調理機器取扱いの経験があり、喫食者へのサービス及び食品衛生等(特に大量調理施設衛生管理マニュアル)に係る十分な知識を有する者					

○配食作業従事者：喫食者へのサービス及び食品衛生等(特に大量調理施設衛生管理マニュアル)に係る十分な知識を有する者  
 ※24年度から委託作業員(調理従事者)を2名増員した理由は、留学生用の調理の必要性から業務量が増大したことによるものであり、26年度以降も同じ業務量となっている。

(業務の繁閑の状況とその対応)  
 繁閑期は特になし。

3 従来の実施に要した施設及び設備

【施設】	無償貸与施設	無償貸与設備	無償貸与物品
施設名称：防衛大学校学生食堂 使用場所：同上 使用面積：約7,800㎡ 【設備】 種類、数量：別紙第4のとおり。	別紙第4のとおり。	別紙第4のとおり。	電気炊飯器等調理に使用する物品 食器類のほか箸、スプーン等食事に要する物品 机、椅子、電話機、ごみ箱、ロッカー

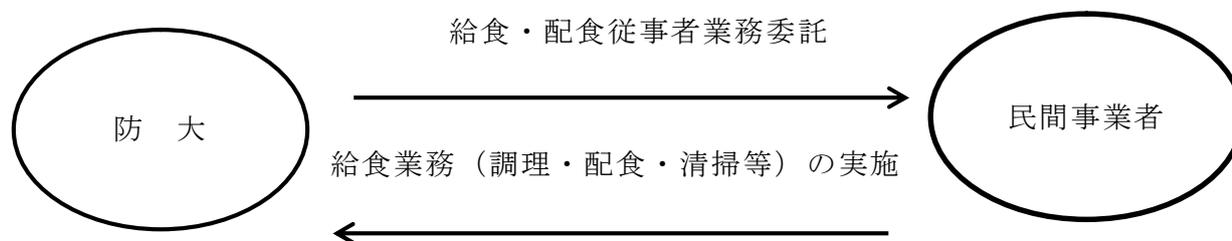
(注記事項)  
 1) 業務を実施するため上記施設、設備及び物品を無償供与  
 2) 上記以外で受託業務を行うにあたり必要なものは、防大と協議のうえ受託業者が用意する。

#### 4 従来の実施における目的の達成の程度

	23年度		24年度		25年度	
	目標・計画	実績	目標・計画	実績	目標・計画	実績
委託従事者に起因する食事開始時間の遅れ等	0	0	0	0	0	0
委託従事者に起因する食数の誤り	0	0	0	0	0	0
委託従事者に起因する食中毒等、食品衛生事故発生回数	0	0	0	0	0	0
委託従事者の健康診断書及び検便結果未提出数	0	0	0	0	0	0
委託従事者による業務関係及び保有個人に係る情報の漏洩	0	0	0	0	0	0

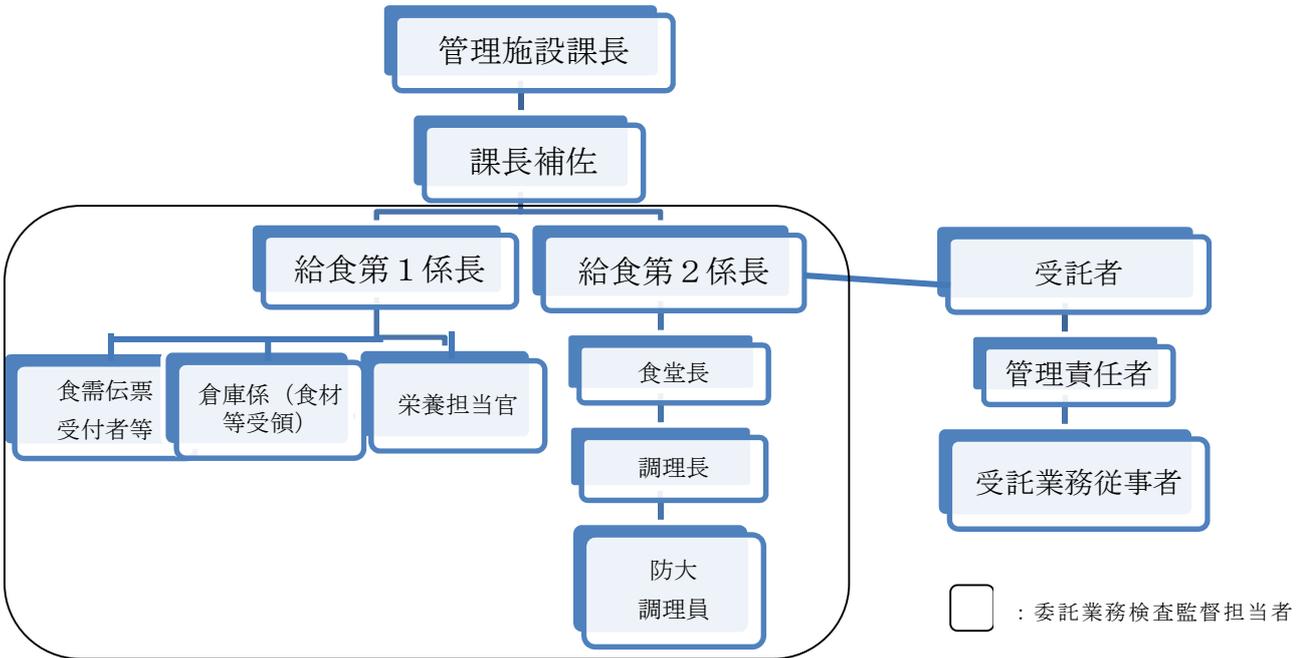
#### 5 従来の実施方法

従来の実施方法  
(業務フロー図)

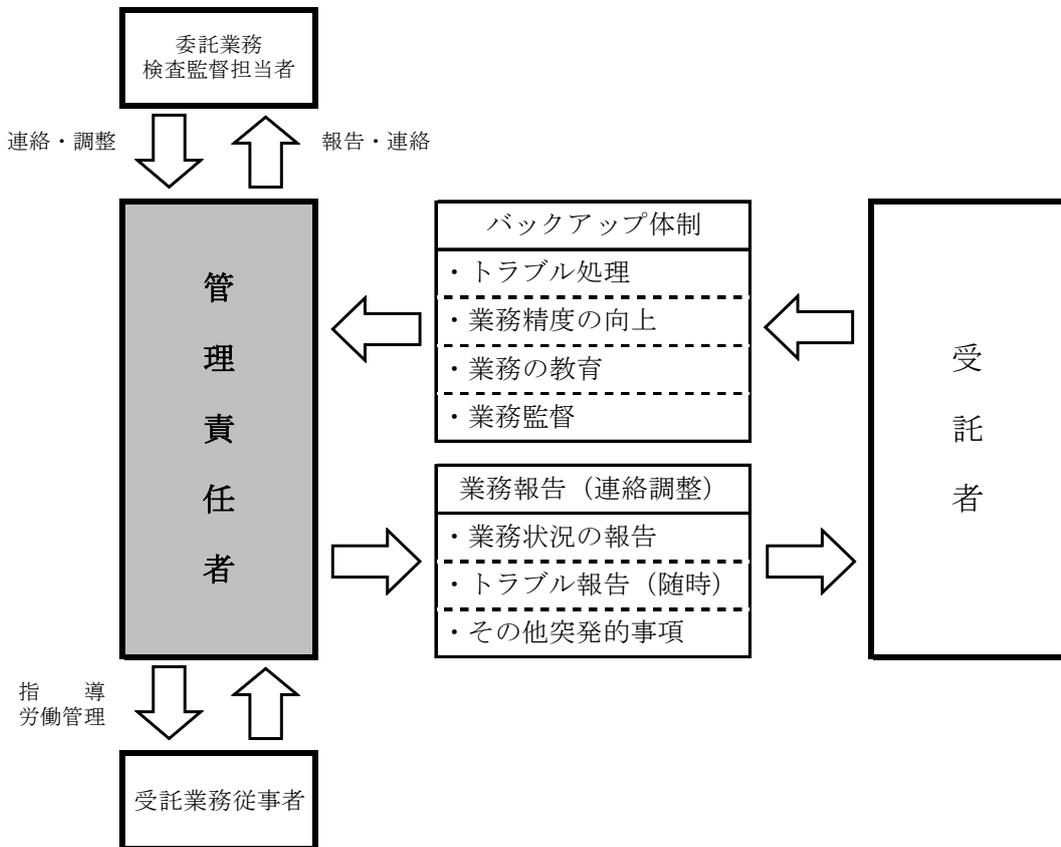


(業務説明書、仕様書)別添のとおり。

(組織図)



従来業務の管理連絡体制



## 業務区分表

	業務内容	業務細目	現状		備考(作業時期、頻度、条件等)
			防大	受託者	
調理業務	①野菜等の運搬、点検、下準備	野菜等を野菜室より調理場へ運搬し、異状の有無を点検		○	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			○		防大調理員の担当は平日の昼、夕食
		野菜等を水又は洗剤で洗浄し、汚物等を洗う		○	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			○		防大調理員の担当は平日の昼、夕食
		野菜等の根切り、芽取、皮むき等の下処理		○	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			○		防大調理員の担当は平日の昼、夕食
	野菜切裁機又は包丁による裁断		○	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)	
		○		防大調理員の担当は平日の昼、夕食	
	②魚介類及び肉類の運搬、点検、下準備	冷蔵庫から調理場へ運搬し、異状の有無を点検その後解凍及び洗浄		○	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			○		防大調理員の担当は平日の昼、夕食
		裁断、下処理		○	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			○		防大調理員の担当は平日の昼、夕食

