

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4年12月20日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	小平学校総務部

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の小平駐屯地（以下「官側」という。）における食器洗浄、食堂清掃作業の部外委託について規定する。

1.2 用語の定義

この仕様書で使用する用語の定義は、次に定めるところによる。

a) 契約担当官

食器洗浄及び食堂清掃作業の部外委託に係わる契約を締結する者

b) 検査官

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

c) 監督官

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

d) 受託者

食器洗浄及び食堂清掃作業の部外委託契約を請け負う者

e) 作業従事者

この役務に直接従事する者

f) 現場責任者

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

1.3 本委託業務の概要

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

駐屯地において、洗浄する食器・配食缶類の標準的な種類及び数量は表1のとおりとする。但し災害等の不測事態、訓練等により食数の増減、喫食事間の変更をする場合があり、受託者は官側との調整により柔軟に対応するものとする。

2 本委託業務に必要な態勢

2.1 実施態勢

受託者は、官側が示す予定喫食者数等に応じ、別紙第1「令和5年度における食数予定の参考値」を基準として、作業従事者を適切に配置するものとする。この際、適切なシフト管理等により、作業従事者の突発的な休暇等にも対応する。

a) 現場責任者

受託者は、受託業務実施間、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条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。

- 1) 本委託業務に関する知識を有すること。
 - 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) 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**
作業従事者においては、日本国籍を有し身元保証が確実なことを確認したうえで編成するとともに、事故防止、秘密保全その他関係法令などを厳守するものとする。

2.2 作業従事者の服務

作業従事者の小平駐屯地内における一般的な遵守事項は、隊員に準ずるものとする。

3 本委託業務の細部内容

3.1 全般

3.1.1 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) 配食後の配食缶類を水槽、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) 作業に関する事項は、この仕様書による他官側との協議による。

3.1.2 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とともにアルコール等を用いて消毒する。
- b) 喫食終了後、食堂の床、ドアなどを清掃器材・用具を使用して清掃する。特に汚れている箇所は水洗いする。
- c) 年1回以上、食堂の床清掃（剥離・洗浄・ワックス）を実施すること。この際使用した薬品等の破棄については、受託者の責任により処理するものとする。
- 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。
- e) 作業に関する事項は、この仕様書による他、官側との協議による。

3.2 作業量

- 3.2.1 洗浄する食器・配食缶類の種類及び数量は、表1を基準とする。

表 1

種 類		作業区分		1日当たりの平均予定数量					
		平日			休日				
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食		
食器類	飯 わ ん	450 個	500 個	400 個	300 個	300 個	300 個		
	汁 わ ん	450 個	500 個	400 個	300 個	300 個	300 個		
	菜皿又は洋皿	450 個	500 個	400 個	300 個	300 個	300 個		
	小 皿	450 個	500 個	400 個	300 個	300 個	300 個		
	小 鉢	450 個	500 個	400 個	300 個	300 個	300 個		
	湯 の み	450 個	500 個	400 個	300 個	300 個	300 個		
	盆	450 個	500 個	400 個	300 個	300 個	300 個		
	は し	450 個	500 個	400 個	300 個	300 個	300 個		
食缶類	食缶（飯用）	12 個	24 個	18 個	12 個	24 個	18 個		
	食缶（汁用）	4 個	4 個	4 個	4 個	4 個	4 個		
	食缶（菜用）	20 個	26 個	20 個	20 個	26 個	20 個		
注 記		休日の朝食は土曜日のみ							

3.2.2 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

区 分	面積又は数量
食 堂	9 3 5 m ²
食 器 洗 浄 室	7 8 m ²
食 卓	1 2 8 個
い す	2 5 6 個
食卓備付品	1 0 0 組

3.3 作業開始時刻及び終了時刻は、表 3 を基準とする。

表 3

区 分	開始時刻	終了時刻
朝 食 作 業	6 時 3 0 分	8 時
昼 食 作 業	9 時 3 0 分	1 3 時 3 0 分
夕 食 作 業	1 4 時 3 0 分	1 8 時 3 0 分

3.4 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。

4 監督及び検査

- a) 各作業の実施時間、作業要領などについて監督官から調整を受けた場合は、現場責任者は適切に対応するものとする。
- b) 各食の作業が終了したときは、検査官に届け出て検査を受けるものとする。

