

食器洗浄及び清掃作業部外委託仕様書

自 令和 6 年 4 月 1 日

至 令和 7 年 3 月 3 1 日

立川駐屯地業務隊

調達要求番号：2

陸上自衛隊仕様書		
物品番号	仕様書番号 補-2	
食器洗浄及び清掃作業部外委託	作成	令和5年 月 日
	変更	令和5年 月 日
	作成部隊等名	立川駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

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

1.2 用語の定義

この仕様書で使用する用語の定義は、次に定めるところによる。

a) 契約担当官

食器洗浄及び清掃作業の部外委託に係わる契約を締結する者（会計隊長又は代行者）

b) 検査官

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

c) 監督官

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

d) 官側

契約担当官、検査官、監督官を言う。

e) 官側の給食業務責任者等

糧食班で勤務する給食担当官、栄養担当官を言う。

f) 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

g) 作業従事者

この役務に直接従事する者（部外委託者）

h) 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

i) 作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

1.3 本委託業務の概要

官側の施設、器材を使用して、食器・配食缶類の洗浄及び食堂（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、並びに作業量の減少に伴う不可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、各種感染症等により食数の増減、喫食時間の変更をする場合があり、受託者は官側との調整により柔軟に対応するものとする。

2 役務に関する要求

2.1 作業の条件

2.1.1 受託者の作業条件

受託者の作業条件は、次による。

- a) 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2・3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「立川駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置」を基準として、作業従事者を適切に配置するものとする。

- 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。
- 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) 電気、水道等の使用にあたっては、省エネに努めるものとする。
- e) 器材などの使用にあたっては、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。
- f) 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。
- g) 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

- a) 作業従事者の立川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。
- b) 本役務の実施にあたっては、関係法令及び条例等を遵守し善良な契約を履行するものとする。
- c) 作業従事者は、当駐屯地の入出門については、警衛所において面会票の手続きを実施し入門する。ただし、入門許可申請を申請し承認が下りれば、入門許可証での入門を許可する。また、通勤にともなう車の入門については、官側の許可を得るものとし状況によっては、車の乗り入れを制限する場合がある。なお、駐車場については、官側が示す場所とし、入出門の際は警衛隊の指示に従うものとする。
- d) 駐屯地内で立ち入る場所は、厨房、隊員食堂、更衣室、売店及び喫煙所とする。
- e) 駐屯地内では、次の行為を禁止する。
 - 1) 官側の許可のない写真撮影及びパソコン並びに可搬記憶媒体などの持込み
 - 2) 販売、宣伝、布教行為、運動
 - 3) 官側が準備した食材及び食事の持ち出し並びに飲食行為
 - 4) その他の不法行為

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
(米袋30kg等の重量物運搬が可能であること。)
- 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。

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、セルフコーナー台、食卓備付品などの整理整頓及び雑巾又は布巾を使用して消毒液により清掃する。

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し、ドアノブは消毒液により拭き取り清掃する。

c) 食器返納口の清掃

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

		月					
種 類		1日当たりの平均予定数量					
		平日			休日		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯 わ ん	1 3 0	2 2 0	1 4 0		7 0	7 0
	汁 わ ん	1 3 0	2 2 0	1 4 0		7 0	7 0
	菜皿又は洋皿	1 3 0	2 2 0	1 4 0		7 0	7 0
	小 皿	1 3 0	2 2 0	1 4 0		7 0	7 0
	小 鉢	1 3 0	2 2 0	1 4 0		7 0	7 0
	湯 の み	1 3 0	2 2 0	1 4 0		7 0	7 0
	コ ッ プ	1 3 0	2 2 0	1 4 0		7 0	7 0
	盆（トレイ）	1 3 0	2 2 0	1 4 0		7 0	7 0
	箸 類	1 3 0	2 2 0	1 4 0		7 0	7 0
食缶類	食 器 か ご	6 個	1 0 個	6 個		4 個	4 個
	食缶（飯用）	3 個	7 個	3 個		2 個	2 個
	食缶（汁用）	1 個	2 個	1 個		1 個	1 個
	食缶（菜用）	6 個	1 0 個	6 個		4 個	4 個
	配 食 用 器 具	一式	一式	一式		一式	一式
注 記							