調理業務	③揚物、焼物の下準備	冷蔵庫から運搬し、揚物、焼物の下準備	<input type="radio"/>	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			<input type="radio"/>	防大調理員の担当は平日の昼、夕食
		揚物、焼物を裁断して配食台へ運搬	<input type="radio"/>	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			<input type="radio"/>	防大調理員の担当は平日の昼、夕食
	④副食、員数物の運搬・配分	該当食品を冷蔵庫から配食台へ運搬	<input type="radio"/>	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			<input type="radio"/>	防大調理員の担当は平日の昼、夕食
		牛乳、果実等の配分品を点検配分	<input type="radio"/>	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			<input type="radio"/>	防大調理員の担当は平日の昼、夕食
	⑤調理器具等の洗淨、手入れ、保管	保管庫から消毒した配食缶、ザル等を調理場へ運搬	<input type="radio"/>	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			<input type="radio"/>	防大調理員の担当は平日の昼、夕食
		配食缶、ザル、飯釜の清掃	<input type="radio"/>	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			<input type="radio"/>	防大調理員の担当は平日の昼、夕食
洗淨した配食缶、ザル等を保管庫へ運搬		<input type="radio"/>	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)	
		<input type="radio"/>	防大調理員の担当は平日の昼、夕食	
食器、器具消毒保管庫等の手入れ		<input type="radio"/>	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)	
		<input type="radio"/>	防大調理員の担当は平日の昼、夕食	

調理業務	⑤調理器具等の洗淨、手入れ、保管	調理器具、洗淨器具の洗淨		○	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			○		防大調理員の担当は平日の昼、夕食
		調理器具、洗淨器具の手入れ		○	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			○		防大調理員の担当は平日の昼、夕食
		調理器具、洗淨器具の保管		○	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			○		防大調理員の担当は平日の昼、夕食
	⑥残飯処理	残飯の集積及び搬出		○	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			○		防大調理員の担当は平日の昼、夕食
		残飯置場の清掃		○	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			○		防大調理員の担当は平日の昼、夕食
	⑦調理場等の清掃	各種冷蔵、冷凍庫内の清掃		○	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			○		防大調理員の担当は平日の昼、夕食
調理場の床清掃			○	民間競争における委託業者の担当は、平日の朝食及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)	
		○		防大調理員の担当は平日の昼、夕食	
①配列等	配食台を清潔にする		○	民間競争における委託業者の担当は、平日及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)	
	食卓テーブル及び椅子の清掃		○	同上	

配  
食  
業  
務

	使用する食器等を食器消毒保管庫から配膳卓へ運搬		○	同上
	食器等を盆立て及び配列棚に運搬		○	同上
	配食用運搬車に配列		○	民間競争における委託業者の担当は、平日及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
	食卓備付品の整理及び調味品の補充		○	同上
②喫食時の食器等の配置	食器カゴを置きテーブルに配置		○	同上
	使用する食器等を食卓へ配置		○	民間競争における委託業者の担当は、平日及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
	汁物が入った保温食缶を置きテーブル上へ配置		○	同上
	食堂内の給湯器のやかんに湯及び茶を入れ指定する食卓へ配置		○	同上
	使用する盆、箸、コップ、副食及び主食を積載した配食用運搬車を指定する場所に配置		○	同上
③盛付、配食	副食を清潔に、美しく、均等公平に盛り付ける		○	民間競争における委託業者の担当は、平日及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
	残菜等を所定の場所へ運搬整理する		○	同上
	清潔、丁寧な配食を心がける		○	同上
④喫食後の食器の撤収作業	食卓上の食器内残飯を指定する容器に収集し残飯処理装置へ投入		○	同上
	食卓上の食器等を収集カゴへ種類別収集及び食器洗浄機前に運搬		○	同上
	食卓上の空きパック等を専用容器へ収集及び指定する場所に運搬		○	同上
	置きテーブル上の保温食缶を回収し、洗浄機前に運搬		○	同上

配 食 業 務		食卓上のやかんを食堂内給湯室へ運搬		○	同上	
		東側洗浄機前の使用済みの盆を西側洗浄機前に運搬		○	同上	
		箸、スプーン、ナイフ及びフォークを洗浄場へ運搬		○	同上	
	⑤食器等の洗浄及び格納作業		食器洗浄機による食器等の洗浄及び洗浄後のカゴへ種類別収納並びに消毒保管庫への運搬・収納		○	同上
			やかんから茶がらを取り出し指定する場所へ投棄及び湯洗い後に食堂内の給湯棚へ格納		○	同上
			洗浄室の清掃及び容箱の整理、生ゴミ処理機の清掃		○	同上
			配食用運搬車の水洗い		○	同上
			ゴミ入れ、茶がら入れの水洗い		○	同上
			やかん表面の研磨		○	民間競争における委託業者の担当は、平日及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
			箸、スプーン、ナイフ及びフォークを洗浄・格納		○	同上
清 掃 業 務	①食堂等の清掃作業	学生食堂の床を掃除機等で清掃及び特に汚れている個所のモップ拭き		○	民間競争における委託業者の担当は、平日及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)	
		食卓・置きテーブル上及び椅子の清掃		○	同上	
		食卓上備え付け品の整理整頓及び調味入れの洗浄。補充		○	同上	
		清掃後の屑入れの整理及び塵芥集積場への運搬		○	同上	
		手洗い場の清掃		○	同上	
		学生食堂入り口のモップ拭き		○	同上	
		食卓の配列と整理		○	同上	
		食卓棚の清掃		○	2週間に1回以上	

清掃 業務		ペーパータオル、手洗い洗剤の補充		○	民間競争における委託業者の担当は、平日及び土日祝日の朝、昼、夕食(土曜日等の朝食を除く。)
		食器洗浄場及び周辺の清掃		○	同上
	②学生食堂窓ガラス等の 清掃作業	食堂内出入口ドア、窓ガラス、建具の清掃作業等		○	毎月1回以上

## 受託者に使用させることができる国有財産

## 施設等

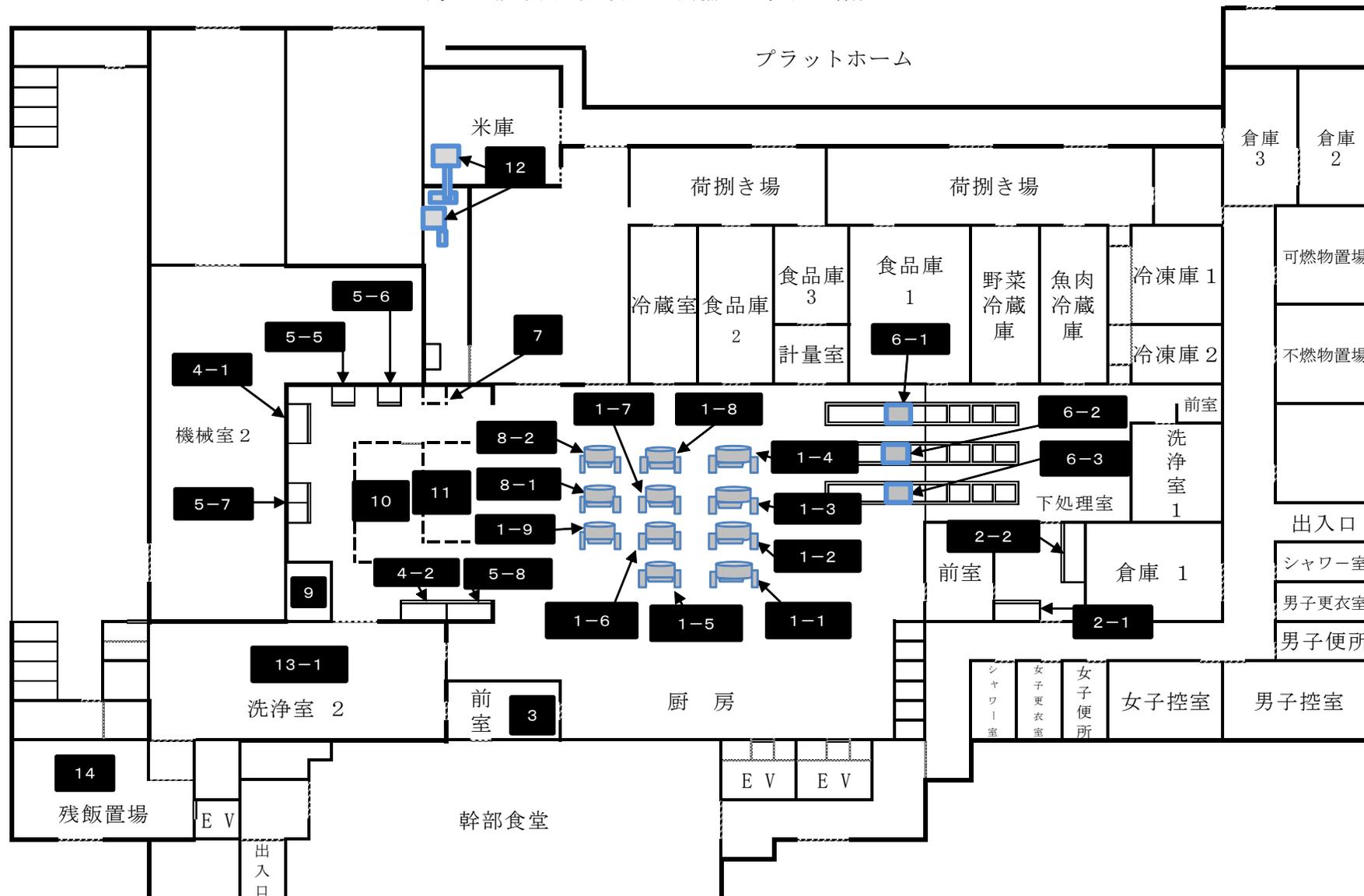
番号	施設等の名称	面積・ 単位 (㎡)	番号	施設等の名称	面積・ 単位 (㎡)
1	幹部食堂	247.5	21	洗浄室 1	38.7
2	エレベーター(3基)	31.5	22	米庫	63.5
3	通路・ホール	165.2	23	下処理室	122.1
4	控室・更衣室・便所・シャワー室	168.6	24	厨房	785.4
5	可燃物置場	35.4	25	洗浄室 2	129.3
6	不燃物置場	35.4	26	残飯置場	61.8
7	倉庫 1	38.2	27	学生食堂(2F)	2,996.4
8	倉庫 2	57.7	28	前室・通路(2F)	76.6
9	倉庫 3	33.0	29	配膳室(2F)	271.8
10	荷捌き場・プラットホーム	230.6	30	冷蔵庫 1(2F) W 3.50 × D 1.70 × H 2.30	5.9
11	冷凍庫 1	30.1	31	冷蔵庫 2(2F) W 3.50 × D 1.70 × H 2.30	5.9
12	冷凍庫 2	20.0	32	洗浄室 3(2F)	216.5
13	魚肉冷蔵庫	35.7	33	粉碎ポンプ流し台(2F) W 1.50 × D 0.75 × H 0.85	1.1
14	野菜冷蔵庫	40.8			
15	食品庫 1	63.6			
16	食品庫 2	35.7			
17	食品庫 3	18.0			
18	冷蔵室	38.2			
19	計量室	12.6			
20	前室	70.8			