検査の時期等	検査項目	判定基準
その日の作業開始時	実施態勢	献立、予定喫食者数及び配置基準等に基づき、業務を履行するに足る作業従事者等が確保されていたか
	衛生管理	作業従事者等の健康状態の確認、指導及び記録等の衛生管理態勢は確立されていたか 業務に必要な衛生用消耗品の準備状況、作業従事者の個人用被服等身だしなみは良好だったか
朝、昼、夕各食の食器洗浄作業時	食器、食缶等の洗浄状況	官側の指定した要領に基づき、食器、食缶等の洗浄・手入れを行ったか 指定した数量の食器、食缶等を、時間内に洗浄したか
	清掃状況	官側の指定した要領に基づき、食器洗浄室、食卓、椅子及び食卓備付品の清掃を行ったか
朝、昼、夕各食の作業終了時	器具・用具等の洗浄状況等	官側の指定した要領・頻度に基づき、器具等の洗浄・清掃・格納がなされていたか 器具等の員数は不足していなかったか

5 その他の指示

5.1 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など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等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。

5.2 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 10 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	毎月月末まで (ただし、受 託年度 4 月分 は業務開始の 10 日前ま で)	1 菌検索結果には、腸管出血性大腸菌症検査を含めること。 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 20 日まで	1 受託年度 4 月分は業務開始の 10 日前まで 2 従事者の変更の都度提出し、官側の確認を受けるものとする。
作業完了届	月 1 回	当月分を翌月 10 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。

5.3 受託者が使用できる国有財産

a) 施設

本委託業務に関係する陸上自衛隊小平駐屯地食堂、厨房、控室及び更衣室

b) 経費負担区分

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作業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 2 「(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)」

c) 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。

5.4 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 5 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（4 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 A ÷ B
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C	
4 月	平日	朝	410	281	365	7,299	1.5	3	1.5	4.5	2,433
		昼	540	403	488	9,758	4	4	4	16	2,439
		夕	417	124	348	6,956	4	4	4	16	1,739
		計	-	-	-	24,013	9.5	11	9.5	36.5	6,611
	土曜日	朝食	285	35	159	794	1.5	2	1.5	3	397
		昼食	259	32	144	722	4	2	4	8	361
		夕食	252	25	128	642	4	2	4	8	321
		計	-	-	-	2,158	9.5	6	9.5	19	1,079
	休日	朝食	345	33	182	912	0	0	0	0	0
		昼食	259	32	144	722	4	2	4	8	361
		夕食	252	25	128	642	4	2	4	8	321
		計	-	-	-	2,276	8	4	8	16	682

令和 5 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（5 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
5 月	平日	朝	541	292	406	8,118	1.5	3	1.5	4.5	2,706
		昼	646	430	501	10,012	4	4	4	16	2,503
		夕	559	352	405	8,099	4	4	4	16	2,024
		計	-	-	-	26,229	9.5	11	9.5	36.5	7,233
	土曜日	朝食	209	30	120	480	1.5	2	1.5	3	239
		昼食	190	27	109	436	4	2	4	8	218
		夕食	203	25	98	390	4	2	4	8	195
		計	-	-	-	1,306	9.5	6	9.5	19	652
	休日	朝食	280	30	162	1,137	0	0	0	0	0
		昼食	190	27	109	764	4	2	4	8	382
		夕食	203	25	98	685	4	2	4	8	342
		計	-	-	-	2,586	8	4	8	16	724

令和 5 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（6 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
6 月	平日	朝	528	372	460	10,127	1.5	3	1.5	4.5	3,375
		昼	604	430	536	11,800	4	4	4	16	2,950
		夕	523	274	432	9,504	4	4	4	16	2,376
		計	-	-	-	31,431	9.5	11	9.5	36.5	8,701
	土曜日	朝食	242	77	134	538	1.5	2	1.5	3	268
		昼食	220	70	122	489	4	2	4	8	244
		夕食	222	63	129	516	4	2	4	8	258
		計	-	-	-	1,543	9.5	6	9.5	19	770
	休日	朝食	300	173	240	959	0	0	0	0	0
		昼食	220	70	122	489	4	2	4	8	244
		夕食	222	63	129	517	4	2	4	8	258
		計	-	-	-	1,965	8	4	8	16	502