(注：契約期間における月別作成を基準とするが、給食人員に大きな変動がない期間はまとめることができる。)

- 2.3.2 各食後に清掃する食堂の面積及び食卓・椅子などの数量は、表2を基準とする。

表 2

区 分	面積又は数量
食 堂	4 6 7 m ²
食 器 洗 浄 室	4 1 m ²
食 卓	5 9 個
い す	2 3 6 個
食 卓 備 付 品	5 9 組

- 2.4 作業量の減少等に伴う付加作業は、表3を基準とする。

表 3

区 分	作 業 内 容
作 業 1	食器類の特殊洗浄
作 業 2	食缶類の洗浄
作 業 3	盆（トレイ）磨き
作 業 4	食堂備品の整備（冷蔵ケース等）
作 業 5	食堂の窓拭き
作 業 6	食堂周辺の掃き掃除

- 2.5 作業開始時刻及び終了時刻は、表4を基準とする。

表 4

区 分	開始時刻	終了時刻
朝 食 作 業	0 9 時 0 0 分	1 0 時 2 0 分
昼 食 作 業	1 0 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
備 考	1 休日の開始時刻は、1 0 時 0 0 分とする。 2 厨房整備日の終了時刻は、1 7 時 0 0 分とする。	

2.6 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、現場責任者は適切に対応するものとする。
- b) 各食の作業が終了したときは、検査官から次の判定基準に基づき検査を受けるものとする。

検査の時期	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
	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 作業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・夕食の食器洗浄作業時	食器・食缶等の洗浄状況	官側の指定した要領に基づき、食器、食缶等の洗浄・手入れを行ったか
		指定した数量の食器、食缶等を、時間内に洗浄したか
朝・昼・夕食の清掃作	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・夕食の作業終了時	器具・用具等の洗浄状況	官側の指定した要領・頻度に基づき、器具等の洗浄・清掃・格納がなされたか
		器具等の員数は不足していなかったか

4 その他の指示

4.1 衛生に関する事項

衛生に関する事項は、次による。

- a) 受託者は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル（以下、“マニュアル”という。）」に定める調理従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、次のとおりとする。

提出書類名	提出頻度	提出時期	備考
作業従事者一覧	月1回	作業開始 15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。
作業従事者菌検査結果	月1回 以上	毎月10日まで (ただし、受託年度4月分は業務開始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。 2 菌検索実施機関発行の結果を提出

作業従事者勤務割振表 (勤務予定表)	月 1 回	翌月分を前月の 25 日まで	1 受託年度 4 月分は業務開始 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る場合、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 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内容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 31 日までに完了するよう協力しなければならない。

4.5 本委託業務の継続性の確保

受託者の都合により、本委託業務を履行することが極めて困難な場合で、本委託業務契約の解除を行いたい場合は、その 3 週間以上前に申し出なければならない。一方、受託者が第 2 項に規定する態勢を確保できないことが常態化し、その任に堪えないとの理由で、官側が本委託業務契約の解除を行う場合は、次の委託業務契約を円滑に移行させるための準備期間として、その後、最長 3 週間の範囲内において、本仕様書に記載された内容のとおり、本委託業務を継続しなければならない。