厨房用主要備品

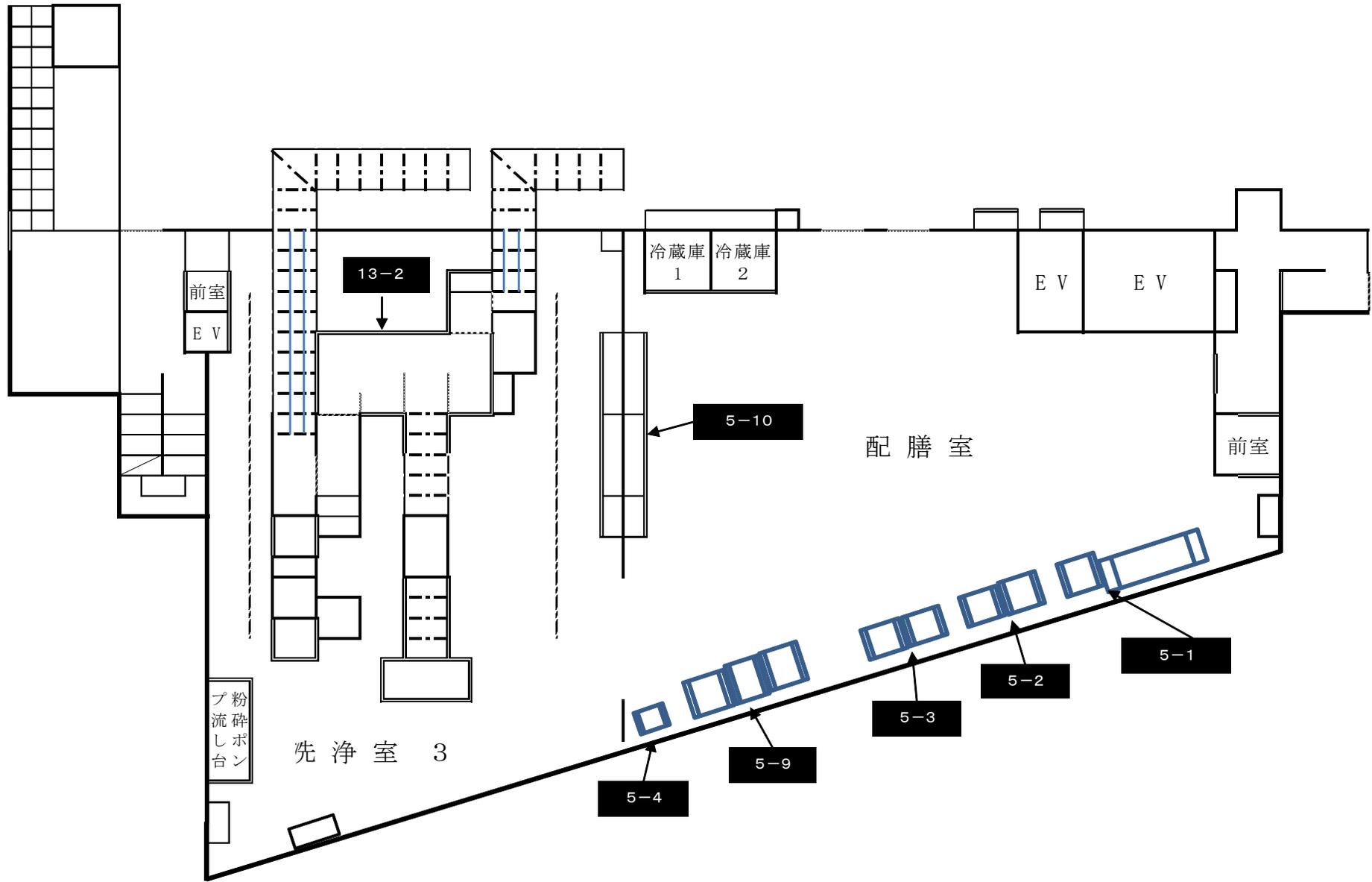
No	品名	数量	規格	備考
1	蒸気回転釜 (1釜カレー650人分)	9	製造：服部工業(株) 型式：RHS T-35	1-1～ 1-9
2	消毒保管前掛け庫 (40人分前掛保管)	2	製造：ステックス 型式：SSD-20RSC	2-1 2-2
3	消毒保管長靴庫 (40人分長靴保管)	1	製造：ステックス 型式：SP5-40RS	
4	調理器具消毒保管庫 (約20種類、2000人分を 調理する器具の保管)	2	製造：アイホー 型式：ES-753特	4-1
			製造：明城製作所 型式：MVW-40T	4-2
5	食器消毒保管庫 (2000人分の食器保管)	10	製造：フジマック 型式：FSD-BW40	5-1～ 5-3
			製造：日本調理機 型式：ISC-W40F-S	5-4～ 5-6
			製造：アイホー明城製作所 型式：SW2004	5-7
			製造：明城製作所 型式：MVW-50T	5-8
			製造：中西製作所 型式：CMCK-90De	5-9
			製造：中西製作所 型式：CMC-80D-eT	5-10
6	野菜切裁機	3	製造：アイホー 型式：FS-50	6-1
			製造：アイホー 型式：FS-51	6-2～ 6-3
7	ガステーブル	1	製造：日本調理機 型式：GTV-0973	
8	ガス回転釜 (1釜カレー160人分)	2	製造：服部工業 型式：GHS L-30 バーナーを都市ガスからLPGへ	8-1 8-2
9	スチーム給湯器 (2000人分の茶用湯沸し)	1	製造：ミヤワキ(株) 型式：HE-08R-5X	

10	焼き物機 (2000人分の魚切り身焼)	1	製造：フジマック 型式：FGJO-50BR	
11	揚げ物機 (2000人分のフライ等揚げ)	1	製造：北沢産業 型式：AF-450JDC	
12	炊飯用各機器 洗米機 配米配水装置	1	製造：中西製作所 型式：CRW-71AS ：SAR-5JLT	
13	食器洗浄機 (2000人分の食器洗浄)	2	製造：中西製作所 型式：KWYD-35ST	1Fに設置 13-1
			製造：中西製作所 型式：EODT-Z35EA-RT	2Fに設置 13-2
14	残飯処理機 (24hで1000kg処理可能)	1	製造：岡三リビック 型式：EBC-1000W	
15	製氷機	2	製造：大和冷機工業 形式：DRI-210WM2	
16	食堂用テーブル (4人掛け)	500	製造：アイチ 規格：1200×900×700	
17	食堂用椅子 (1人掛け)	2000	製造：アイチ 型式：MILO	
	調理台	48	製造：日本調理機 規格：1800×900×800	
	電気炊飯器 (2升炊き)	120	製造：タイガー 型式：JNO-B360	