令和 5 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（7 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
7 月	平日	朝	488	330	411	8,228	1.5	3	1.5	4.5	2,742
		昼	588	417	491	9,817	4	4	4	16	2,454
		夕	504	209	373	7,453	4	4	4	16	1,863
		計	-	-	-	25,498	9.5	11	9.5	36.5	7,059
	土曜日	朝食	199	92	132	662	1.5	2	1.5	3	331
		昼食	181	84	120	602	4	2	4	8	301
		夕食	180	82	117	584	4	2	4	8	292
		計	-	-	-	1,848	9.5	6	9.5	19	924
	休日	朝食	271	168	202	1,212	0	0	0	0	0
		昼食	181	84	121	723	4	2	4	8	361
		夕食	180	82	117	701	4	2	4	8	350
		計	-	-	-	2,636	8	4	8	16	711

令和 5 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（8 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
8 月	平日	朝	469	225	306	6,724	1.5	3	1.5	4.5	2,241
		昼	555	314	380	8,356	4	4	4	16	2,089
		夕	481	63	294	6,460	4	4	4	16	1,615
		計	-	-	-	21,540	9.5	11	9.5	36.5	5,945
	土曜日	朝食	175	19	41	164	1.5	2	1.5	3	81
		昼食	159	17	37	149	4	2	4	8	74
		夕食	148	13	31	125	4	2	4	8	62
		計	-	-	-	438	9.5	6	9.5	19	217
	休日	朝食	256	14	57	283	0	0	0	0	0
		昼食	159	17	38	188	4	2	4	8	94
		夕食	148	13	32	158	4	2	4	8	79
		計	-	-	-	629	8	4	8	16	173

令和 5 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（9 月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 A ÷ B
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C	
9 月	平日	朝	448	349	408	8,166	1.5	3	1.5	4.5	2,722
		昼	562	437	503	10,057	4	4	4	16	2,514
		夕	443	188	378	7,569	4	4	4	16	1,892
		計	-	-	-	25,792	9.5	11	9.5	36.5	7,128
	土曜日	朝食	209	134	176	879	1.5	2	1.5	3	439
		昼食	190	122	160	799	4	2	4	8	399
		夕食	193	114	156	780	4	2	4	8	390
		計	-	-	-	2,458	9.5	6	9.5	19	1,228
	休日	朝食	252	168	205	1,027	0	0	0	0	0
		昼食	190	122	160	800	4	2	4	8	400
		夕食	193	114	156	780	4	2	4	8	390
		計	-	-	-	2,607	8	4	8	16	790

令和 5 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 (10 月分)

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
10 月	平日	朝	536	379	432	9,071	1.5	3	1.5	4.5	3,023
		昼	611	477	516	10,830	4	4	4	16	2,707
		夕	525	218	399	8,376	4	4	4	16	2,094
		計	-	-	-	28,277	9.5	11	9.5	36.5	7,824
	土曜日	朝食	248	158	226	903	1.5	2	1.5	3	451
		昼食	232	91	162	646	4	2	4	8	323
		夕食	232	91	152	608	4	2	4	8	304
		計	-	-	-	2,157	9.5	6	9.5	19	1,078
	休日	朝食	248	158	226	1,356	0	0	0	0	0
		昼食	232	91	162	969	4	2	4	8	484
		夕食	232	91	152	913	4	2	4	8	456
		計	-	-	-	3,238	8	4	8	16	940

令和 5 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 (1 1 月分)

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
1 1 月	平日	朝	485	204	402	8,034	1.5	3	1.5	4.5	2,678
		昼	586	194	486	9,719	4	4	4	16	2,429
		夕	502	151	365	7,291	4	4	4	16	1,822
		計	-	-	-	25,044	9.5	11	9.5	36.5	6,929
	土曜日	朝食	395	61	180	718	1.5	2	1.5	3	359
		昼食	359	55	163	653	4	2	4	8	326
		夕食	265	39	133	530	4	2	4	8	265
		計	-	-	-	1,901	9.5	6	9.5	19	950
	休日	朝食	339	130	210	1,262	0	0	0	0	0
		昼食	359	55	163	980	4	2	4	8	490
		夕食	265	39	133	795	4	2	4	8	397
		計	-	-	-	3,037	8	4	8	16	887

令和 5 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 (1 2 月分)