5.6 次年度契約への契約履行状況の反映

受託者が次年度も継続して本業務の受託を試みる場合、官側はその可否について、契約履行状況を考慮できるものとする。

5.7 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5年における食数及び作業従事者数の実績値（洗浄）（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 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月	平日	朝	140	104	118	1,885	4.0	2.5	10.0	471
		昼	285	171	206	3,298	4.0	4.0	16.0	825
		夕	173	84	126	2,014	3.3	4.0	13.2	610
		計	—	—	—	7,197	11.3	—	39.2	—
	休日	朝	75	63	68	1,015	0.0	1.5	0.0	#DIV/0!
		昼	73	63	69	1,035	2.8	4.0	11.2	370
		夕	75	65	71	1,061	2.8	4.0	11.2	379
		計	—	—	—	3,111	5.6	—	22.4	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（洗浄）（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 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) $B \times C$	
2月	平日	朝	143	87	121	1.0	4.0	4.0	16.0	576
		昼	237	167	205	1.0	4.0	4.0	16.0	974
		夕	182	73	132	1.0	3.0	3.3	9.9	838
		計	—	—	8,716	3.0	11.0	—	41.9	—
	休日	朝	83	62	73	0.0	0.0	0.0	0.0	#DIV/0!
		昼	82	61	72	1.0	2.0	2.9	5.8	324
		夕	81	56	69	1.0	2.0	2.9	5.8	309
		計	—	—	1,922	2.0	4.0	—	11.5	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（洗浄）（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 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) $B \times C$	
3月	平日	朝	209	106	140	1.0	3.9	2.5	9.8	791
		昼	297	153	224	1.0	3.9	4.0	15.6	1,261
		夕	217	80	145	1.0	3.0	4.0	12.0	1,062
		計	—	—	—	3.0	10.8	—	37.4	—
	休日	朝	99	71	86	0.0	0.0	1.5	0.0	#DIV/0!
		昼	90	70	76	1.0	3.0	4.0	12.0	227
		夕	95	72	82	1.0	3.0	4.0	12.0	246
		計	—	—	—	2.0	6.0	—	24.0	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（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 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	161	78	120	2,399	1.0	3.9	2.5	9.6	623
		昼	244	119	196	3,927	1.0	3.9	4.0	15.6	1,007
		夕	172	69	126	2,516	1.0	2.9	4.0	11.6	868
		計	—	—	—	8,842	3.0	10.7	—	36.8	—
	休 日	朝	92	57	72	720	0.0	0.0	1.5	0.0	#DIV/0!
		昼	100	55	67	673	1.0	1.9	4.0	7.6	354
		夕	79	55	67	671	1.0	2.1	4.0	8.4	320
		計	—	—	—	2,064	2.0	4.0	—	16.0	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（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 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	118	60	100	2,000	3.0	2.5	7.5	667
		昼	202	64	166	3,318	3.0	4.0	12.0	1,106
		夕	139	62	106	2,119	2.8	4.0	11.0	771
		計	—	—	—	7,437	8.8	—	30.5	—
	休日	朝	64	50	58	643	0.0	1.5	0.0	#DIV/0!
		昼	63	49	58	638	2.2	4.0	8.7	293
		夕	66	50	60	665	2.2	4.0	8.8	302
		計	—	—	—	1,946	4.4	—	17.5	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（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 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		
6 月	平 日	朝	152	93	113	2,487	1.0	3.9	2.5	9.8	638
		昼	287	154	206	4,537	1.0	3.9	4.0	15.6	1,163
		夕	224	66	125	2,739	1.0	4.0	4.0	16.0	685
		計	—	—	—	9,763	3.0	11.8	—	41.4	—
	休 日	朝	78	56	67	535	0.0	0.0	1.5	0.0	#DIV/0!
		昼	64	58	61	489	1.0	2.9	4.0	11.6	169
		夕	65	58	62	492	1.0	3.5	4.0	14.0	141
		計	—	—	—	1,516	2.0	6.4	—	25.6	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（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 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	208	95	151	3,028	4.0	2.5	10.0	757
		昼	337	195	256	5,119	4.0	4.0	16.0	1,280
		夕	253	96	168	3,350	3.2	4.0	12.8	1,047
		計	—	—	—	11,497	11.2	—	38.8	—
	休日	朝	94	74	83	914	0.0	1.5	0.0	#DIV/0!
		昼	99	58	72	787	2.5	4.0	9.8	321
		夕	102	55	70	768	2.5	4.0	10.2	302
		計	—	—	—	2,469	5.0	—	20.0	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（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 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		
8月	平 日	朝	217	63	140	3,086	1.0	3.6	2.5	9.1	850
		昼	295	58	185	4,076	1.0	3.6	4.0	14.4	1,132
		夕	289	54	144	3,163	1.0	3.0	4.0	11.8	1,072
		計	—	—	—	10,325	3.0	10.2	—	35.3	—
	休 日	朝	119	55	79	715	0.0	0.0	1.5	0.0	#DIV/0!
		昼	77	55	59	531	1.0	2.6	4.0	10.2	208
		夕	74	53	59	530	1.0	2.8	4.0	11.1	191
		計	—	—	—	1,776	2.0	5.3	—	21.3	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（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 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) $B \times C$	
9月	平日	朝	214	102	142	1.0	3.3	2.5	8.1	875
		昼	275	186	222	1.0	3.3	4.0	13.0	1,368
		夕	229	79	152	1.0	2.9	4.0	11.6	1,050
		計	—	—	10,333	3.0	9.4	—	32.7	—
	休日	朝	161	69	104	0.0	0.0	1.5	0.0	#DIV/0!
		昼	114	53	70	1.0	2.8	4.0	11.2	250
		夕	114	54	70	1.0	2.8	4.0	11.2	251
		計	—	—	2,446	2.0	5.6	—	22.4	—