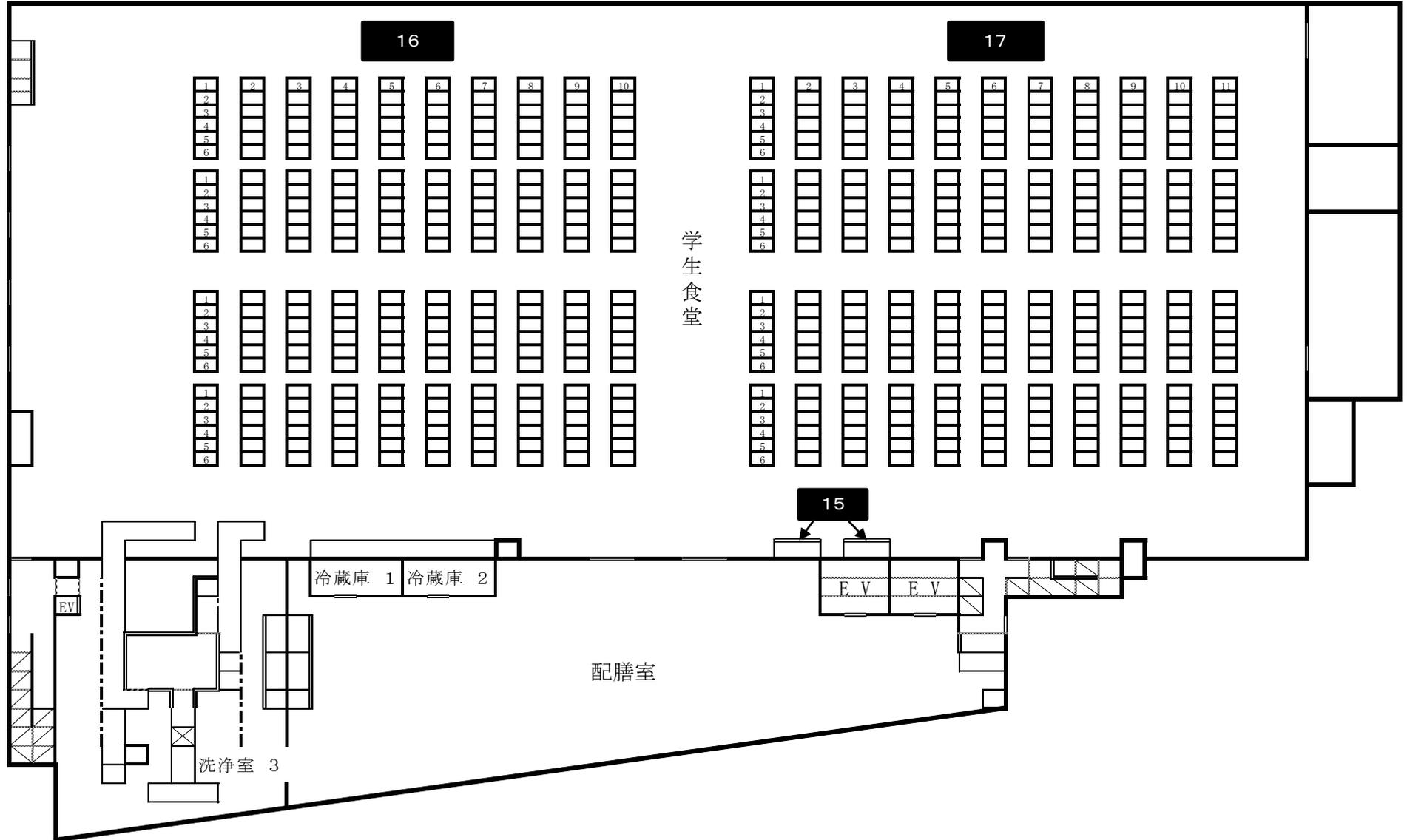
食堂内概略図（厨房用主要備品配置図 1 階）



食堂内概略図（厨房用主要備品配置図 2 階）



食堂内概略図（学生食堂見取り図 2階）





防衛大学校の本科学学生等の営内居住者に対する  
調理作業等業務委託仕様書

## 目 次

1	適用範囲	1
2	関連文書	1
3	委託場所	1
4	委託に関する要求及び内容	1
5	受託者の責任	1
6	提出書類	2
7	報告事項	2
8	守秘義務の遵守	2
9	従事者の衛生管理	2
10	負担区分	2
11	役務実施上の留意事項	2
12	検査	3
13	その他	3

### 添付書類

別紙第1	本科学生喫食時間の標準等	4
別紙第2	調理等作業内容	5
別紙第3	配食等作業内容	7
別紙第4	清掃等作業内容	10
別紙第5	業務日報	12
別表第1	平成25年度朝・昼・夕別調理食数実績表	13
別表第2	提出書類一覧表	15
別表第3	経費負担区分一覧表	16
別表第4	学生食堂の施設等	17
別表第5	厨房用主要備品一覧表	18

# 仕 様 書

		調達要求番号
品 名	数 量	備 考
防衛大学校の本科学生等の 営内居住者に対する調理作業等 業務委託	1 式	

## 1 適用範囲

本仕様書は、防衛大学校の給食係において実施する給食作業（調理、配食及び作業に付随する調理機械、器具、施設の清掃。以下「本業務」という。）について適用する。

## 2 関連文書

次に示す文書は、この仕様書に規定する範囲において、この仕様書の一部をなすものであり見積書及び入札書の提出時における最新版とする。

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）

## 3 委託場所

防衛大学校学生食堂

## 4 委託に関する要求及び内容

### (1) 一般的要求事項

- ア 調理作業に関して、各勤務日に調理師資格保有者を1名以上含めること。
- イ 契約後遅滞なく確実に当該業務を実施する能力を有すること。
- ウ 別紙第1に示す喫食開始時間によるほか、官側から通知された献立及び数の喫食ができるよう調理作業を実施すること。

### (2) 委託内容

ア 本業務は、本仕様書及び関連文書により実施するものとする。

#### イ 委託期間

平成27年4月1日～平成30年3月31日

#### ウ 担当業務

- (ア) 平日における朝食の調理等
- (イ) 配食、食器類の洗浄等
- (ウ) 土日及び元日を除く祝日（国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）における朝、昼、夕食の調理等（ただし、土曜日及び実施要項第2項(4)イに掲げる学校行事実施日の朝食を除く。又祝日である金曜日の朝食を除く場合もある。）

#### エ 作業内容

- (ア) 別紙第2「調理等作業内容」のとおり。
- (イ) 別紙第3「配食等作業内容」のとおり。
- (ウ) 別紙第4「清掃等作業内容」のとおり。

#### オ 調理委託予定数量

別表第1（平成25年度朝・昼・夕別調理食数実績表）を基準とするが、平成27年度～29年度の入校者数等により、食数が増減する場合がある。

#### カ 本業務を遂行するために従事者（調理作業者に限る。）に必要とされる能力、資質等

調理師資格及び同等の技能

## 5 受託者の責任

- (1) 本業務を円滑に実施するために、受託者は管理責任者（作業に支障のない限りにおいて従事者との兼任を妨げない。）を置くこととする。管理責任者が不在となる場合は、代理の者を選任しておき、管理責任者の代わりに権限を行使できるようにしておくこと。
- (2) 管理責任者及び従事者は、日本国籍を有する者を配置するものとする。
- (3) 受託者は必要に応じ従事者の実施状況について確認し、改善事項があれば適切な処置（指導）を講じ、業務の停滞を招かないようにすること。
- (4) 受託者は調理業務に関し、各勤務日に調理師免許保有者を1名以上含めること。
- (5) 安全かつ適温な食品提供を行うよう指導すること。
- (6) 受託者は各日の業務完了後、別紙第5による業務日報により、翌日（土日祝日の場合は次の平日）までに官側へ提出すること。

## 6 提出書類

受託者は、契約後、別表第2に掲げる書類を提出するものとする。

## 7 報告事項

受託者は、請求書提出の都度に「役務完了届（3部）」を作成し、契約担当官等に提出すること。

## 8 守秘義務の遵守

受託者、管理責任者及び従事者は、業務上知り得た業務内容及び保有個人情報に関する秘密を第三者に漏らしてはならない。

なお、契約終了後及び契約解除後も同様とする。

## 9 従事者の衛生管理

契約者は、全従事者に対し、毎月1回菌（サルモネラ菌、赤痢菌及びO-157）検査を受けさせ、その結果を官側に提出するものとする。

また、10月から3月までは併せてノロウイルスの菌検査も実施すること。

## 10 負担区分

本業務を実施するために要する経費の負担区分については、別表第3によるほか、次のとおりとする

なお、別表第4及び別表第5のほか設備等については、事前に官側と使用に関する確認書を取り交わしたうえで、無償使用することができる。

- (1) 献立の作成、食数の把握は官側が実施する。
- (2) 本業務に必要な食材、調味料等は、官側が提供する。
- (3) 本業務に必要な光熱水等は、官側が負担する。
- (4) 本業務に必要な施設及び資材は、官側が提供する。  
ただし、従事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、官側との協議により、受託者の負担において修復等を行うものとする。
- (5) 従事者が装着する炊事服（帽子、長靴、短靴を含む）は受託者が負担する。

## 11 役務実施上の留意事項

- (1) 従事者は個人衛生管理に注意し、伝染病、手指疾患等の場合及びその恐れ（同居家族感染症）がある時は速やかに届け出を行い、管理責任者の指示に従うこと。
- (2) 従事者は使用器材、食器等の取扱い及び保管等について、常に衛生管理に留意し破損、盗難等の恐れがないよう十分注意すること。
- (3) 従事者は常に清潔な調理服等を着用し、常に衛生面に配慮し作業を行うこと。
- (4) 従事者は常に丁寧な調理及び作業に努めること。

## 12 検 査

検査は、契約担当官等が定める監督及び検査実施要領により実施するものとする。

## 13 その他

- (1) 受託者は契約後、本業務を支障なく実施するため現状の設備等の確認を行い、従事者がこれに基づいて円滑に作業を実施できるよう適切な教育・訓練を実施すること。
- (2) 管理責任者及び従事者は、本委託を円滑に実施するために、受託者の負担により名札（写真入り）を着用するとともに常時身分証明書を携帯するものとする。
- (3) 受託者、管理責任者及び従事者は、業務に関する仕様書及び官側が提供する資料の関係資料を許可なしに履行場所以外に持ち出し、または複写・複製してはならない。
- (4) 従事者は、事故・事件・災害等の緊急事態が発生した場合は、官側との連携を密にし、状況に応じた適切な対応をとること。
- (5) 受託者は、管理責任者及び従事者の労務災害及び労務管理に関する全ての事項の責任を負うものとする。
- (6) 受託者は、委託業務開始日以前1ヶ月以内の健康診断書及び第9項に示す菌検査結果を添えて業務開始日の2週間前までに契約担当官等に提出するものとする。なお、委託業務期間内に従事者を交代させる場合も同様とする。
- (7) 本仕様書に疑義が生じた場合は、速やかに契約担当官等と協議するものとする。

## 本科学生喫食時間の標準等

- 1 給食の供給回数は1日3回とし、喫食時間は原則として次のとおりとする。

区 分	平 日	休 日 (土日祝)
朝 食	0 6 3 5 ~ 0 7 2 0 ( 0 7 0 0 ~ 0 8 0 0 )	0 7 2 0 ~ 0 8 0 0 ( 0 7 0 0 ~ 0 8 0 0 )
昼 食	1 2 0 0 ~ 1 2 4 0 ( 1 1 4 0 ~ 1 2 4 0 )	1 1 3 0 ~ 1 2 3 0 ( 1 1 3 0 ~ 1 2 3 0 )
夕 食	1 8 1 5 ~ 1 9 1 5 ( 1 7 3 0 ~ 1 8 3 0 )	1 7 0 0 ~ 1 8 0 0 ( 1 7 0 0 ~ 1 8 0 0 )