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人当 たりの食数 $A \div B$
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1 人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$	
1 2 月	平日	朝	430	311	321	6,426	1.5	3	1.5	4.5	2,142
		昼	523	401	397	7,935	4	4	4	16	1,983
		夕	431	146	292	5,830	4	4	4	16	1,457
		計	-	-	-	20,191	9.5	11	9.5	36.5	5,582
	土曜日	朝食	265	41	121	483	1.5	2	1.5	3	241
		昼食	241	37	110	439	4	2	4	8	219
		夕食	249	34	134	535	4	2	4	8	267
		計	-	-	-	1,457	9.5	6	9.5	19	727
	休日	朝食	321	35	158	1,106	0	0	0	0	0
		昼食	241	37	110	767	4	2	4	8	383
		夕食	249	34	92	641	4	2	4	8	320
		計	-	-	-	2,514	8	4	8	16	703

令和5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（1月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当 たりの食数 A÷B
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C	
1月	平日	朝	532	118	409	7,762	1.5	3	1.5	4.5	2,587
		昼	657	156	503	9,560	4	4	4	16	2,390
		夕	541	164	392	7,451	4	4	4	16	1,862
		計	-	-	-	24,773	9.5	11	9.5	36.5	6,839
	土曜日	朝食	266	39	145	581	1.5	2	1.5	3	290
		昼食	242	35	132	528	4	2	4	8	264
		夕食	210	33	128	511	4	2	4	8	255
		計	-	-	-	1,620	9.5	6	9.5	19	809
	休日	朝食	326	30	214	1,713	0	0	0	0	0
		昼食	242	35	132	1,056	4	2	4	8	528
		夕食	210	33	128	1,024	4	2	4	8	512
		計	-	-	-	3,793	8	4	8	16	1,040

令和5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（2月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当 たりの食数 A÷B
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C	
2月	平日	朝	497	356	427	8,106	1.5	3	1.5	4.5	2,702
		昼	604	447	525	9,979	4	4	4	16	2,494
		夕	496	300	399	7,588	4	4	4	16	1,897
		計	-	-	-	25,673	9.5	11	9.5	36.5	7,093
	土曜日	朝食	288	173	226	905	1.5	2	1.5	3	452
		昼食	262	157	206	823	4	2	4	8	411
		夕食	250	139	197	787	4	2	4	8	393
		計	-	-	-	2,515	9.5	6	9.5	19	1,256
	休日	朝食	340	265	300	1,799	0	0	0	0	0
		昼食	262	157	206	1,236	4	2	4	8	618
		夕食	250	139	197	1,181	4	2	4	8	590
		計	-	-	-	4,216	8	4	8	16	1,208

令和5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（3月分）

月	区分		食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当 たりの食数 A÷B
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当 たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C	
3月	平日	朝	402	164	270	5,408	1.5	3	1.5	4.5	1,802
		昼	477	252	371	7,421	4	4	4	16	1,855
		夕	415	96	261	5,229	4	4	4	16	1,307
		計	-	-	-	18,058	9.5	11	9.5	36.5	4,964
	土曜日	朝食	171	42	91	453	1.5	2	1.5	3	226
		昼食	155	38	82	412	4	2	4	8	206
		夕食	153	35	76	380	4	2	4	8	190
		計	-	-	-	1,245	9.5	6	9.5	19	622
	休日	朝食	255	109	143	855	0	0	0	0	0
		昼食	155	38	83	495	4	2	4	8	247
		夕食	153	35	76	457	4	2	4	8	228
		計	-	-	-	1,807	8	4	8	16	475

「(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	個人用被服	帽子・ユニホーム・エプロン・履物等
2	作業従事者個人用	マスク	
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	耐熱ロングゴム手袋	
6	食器洗浄用	スポンジたわし	
7	食器洗浄用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤	
8	食器洗浄用	クレンザー	
9	食器洗浄用	油用食器洗剤	
10	食器洗浄用	除菌漂白剤	
11	食器洗浄器具清掃用	食器洗浄器用洗剤	
12	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
13	卓上清掃用	タオル、布巾	
14	卓上清掃用	洗濯用洗剤	タオル、布巾用
15	卓上清掃用	ゴム手袋	
16	食堂・食器洗浄室清掃用	ほうき	
17	食堂・食器洗浄室清掃用	デッキブラシ	
18	食堂・食器洗浄室清掃用	バケツ	
19	食堂・食器洗浄室清掃用	水切り	
20	食堂・食器洗浄室清掃用	モップ	
21	食堂・食器洗浄室清掃用	ポリ袋	45ℓ, 120ℓ
22	官民共用	アルコール消毒液	食堂・厨房入口、トイレ等
23	官民共用	手洗い石鹼液	食堂・厨房入口、トイレ等
24	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
25	官民共用	トイレトーパー	トイレ等

※22 から 25 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