令和5年における食数及び作業従事者数の実績値（1・0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 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	150	77	116	1.0	4.0	2.5	10.0	607
		昼	238	88	180	1.0	4.0	4.0	16.0	947
		夕	159	54	121	1.0	3.0	4.0	12.0	850
		計	—	—	8,764	3.0	11.0	—	38.0	—
	休日	朝	137	68	82	0.0	0.0	1.5	0.0	#DIV/0!
		昼	208	56	88	1.0	3.0	4.0	12.0	295
		夕	111	56	71	1.0	3.0	4.0	12.0	235
		計	—	—	2,411	2.0	6.0	—	24.0	—

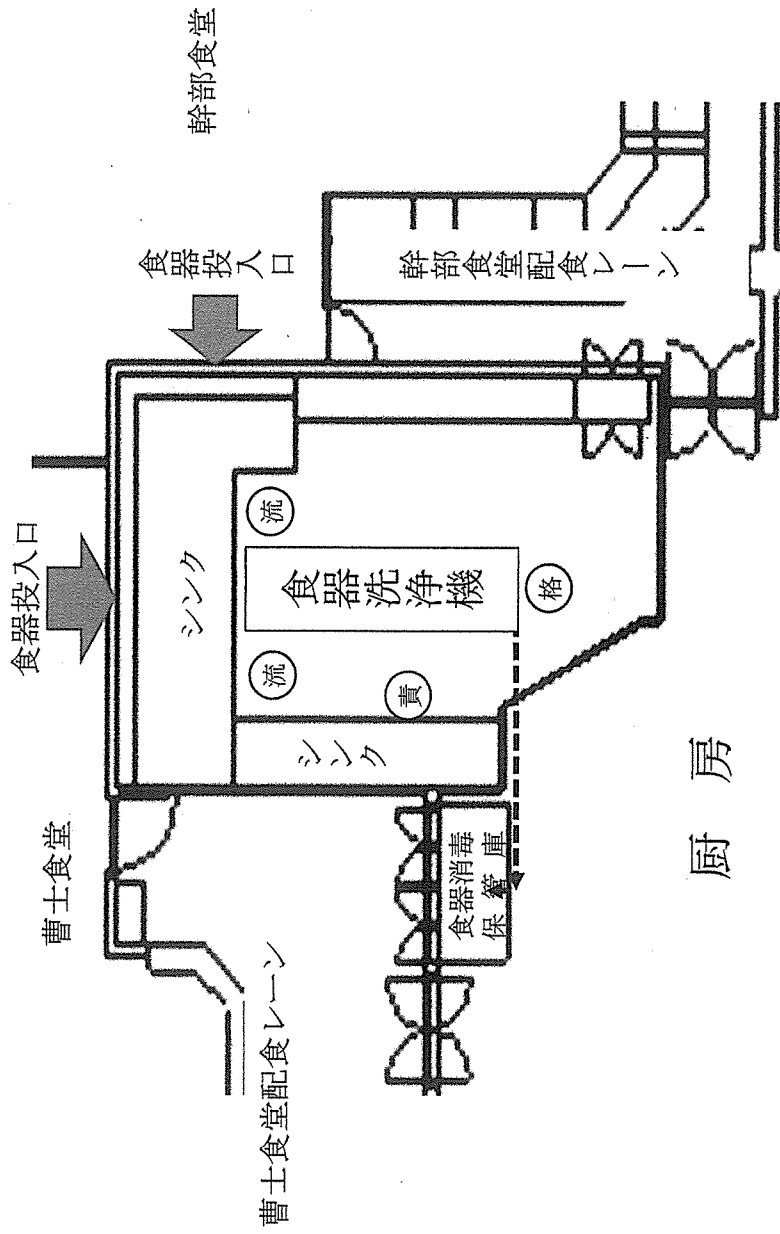
令和4年における食数及び作業従事者数の実績値（11月分）

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 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) $B \times C$	
11月	平日	朝	192	88	131	2,613	4.0	2.5	10.0	653
		昼	260	114	213	4,255	4.0	4.0	16.0	1,064
		夕	212	72	137	2,746	3.0	4.0	12.0	915
		計	—	—	—	9,614	11.0	—	38.0	—
	休日	朝	70	55	63	628	0.0	1.5	0.0	#DIV/0!
		昼	75	56	63	627	3.0	4.0	12.0	209
		夕	75	56	65	652	3.0	4.0	12.0	217
		計	—	—	—	1,907	6.0	—	24.0	—

令和4年における食数及び作業従事者数の実績値（12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 りの作 業時間 (時) C	総作業時 間 (人・ 時) B×C		
1 2月	平 日	朝	173	69	124	2,101	1.0	4.0	2.5	10.0	525
		昼	247	92	187	3,176	1.0	4.0	4.0	16.0	794
		夕	168	67	116	1,980	1.0	3.0	4.0	12.0	660
		計	—	—	—	7,257	3.0	11.0	—	38.0	—
	休 日	朝	81	50	61	847	0.0	0.0	1.5	0.0	#DIV/0!
		昼	105	55	66	919	1.0	3.0	4.0	12.0	306