※ ( ) は本科学生以外の喫食者の喫食時間を表す。

- 2 1日当たりの喫食者数 (本科学生及び営内居住の自衛官)  
約 2, 0 0 0 名 (例: 平日の1日延べ約 6, 0 0 0 食。ただし、本科学生の訓練時又は休暇時は減少する場合がある。)

## 調理等作業内容

## 1 調理

官側が示す各月間献立表及び日別献立表に基づき、官側が取得した食材及び官側が所有する調理機器及び器具等を用いて示された食数を調理する。作業項目内容については下表No.1～5のとおり。

## 2 調理機器等の手入れ、洗浄等

調理に用いた機器等の手入れ、洗浄、格納を行う。作業内容については下表No.6のとおり。

## 3 残飯、廃油及び梱包材の処理（指定場所への搬出）

作業項目内容については下表No.7のとおり。

## 4 冷蔵庫及び冷凍庫並びに調理場の清掃等

作業項目内容については下表No.8のとおり。

## 5 缶詰等のボイル

作業項目内容については下表No.9のとおり。

(表)

NO	項目	内 容
1	野菜等の運搬、点検、下準備	(1) 野菜等を野菜室より調理場へ運搬後、異状の有無を点検する。
		(2) 野菜等を水又は洗剤で洗浄し、汚物等を洗い落とす。
		(3) 野菜等の根切、芽取、枯葉の除去、皮むき等の下処理を行う。
		(4) 野菜切裁機または包丁により裁断する。
2	魚介類及び肉類の運搬、点検、下準備	(1) 冷蔵庫から調理場へ運搬し、異状の有無を点検する。その後解凍及び洗浄する。
		(2) 裁断、下処理等を行う。
3	揚物、焼物の下準備	(1) 該当食品を冷蔵庫から運搬し、揚物、焼物の下準備をする。
		(2) 揚物、焼物を裁断する。
4	副食、員数物の運搬・配分	(1) 該当食品を冷蔵庫から配食台へ運搬する。
		(2) 牛乳、果実等の配分品を点検配分する。
5	副食の運搬等	(1) 出来上がった副食を配食缶等に小分けにする。
		(2) 副食の入った配食缶等を調理場から配膳室へ運搬する。
6	調理器具等の洗浄、手入れ、保管	(1) 保管庫から消毒した配食缶、ザル等を調理場へ運搬する。
		(2) 配食缶、ザル、飯釜の清掃を行う。
		(3) 洗浄した配食缶、ザル等を保管庫へ運搬する。
		(4) 食器・器具消毒保管庫等の手入れを行う。
		(5) 調理器具、洗浄器具の洗浄を行う。
		(6) 調理器具、洗浄器具の手入れを行う。
		(7) 調理器具、洗浄器具を保管する。

7	残飯等処理	(1) 残飯の集積及び搬出を行う。
		(2) 廃油、梱包材を集めて搬出する。
		(3) 残飯置場の清掃を行う。
8	調理場等の 清掃	(1) 各種冷蔵、冷凍庫内の清掃を行う。
		(2) 調理場の床清掃を行う。
9	缶詰等の ボイル	必要に応じ缶詰等をボイルする。

## 配食等作業内容

## 1 委託内容

- (1) 喫食時の食器等の配置及び配食作業
- (2) 喫食後の食器等の撤収作業
- (3) 食器等の洗浄及び格納作業

## 2 委託に関する項目

作業の項目及び実施回数は以下ア～ウのとおりである。なお、ア～ウに関連する配食基準数は、約2,000である（ただし訓練等により減少する場合がある。）。

## ア 喫食時の食器等の配置及び配食作業

区分	項目	朝食	昼食	夕食	備考
1	配膳室から食器カゴを食堂内へ運搬及び置きテーブルに配置	○	○	○	
2	指定する食器等を配膳室から食堂へ運搬及び指定場所に配置（昼の一斉喫食時のみ食卓に配置）	○	○	○	食器等の食卓配置は昼の一斉喫食時のみ
3	配膳室に準備した配食缶の副食を食堂内へ運搬及び食卓上の食器に盛付け（昼の一斉喫食時のみ）	/	○	/	食卓上の食器への副食の盛付けは昼の一斉喫食時のみ
4	汁物が入った保温食缶を配膳室から食堂内へ運搬及び指定場所へ配置（昼の一斉喫食時のみ置きテーブルへ配置）	○	○	○	
5	食堂内の給湯場のやかんに湯及び茶を入れ指定する食卓へ配置	/	○	/	朝食はお茶なし。 夕食は学生が実施
6	配食缶の副食を配膳室において食器へ盛付け及び配食用運搬車に積載し指定場所へ配置	○	○	○	昼の一斉喫食時は除く
7	主食を積載した配食缶等を指定する場所に配置（昼の一斉喫食時のみ電気炊飯器のまま置きテーブルに配置）	○	○	○	

イ 喫食後の食器等の撤収作業

区分	項 目	朝食	昼食	夕食	備 考
1	食卓上の食器内残飯を指定する容器に収集し残飯処理機へ投入	/	○	/	昼の一斉喫食時のみ
2	食卓上の食器等を収集カゴへ種類別に収集及び洗浄機前に運搬	/	○	/	同 上
3	食卓上の空きパック等を専用容器へ収集及び指定する場所に運搬	○	○	○	
4	置きテーブル上の配食缶及び保温食缶を回収し洗浄機前へ運搬	○	○	○	
5	食卓上のやかんを食堂内給湯場へ運搬	/	○	/	朝食はお茶なし。 夕食は学生が実施
6	使用済みの食器及び盆等を洗浄機前へ運搬	/	○	/	朝、夕食時は学生が食器、盆等を食器洗浄機にかける。
7	箸・スプーン・ナイフ及びフォークを洗浄場へ運搬	/	○	/	朝、夕食時は学生が専用かごに入れる

ウ 食器等の洗浄及び格納作業

区分	項 目	朝食	昼食	夕食	備 考
1	洗浄機による食器等の洗浄及び洗浄後のカゴへ種類別に収納並びに配膳室へ運搬し食器消毒保管庫等に収納	○	○	○	
2	やかんから茶殻を取り出し指定する場所へ投棄及び湯洗い後に食堂内の給湯棚へ格納	/	○	/	朝食はお茶なし。 夕食は学生が実施
3	洗浄室の清掃及び容箱の整理、残飯処理機の清掃	○	○	○	
4	配食用運搬車の水洗い	○	○	○	
5	ゴミ入れ・茶殻入れの水洗い	○	○	○	

6	やかん表面の研磨	/	○	/	朝食はお茶なし。 夕食は学生が実施
7	箸・スプーン・ナイフ及びフォークを洗浄・格納	○	○	○	
8	食器類の漂白及び洗浄 ※原則として金曜日の夕食後漂白剤に浸し、土曜日に洗浄する。	/	/	○	月1回以上。 ただし官側から指示があった場合も実施

\*食器等：ご飯茶碗、汁碗、各種皿類、湯呑、箸、お盆（プレート）、スプーン、フォーク、ナイフ等、約2,000名分

## 清 掃 等 作 業 内 容

## 1 委託内容

- (1) 食堂内の配食前後及び喫食後の清掃作業  
 (2) 食堂内外の窓ガラス等の清掃作業

## 2 委託に関する項目

作業項目及び実施回数等は以下のとおりである。

## ア 食堂内の配食前及び配食後の清掃作業

区分	項 目	朝 食	昼 食	夕 食	備 考
1	学生食堂床の箒、掃除機等による清掃及びモップ拭き	/	○	△	夕食時は汚れている場合等、官側の指示により実施
2	食卓・置きテーブル上及び椅子の雑巾等による清掃	/	○	/	夕食時は学生が実施
3	食卓上備え付け品の整理整頓及び調味入れの洗浄・中身の補充	○	○	○	
4	清掃後の屑入れの整理及び塵芥集積場への運搬	○	○	○	
5	喫食者用手洗場の洗浄及び拭き掃除	○	○	○	鏡を含む
6	食卓の配列と整理	○	○	○	喫食前
7	学生食堂出入口の箒、掃除機等による清掃及びモップ拭き	/	○	/	昼食前
8	食卓棚の雑巾等による拭き掃除	/	○	/	2週間に1回以上
9	ペーパータオル・手洗い洗剤の補充	○	○	○	必要の都度

## イ 食堂内の清掃作業量

清掃する食堂の面積及び食卓・置きテーブル、椅子の数量及び回数

区 分	作業量	実施時期
食堂床	2,996 m <sup>2</sup> ×2回	昼食前及び昼食後
食 卓	500 台×2回	同 上
置きテーブル	100 台×2回	同 上
椅 子	2,000 脚×2回	同 上
学生食堂出入口	200 m <sup>2</sup> ×1回	昼食前

ウ 窓ガラス等の清掃作業

食堂の窓ガラス等の清掃作業（官側の指示に基づき毎月1回以上）

区 分	サイズ	数量
嵌殺し窓付両開き戸 （内側のみ）	W4,200 × H2,560	2箇所
上下連窓 （内側のみ）	W7,090 × H3,820	9箇所
引き違い窓付連窓 （内側のみ）	W7,090 × H3,820	1箇所
片開き戸付連窓 （内側のみ）	W29,610 × H2,585	1箇所
両開き戸 （内側、外側とも）	W1,800 × H2,000	4箇所

