

仕 様 書

調達要求番号：5 N L O 1 A O O O O 2

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12月 日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊名等	青森駐屯地業務隊

1 総 則 食器洗浄及び清掃作業部外委託

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の青森駐屯地（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

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

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

d) 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) 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

g) 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、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1－1「令和6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1－2「令和7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「青森駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）」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) 別紙第3「令和8年度年間作業日（基準）」

c) 作業従事者等については、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。

- d) 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5「（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）」
- e) 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。
- 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

作業従事者の青森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。

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，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，食卓備付品（パーテーション等），ハンドドライヤー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) 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。
- d) 1週間に1回を基準として，献立表等の入れ替えを行う。

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		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	4 5 0 個	6 0 0 個	4 5 0 個	0 個	1 2 0 個	1 2 0 個
	汁 わ ん	4 5 0 個	6 0 0 個	4 5 0 個	0 個	1 2 0 個	1 2 0 個
	菜皿又は洋皿	4 5 0 個	6 0 0 個	4 5 0 個	0 個	1 2 0 個	1 2 0 個
	小 皿	4 5 0 個	6 0 0 個	4 5 0 個	0 個	1 2 0 個	1 2 0 個
	小 鉢	4 5 0 個	6 0 0 個	4 5 0 個	0 個	1 2 0 個	1 2 0 個
	湯 の み	4 5 0 個	6 0 0 個	4 5 0 個	0 個	1 2 0 個	1 2 0 個
	盆	4 5 0 個	6 0 0 枚	4 5 0 個	0 個	1 2 0 枚	1 2 0 枚
	は し	4 5 0 個	6 0 0 膳	4 5 0 個	0 個	1 2 0 膳	1 2 0 膳
食缶類	食缶（飯用）	8 個	1 1 個	9 個	0 個	2 個	2 個
	食缶（汁用）	5 個	7 個	5 個	0 個	2 個	2 個
	食缶（菜用）	1 5 個	2 0 個	1 6 個	0 個	5 個	5 個
注 記		休日の朝食は，部隊配食とし，食器洗浄作業が発生しないことを基準とするが，官側が別に示す時期については，朝食における食器洗浄作業を実施する。					

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	1 2 7 4 . 1 m ²
食 器 洗 浄 室	9 6 . 5 m ²
食 卓	1 4 8 個
い す	5 9 2 個
食 卓 備 付 品	1 5 0 組

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

区 分	開始時刻	終了時刻
朝 食 作 業	6 時 0 5 分	8 時 1 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 0 0 分	1 8 時 3 0 分

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) 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
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
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

4 その他の指示

4.1 衛生に関する事項

- a) 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）

※ ただし，本マニュアル 5（4）③に記述される，「10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検査を含めること。」については，官側としてこれを要求しない。受託業者が自主的に実施する場合は，受託業者の負担とする。
 - 5) 青森県食品衛生条例（平成12年青森県条例第18号）
- b) 作業従事者等に係わ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，官側が大量調理施設衛生管理マニュアルの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、PCR検査等に必要な検査費用等は、受託者の負担によるものとする。また、作業従事者及びその家族の罹患及び濃厚接触が判明した場合は、速やかに官側に一報するものとする。

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14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21日まで（ただし、受託年度4月分は業務開始の14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。（必要に応じてノロウイルスの検査を含めること。） 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21日まで	1 受託年度4月分は業務開始の14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	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。

※ 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 安全管理に関する事項

- 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、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並びに官側が示す各種施策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。

4.4 官側からの通知事項

官側からの通知事項は、表 5 のとおりとする。

表 5 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 10 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		翌月分を前月 20 日まで	
確定人員 献立材料表	週 3 回	当該給食日の 3 ～ 7 日前基準	1 火曜日に土～月曜日分を通知 2 木曜日に翌週火・水曜日分を通知 3 金曜日に翌週木・金曜日分を通知
各種検査等及び実習生の受入れ	その都度	当該月の 1 か月前の 10 日まで	

4.5 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青森駐屯地食堂，厨房，控室及び更衣室

b) 設備

別紙第 4 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。

4.6 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 31 日までに完了するよう協力しなければならない。

4.7 受託者の現場進出

受託者は、月 1 回以上駐屯地糧食班へ赴き、官側立会いの下、食器洗浄作業等の状況把握を実施するとともに、作業従事者に対する現地指導を行い、官側と監督官の履行の確行のための協議を実施するものとする。