		夕	80	56	66	929	1.0	3.0	4.0	12.0	310
		計	—	—	—	2,695	2.0	6.0	—	24.0	—

立川駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置 (基準)



主な任務等		人員	総合計
責	現場責任者 (調理飯缶等の洗浄兼任)	1	4
流	シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ	2	
格	洗浄が完了した食器等をカゴに入れ、食器消毒保管庫へ格納	1	

(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)

N o	品 名	消 費 基 準	規 格 参 考
1	エンボス手袋	28枚/人日	100枚入り
2	ラテックス手袋	8枚/人日	100枚入り
3	ゴム手袋	2枚/人日	100枚入り
4	綿手袋(軍手)	1箱/期	12組入り
5	オープンミット	0.5組/月	
6	マスク	3枚/人日	50枚入り
7	ペーパータオル	30枚/人日	200枚×40パック
8	アルコール消毒液	0.8ℓ/日	4ℓ
9	トイレットペーパー	1.56m/人日	12ロール
10	ポリ袋No45ℓ	20枚/日	100枚入り
11	ポリ袋No70ℓ	20枚/日	100枚入り
12	ポリ袋No90ℓ	20枚/日	100枚入り
13	耐熱料理クッキングペーパー	0.8m/日	330mm×20m
14	ラップ30cm	59m/日	100m巻き
15	ラップ45cm	1.60m/日	100m巻き
16	アルミホイル 30cm	0.1本/日	30cm×30m
17	アルミホイル 45cm	0.56本/日	30cm×50m
18	六つ折ナブキン	33枚/日	1000枚入り
19	爪楊枝	50本/日	1000枚入り
20	タオル	20枚/期	
21	スポンジ	0.76コ/日	2個入り
22	コンドルマジックスポンジ	0.76コ/日	2個入り
23	ステンレスたわし	10個/期	10個入り
24	亀たわし	36個/年	
25	クレンザー	300g/日	キッチンクレンザー
26	クリームクレンザー	6本/期	1本(550g)
27	キッチン洗剤	7.7ℓ/日	無リン液体18ℓ入り
28	マジックリン	0.3ℓ/日	4.5kg
29	除菌漂白剤	1.5kg/期	1.5kg
30	シャインテープ(玉巻)	2コ/月	
31	洗濯用洗剤	2.8kg/月	
32	床用洗剤	1コ/月	1缶(20kg入り)
33	レンジクリーナ	0.4ℓ/日	6ℓ
34	カウンタークロス	2枚/日	箱100入り
35	爪ブラシ	2個/年・1箇所	爪ホルダー
36	ナイロンデッキブラシ	5本/年	
37	水切りデッキブラシ	5本/年	
38	モップ	5本/年	
39	ほうき	5本/年	
40	ちりとり	2個/年	