## 業 務 日 報

平成	年	月	日	曜日	天候	( )						
氏 名 :				印	作業従事者員数 : 名							
配 食 数	朝	パン	食 器 洗 浄 作 業	朝	確 認	清 掃 作 業	朝	確 認	給 食 機 器 等 洗 浄 作 業	朝	確 認	
		米飯 宮内等										食 食 食
	昼	宮内等	食 食 食	昼	確 認	清 掃 作 業	朝	確 認		給 食 機 器 等 洗 浄 作 業	昼	確 認
		宮内等										
	夕	宮内等	食 食 食	夕	確 認	清 掃 作 業	朝	確 認		給 食 機 器 等 洗 浄 作 業	夕	確 認
		宮内等										
その他		食	その他		清 掃 作 業		その他		その他			
点 検 及 び 確 認 事 項	作業項目 点検								照明 (断) ・施錠 点検			
	調理作業 (朝)		配膳 ・ 配食 (朝)		調理作業 (夕)		幹部食堂出入り口					
	食器洗浄 (朝)		調理器具洗浄 (朝)		配膳 ・ 配食 (夕)		幹部食堂					
	食器格納 (朝)		調理器具格納 (朝)		食器洗浄 (夕)		厨房 (1 階)					
	残飯及びごみの処理		食堂内清掃		調理器具洗浄 (夕)		学生食堂出入り口					
	厨房内清掃		調理作業 (昼)		食器格納 (夕)		学生食堂					
	配膳 ・ 配食 (昼)		食器洗浄 (昼)		調理器具格納 (夕)		学生食堂窓					
	調理器具洗浄 (昼)		食器格納 (昼)		残飯及びごみの処理		厨房 (2 階)					
	調理器具格納 (昼)		残飯及びごみの処理		食堂内清掃		厨房 (2 階) 窓					
	食堂内清掃		厨房内清掃		厨房内清掃							
記 事	◎食器類の破損											
	ご飯茶碗		汁椀		平皿		仕切皿					
	洋皿		湯のみ		箸							
	◎その他 (厨房器材の不具合等)											

課長	課長補佐	給食第 2 係長	監督官

別表第1

平成25年度朝・昼・夕別調理食数実績表

25

4月	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	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	
朝食	1,521	2,037	2,041	2,043	2,110	2,028	1,050	1,825	1,836	1,690	1,691	1,934	1,769	373	1,989	2,005	2,008	2,022	2,026	2,003	446	2,024	1,993	1,994	1,975	1,977	1,951	79	81	1,974	50,495
昼食	2,055	2,063	2,062	2,148	2,142	1,121	608	1,712	1,724	1,647	1,498	1,604	1,509	445	2,024	2,029	2,026	2,040	2,033	581	547	2,019	2,019	2,019	68	68	79	80	86	1,997	42,053
夕食	2,048	2,054	2,051	2,119	2,062	1,184	1,188	1,703	1,850	1,829	1,875	1,929	2,012	314	2,014	2,022	2,036	2,048	2,018	487	449	2,012	2,013	2,011	1,999	1,973	78	79	59	1,988	47,504
計	5,624	6,154	6,154	6,310	6,314	4,333	2,846	5,240	5,410	5,166	5,064	5,467	5,290	1,132	6,027	6,056	6,070	6,110	6,077	3,071	1,442	6,055	6,025	6,024	4,042	4,018	2,108	238	226	5,959	140,052

5月	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	計
	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	木	金	
朝食	1,962	1,956	1,948	1,945	103	83	1,962	1,964	1,966	1,966	1,952	1,946	63	1,970	1,971	1,959	1,958	1,940	76	1,958	1,958	1,958	1,958	1,958	1,940	76	1,956	1,959	1,959	1,956	1,957	51,283
昼食	1,984	2,006	110	108	108	78	2,019	1,991	1,991	1,993	1,951	1,972	95	1,999	2,000	1,992	1,946	76	76	1,992	1,990	1,992	2,026	1,992	76	76	1,995	1,998	2,023	1,989	1,994	44,638
夕食	1,976	1,987	85	82	84	43	1,985	1,983	1,987	1,969	1,947	1,948	89	1,991	1,991	1,981	1,962	75	40	1,979	1,979	1,980	1,982	1,964	75	37	1,981	1,979	1,979	1,978	1,961	44,079
計	5,922	5,949	2,143	2,135	295	204	5,966	5,938	5,944	5,928	5,850	5,866	247	5,960	5,962	5,932	5,866	2,091	192	5,929	5,927	5,930	5,966	5,914	2,091	189	5,932	5,936	5,961	5,923	5,912	140,000

6月	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	計
	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	木	金	土	日	
朝食	1,921	45	1,952	1,954	1,954	1,940	1,939	1,928	40	1,943	1,947	1,949	1,952	1,992	1,949	61	1,947	1,947	1,946	1,943	1,939	1,924	44	1,940	1,947	1,946	1,950	1,944	1,924	44	48,851
昼食	45	45	1,991	1,989	1,952	2,003	1,943	41	41	1,985	2,018	2,002	2,049	1,986	61	61	1,986	2,033	1,955	1,999	1,979	42	44	2,000	1,989	1,961	1,985	1,972	43	44	40,244
夕食	48	45	1,976	1,974	1,971	1,965	1,908	45	41	1,974	1,977	1,975	2,046	1,857	60	48	1,972	1,976	1,972	1,969	1,949	42	45	1,975	1,973	1,974	1,968	1,944	43	45	39,757
計	2,014	135	5,919	5,917	5,877	5,908	5,790	2,014	122	5,902	5,942	5,926	6,047	5,835	2,070	170	5,905	5,956	5,873	5,911	5,867	2,008	133	5,915	5,909	5,881	5,903	5,860	2,010	133	128,852

7月	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	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	
朝食	63	1,389	1,000	1,222	1,043	993	121	749	836	861	537	844	818	162	509	841	468	275	708	695	78	701	690	702	650	696	1,273	85	944	1,264	1,972	23,189
昼食	96	1,315	897	1,181	946	44	43	768	581	647	804	877	304	76	429	836	486	296	278	120	78	697	709	220	169	744	127	89	336	1,208	1,951	17,352
夕食	113	1,400	1,022	1,280	1,014	42	42	738	657	637	782	846	302	74	431	887	317	321	260	162	79	711	698	709	911	822	86	87	1,006	1,763	45	18,244
計	272	4,104	2,919	3,683	3,003	1,079	206	2,255	2,074	2,145	2,123	2,567	1,424	312	1,369	2,564	1,271	892	1,246	977	235	2,109	2,097	1,631	1,730	2,262	1,486	261	2,286	4,235	3,968	58,785

8月	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	計
	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	木	金	土	
朝食	126	344	318	162	187	182	144	37	272	302	274	202	307	299	316	313	382	467	310	280	351	493	623	575	158	1,914	1,915	1,923	1,926	1,923	1,913	18,938
昼食	271	298	212	115	159	146	127	82	308	273	274	186	130	243	336	305	317	159	329	398	492	648	571	278	114	1,943	1,944	1,970	1,977	1,964	75	16,644
夕食	347	349	188	180	171	153	125	276	285	275	274	230	191	313	357	318	392	226	241	427	503	625	881	187	1,900	1,932	1,933	1,939	1,945	1,930	74	19,167
計	744	991	718	457	517	481	396	395	865	850	822	618	628	855	1,009	936	1,091	852	880	1,105	1,346	1,766	2,075	1,040	2,172	5,789	5,792	5,832	5,848	5,817	2,062	54,749

9月	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	計
	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	
朝食	73	1,922	1,921	1,921	1,922	1,923	1,913	72	1,932	1,933	1,937	1,930	1,940	1,912	99	92	1,924	1,925	1,927	1,929	1,897	79	86	1,924	1,923	1,921	1,919	1,926	90	1,922	44,834
昼食	74	1,971	1,962	1,926	2,012	1,957	72	77	1,970	1,978	1,981	1,961	1,967	107	92	80	1,958	1,950	2,033	1,963	79	79	88	1,975	1,918	1,958	1,958	97	97	1,958	38,298
夕食	74	1,944	1,941	1,940	1,942	1,927	71	71	1,956	1,957	1,942	1,963	1,957	90	91	39	1,948	1,949	2,028	1,936	78	78	41	1,942	1,942	1,939	1,941	92	76	1,941	37,836
計	221	5,837	5,824	5,787	5,876	5,807	2,056	220	5,858	5,868	5,860	5,854	5,864	2,109	282	211	5,830	5,824	5,988	5,828	2,054	236	215	5,841	5,783	5,818	5,818	2,115	263	5,821	120,968

注:1 平日の朝食はパン食が基本であるが、うち440食は米飯である(例:4月2日の朝食数:2,037=パン食1,597+米飯440)。

2 土曜日、学校行事(入札実施要項第2項第4号イを参照)及び祝日である金曜日の朝食は運搬食(菓子パン、ジュース缶等)であり、前日渡りである(学生舎で喫食するため、通常調理、配食及び食堂の清掃は行わない)。

25

10月	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	計
	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	木	
朝食	1,920	1,920	1,915	1,914	1,904	41	1,914	1,917	1,916	1,912	1,904	82	1,320	1,910	1,912	867	1,959	1,678	49	1,466	1,466	1,487	1,465	1,465	1,948	48	1,911	1,911	1,911	1,900	47,844	
昼食	1,958	1,957	1,953	1,951	41	42	1,953	1,955	1,957	1,995	133	82	82	1,321	1,949	1,954	906	1,995	90	72	1,468	1,524	1,503	1,503	1,477	114	48	1,947	1,951	1,951	1,941	39,773
夕食	1,941	1,942	1,935	1,924	41	41	1,942	1,941	1,939	1,934	109	80	41	1,322	1,933	1,938	1,387	1,969	88	80	1,491	1,501	1,490	1,489	1,966	65	48	1,934	1,939	1,937	1,923	40,310
計	5,819	5,819	5,803	5,789	1,986	124	5,809	5,813	5,812	5,841	2,154	2,066	205	3,963	5,792	5,804	3,160	5,923	1,856	201	4,425	4,491	4,480	4,457	4,908	2,127	144	5,792	5,801	5,799	5,764	127,927