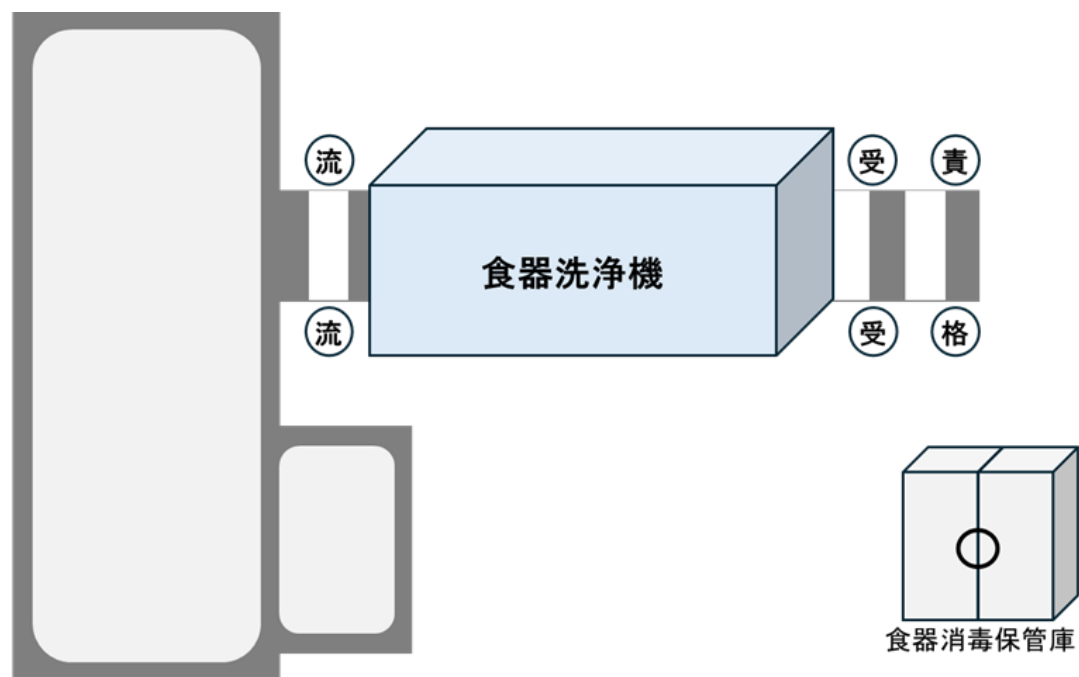
4.8 作業従事者の研修

受託者は、作業従事者を新たに採用するため、必要な給食施設等の研修を行う場合、3 日前までに文書により官側へ通知するとともに駐屯地内の引率について官側と調整するものとする。

4.9 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、青森駐屯地業務隊補給科糧食班班長（017-781-0161(内線：6140)）と協議するものとする。

青森駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）



主な担当任務等	人員	総合計
①責 現場責任者（全般指示、食器格納兼務）	1 名	6 名
②流 シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流入れる	2 名	
③受 洗浄が終了した食器を受け取り、食器カゴに入れる	2 名	
④格 食器カゴを食器消毒保管庫に格納するとともに、幹部食堂の食器を運ぶ	1 名	

設 備（一例）

区 分		数 量	能 力
基 盤	蒸 気 (温 水)	—	0 4 3 0 ～ 0 7 3 0
			0 9 0 0 ～ 1 1 0 0
			1 1 4 0 ～ 1 3 0 0
			1 4 0 0 ～ 1 6 0 0
			1 7 0 0 ～ 1 8 3 0
調理器材 及び器具	食器洗浄機	1 台	洗浄能力 4 5 0 0 枚/h 以上 仕上げ給湯量 2 0 L /分以上 洗浄槽 2 槽
	食器消毒保管庫	7 台	3 0 0 kg/h 以上
	食器カゴ	6 7 個	2 2 0 L /台

(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)

区分	No	品名	年間所要量	単位	規格
被服類	1	白衣上衣	各2	着	長袖、半袖
	2	白衣下衣	2	着	
	3	帽子(白)	2	着	
	4	ビニール前掛け	2	着	胸付
	5	白長靴	1	足	
	6	シューズ	2	足	
	7	ゴム手袋	2	双	薄手
食器洗浄・清掃作業に必要な消耗品	8	使い捨てマスク	1	箱	100枚入×30個入り
	9	爪ブラシ		個	作業従事者数分
	10	食器洗浄用洗剤	48	個	サラヤ25kg
	11	スケール除去剤	4	個	サラヤひまわり3号
	12	亀たわし	15	個	110mm×80mm×48mm
	13	クリームクレンザー	600	個	400g入
	14	キッチン洗剤	100	缶	400g入
	15	マジックスポンジ	350	個	コンドル生製
	16	除菌漂白剤	20	箱	5L×3個入
	17	洗濯用洗剤	20	箱	5kg×2個入
	18	食器用洗剤	120	本	800ml入
	19	金たわし	15	個	ドーナツ型スチール製
	20	床用洗剤	40	缶	18L入
	21	床用樹脂ワックス	12	個	18L入
	22	樹脂ワックスリムーバー	3	個	18L入
	23	メラミンスポンジ	100	個	レギュラータイプ
	24	サラシ	1	反	
	25	ペーパータオル	5	箱	200枚入×30個
	26	漂白用容器	6	個	35cm×45cm×25cm
	27	漂白用容器	6	個	29cm×22cm×15cm
	28	お盆拭き	10	組	マイクロファイバー製手袋
	29	業務用掃除機	1	台	