11月	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	計
	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	木	金	土	
朝食	1,897	1,882	85	91	1,914	1,925	1,923	1,923	1,908	51	1,912	1,912	1,912	1,914	1,872	1,896	54	59	1,913	1,913	1,909	1,909	1,887	40	1,895	1,910	1,913	1,913	1,908	1,903	46,143
昼食	1,928	97	86	85	1,983	1,960	1,961	1,961	52	53	1,949	1,923	1,906	1,938	1,940	130	128	90	1,959	1,921	1,951	1,946	41	41	1,940	1,954	1,951	1,947	1,940	45	37,806
夕食	1,915	84	85	47	1,950	1,947	1,947	1,925	51	51	1,933	1,938	51	1,905	85	68	58	76	1,939	1,930	1,931	1,921	40	41	1,933	1,940	1,939	1,937	1,920	42	33,629
計	5,740	2,063	256	223	5,847	5,832	5,831	5,809	2,011	155	5,794	5,773	3,869	5,757	3,897	2,094	240	225	5,811	5,764	5,791	5,776	1,968	122	5,768	5,804	5,803	5,797	5,768	1,990	117,578

12月	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	計
	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	
朝食	43	1,906	1,905	1,904	1,909	1,904	1,846	42	1,903	1,903	1,921	1,904	1,904	1,897	40	1,745	1,159	1,063	1,376	1,416	1,152	359	356	1,902	1,902	1,899	1,899	7	3	3	2	39,174
昼食	41	1,946	1,972	1,910	1,948	1,941	46	44	1,943	1,941	1,938	1,937	1,891	42	41	1,743	1,033	963	1,412	1,313	379	246	307	1,935	1,934	1,930	1,930	8	7	7	6	34,734
夕食	41	1,932	1,462	1,450	1,459	1,919	44	43	1,930	1,951	1,925	1,926	1,916	40	40	1,769	1,182	1,086	1,158	1,423	475	364	361	1,917	1,920	1,918	29	7	7	6	6	31,706
計	125	5,784	5,339	5,264	5,316	5,764	1,936	129	5,776	5,795	5,784	5,767	5,711	1,979	121	5,257	3,374	3,112	3,946	4,152	2,006	969	1,024	5,754	5,756	5,747	3,858	22	17	16	14	105,614

1月	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	計
	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	木	金	
朝食	2	3	3	4	5	1,899	1,900	1,902	1,923	1,923	1,920	57	38	1,904	1,904	1,896	1,832	1,828	45	1,451	1,467	1,471	1,467	1,463	1,908	59	1,943	1,945	1,943	1,913	1,920	39,938
昼食	7	8	8	7	4	1,922	1,926	1,940	1,957	1,953	40	39	45	1,951	1,910	1,922	1,819	48	47	1,510	1,504	1,504	1,503	1,506	67	96	1,987	1,987	1,984	1,957	1,974	35,132
夕食	7	9	8	7	1,889	1,915	1,918	1,941	1,942	1,934	39	38	45	1,924	1,922	1,887	1,844	46	46	1,489	1,493	1,492	1,494	1,483	66	66	1,974	1,976	1,943	1,950	1,937	36,724
計	16	20	19	18	1,898	5,736	5,744	5,783	5,822	5,810	1,999	134	128	5,779	5,736	5,705	5,495	1,922	138	4,450	4,464	4,467	4,464	4,452	2,041	221	5,904	5,908	5,870	5,820	5,831	111,794

2月	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	計
	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	木	金	
朝食	1,899	46	1,898	1,927	1,925	1,897	1,899	1,893	53	1,899	1,891	1,900	1,904	1,901	1,898	47	1,908	1,911	1,911	1,910	1,911	1,898	46	1,900	1,902	1,901	1,898	1,897	45,870
昼食	50	49	1,951	1,979	1,961	1,960	1,901	54	54	1,934	65	1,938	1,984	1,936	48	48	1,947	1,949	1,925	1,948	1,948	47	46	1,935	1,936	1,940	1,913	1,932	37,378
夕食	49	49	1,961	1,952	1,923	1,922	1,909	53	53	1,920	64	1,930	1,922	1,913	47	57	1,935	1,932	1,932	1,933	1,923	45	45	1,922	1,922	1,920	1,921	1,907	37,061
計	1,998	144	5,810	5,858	5,809	5,779	5,709	2,000	160	5,753	2,020	5,768	5,810	5,750	1,993	152	5,790	5,792	5,768	5,791	5,782	1,990	137	5,757	5,760	5,761	5,732	5,736	120,309

3月	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	計
	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	木	金	土	日	月	
朝食	1,874	78	1,443	1,899	1,888	1,886	1,880	1,895	98	1,878	1,919	1,900	1,880	108	1,863	158	181	1,892	1,890	1,887	1,914	1,966	339	488	598	468	564	588	231	1,426	1,434	38,513
昼食	79	78	1,504	1,853	1,959	1,948	1,915	81	81	1,937	1,982	1,931	217	229	192	189	191	1,972	42	1,973	1,991	2,011	437	434	462	484	346	440	155	1,430	1,452	29,995
夕食	78	77	1,463	1,943	1,907	1,908	1,869	80	51	1,877	1,925	1,925	130	144	158	168	123	1,910	32	1,930	1,963	287	514	497	483	597	461	304	1,425	1,429	1,446	29,104
計	2,031	233	4,410	5,695	5,754	5,742	5,664	2,056	230	5,692	5,826	5,756	2,227	481	2,213	515	495	5,774	1,964	5,790	5,868	4,264	1,290	1,419	1,543	1,549	1,371	1,332	1,811	4,285	4,332	97,612

## 提出書類一覧表

提出書類名	提出頻度	提出時期	備考
業務従事予定者名簿 *履歴書添付のこと	年1回	業務開始 2週間前まで	その後、従事者に変更があればその都度提出する。
業務従事者調理師免許 (写)**調理従事者のみ	年1回	同上	同上
業務従事者健康診断書	年1回	同上	同上
業務従事者検便検査 結果報告書	月1回	毎月15日まで	検便業者発行の報告書の写しを提出 27年4月分は業務開始の2週間前まで
業務従事者勤務予定表	月1回	翌月分を 月末まで	27年4月分は業務開始の2週間前まで
給食設備(調理器具・設備) 修理・破損報告書)	随時	判明次第	
業務日報	毎日	翌日まで	

\*\*調理従事者で、調理師免許保有者のみ

経費負担区分一覧表

	経費負担区分	負担区分		備 考
		防大	受託者	
1	調理業務に関係しない設備（空調、換気、便所）の修繕費	○		従事者の業務上過失分は受託者負担
2	調理業務に関係する設備の修繕費	○		同 上
3	光熱給水費（厨房、食堂、控室）	○		
4	害虫消毒費（厨房、食堂）	○		
5	施設の清掃資材費（厨房、食堂）	○		掃除用具も含む
6	洗剤、薬剤、その他の消耗品等	○		消耗品（洗剤、たわし等） 食器用洗剤を含む
7	食材料費（調味料、お茶等含む）	○		
8	基準被服費（白衣、長靴、頭巾、マスク等）		○	
9	労務費（給与、賞与等）		○	
10	法定福利費（健康保険、厚生年金、雇用保険）		○	児童手当拠出金、退職手当金含む
11	法定外福利費（通勤手当等）		○	
12	保健衛生費（検診、検便料等）		○	
	以下余白			

## 学生食堂の施設等

番号	施設等の名称	面積・ 単位 (㎡)	番号	施設等の名称	面積・ 単位 (㎡)
1	幹部食堂	247.5	21	洗浄室 1	38.7
2	エレベーター(3基)	31.5	22	米庫	63.5
3	通路・ホール	165.2	23	下処理室	122.1
4	控室・更衣室・便所・シャワー室	168.6	24	厨房	785.4
5	可燃物置場	35.4	25	洗浄室 2	129.3
6	不燃物置場	35.4	26	残飯置場	61.8
7	倉庫 1	38.2	27	学生食堂(2F)	2,996.4
8	倉庫 2	57.7	28	前室・通路(2F)	76.6
9	倉庫 3	33.0	29	配膳室(2F)	271.8
10	荷捌き場・プラットホーム	230.6	30	冷蔵庫 1(2F) W 3.50 × D 1.70 × H 2.30	5.9
11	冷凍庫 1	30.1	31	冷蔵庫 2(2F) W 3.50 × D 1.70 × H 2.30	5.9
12	冷凍庫 2	20.0	32	洗浄室 3(2F)	216.5
13	魚肉冷蔵庫	35.7	33	粉碎ポンプ流し台(2F) W 1.50 × D 0.75 × H 0.85	1.1
14	野菜冷蔵庫	40.8			
15	食品庫 1	63.6			
16	食品庫 2	35.7			
17	食品庫 3	18.0			
18	冷蔵室	38.2			
19	計量室	12.6			
20	前室	70.8			

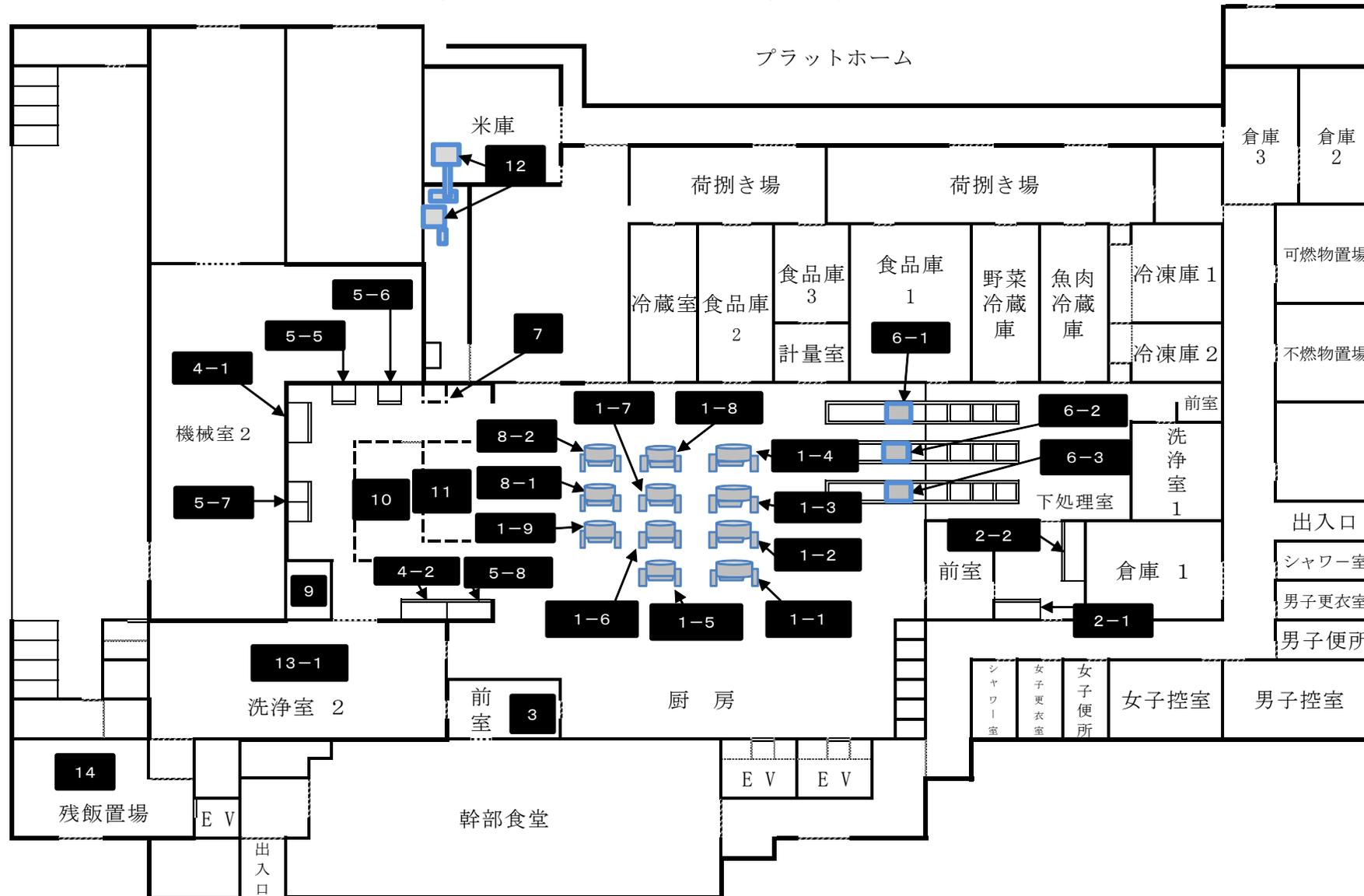
厨房用主要備品一覧表

No	品名	数量	規格	備考
1	蒸気回転釜 (1釜カレー650人分)	9	製造：服部工業(株) 型式：RHST-35	1-1～ 1-9
2	消毒保管前掛け庫 (40人分前掛保管)	2	製造：ステックス 型式：SSD-20RSC	2-1 2-2
3	消毒保管長靴庫 (40人分長靴保管)	1	製造：ステックス 型式：SP5-40RS	
4	調理器具消毒保管庫 (約20種類、2000人分を調理する器具の保管)	2	製造：アイホー 型式：ES-753特	4-1
			製造：明城製作所 型式：MVW-40T	4-2
5	食器消毒保管庫 (2000人分の食器保管)	10	製造：フジマック 型式：FSD-BW40	5-1～ 5-3
			製造：日本調理機 型式：ISC-W40F-S	5-4～ 5-6
			製造：アイホー明城製作所 型式：SW2004	5-7
			製造：明城製作所 型式：MVW-50T	5-8
			製造：中西製作所 型式：CMCK-90De	5-9
			製造：中西製作所 型式：CMC-80D-eT	5-10
6	野菜切裁機	3	製造：アイホー 型式：FS-50	6-1
			製造：アイホー 型式：FS-51	6-2～ 6-3
7	ガステーブル	1	製造：日本調理機 型式：GTV-0973	
8	ガス回転釜 (1釜カレー160人分)	2	製造：服部工業 型式：GHSL-30 バーナーを都市ガスからLPGへ	8-1 8-2
9	スチーム給湯器 (2000人分の茶用湯沸し)	1	製造：ミヤワキ(株) 型式：HE-08R-5X	
10	焼き物機 (2000人分の魚切り身焼)	1	製造：フジマック 型式：FGJO-50BR	
11	揚げ物機 (2000人分のフライ等揚げ)	1	製造：北沢産業 型式：AF-450JDC	

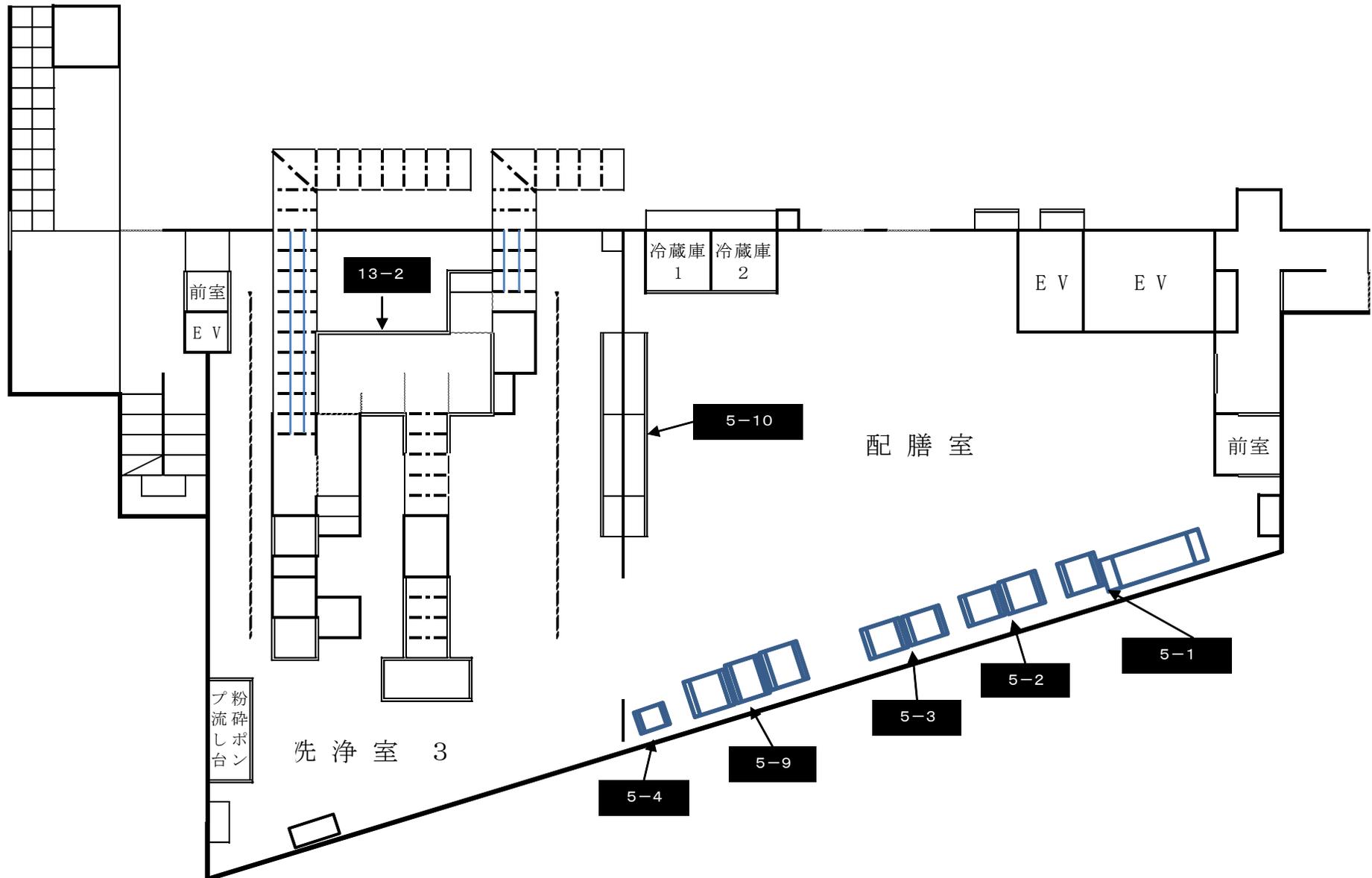
12	炊飯用各機器 洗米機 配米配水装置	1	製造：中西製作所 型式：CRW-71AS ：SAR-5JLT	
13	食器洗浄機 (2000人分の食器洗浄)	2	製造：中西製作所 型式：KWYD-35ST	1Fに設置 13-1
			製造：中西製作所 型式：EODT-Z35EA-RT	2Fに設置 13-2
14	残飯処理機 (24hで1000kg処理可能)	1	製造：岡三リビック 型式：EBC-1000W	
15	製氷機	2	製造：大和冷機工業 形式：DRI-210WM2	
16	食堂用テーブル (4人掛け)	500	製造：アイチ 規格：1200×900×700	
17	食堂用椅子 (1人掛け)	2000	製造：アイチ 型式：MILO	
	調理台	48	製造：日本調理機 規格：1800×900×800	
	電気炊飯器 (2升炊き)	120	製造：タイガー 型式：JNO-B360	

※厨房用主要備品の配置図を含む食堂内概略図は付図第1～第3のとおり。

食堂内概略図（厨房用主要備品配置図 1 階）



食堂内概略図（厨房用主要備品配置図 2 階）



食堂内概略図（学生食堂見取り図2階）

