

食器洗淨及び清掃作業部外委託役務
に関する仕様書

大和駐屯地業務隊

仕様書番号	R 2
作成年月日	令和 7 年 1 2 月 1 2 日
作成部隊	大和駐屯地業務隊
調達要求番号	6 NMM1 A N O 2 0 2
作成者	2 等陸尉 佐藤 勝則

仕 様 書

調達要求番号：6NMM1AN0202

陸上自衛隊仕様書		
物品番号	仕様書番号 R2	
食器洗浄及び 清掃作業部外委託役務	作成	令和7年12月12日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	大和駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の大和駐屯地（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

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、や訓練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。

- 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数等に応じ、別紙第1「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「大和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。
- 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。
- 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、その日の特性（喫食人員数、会食の有無、喫食目的以外の食堂の使用

用等），業務の細部要領について認識の統一を図るものとする。

- 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) 各種検査費用
 - 4) その他，官側の準備するもの以外全て
 別紙第4「（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原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

作業従事者の大和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，ドアのほか手洗い場等の水回りを清掃器材・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。なお，食堂の床は，6月と12月を基準とした年2回のワックス掛けを行うものとする。
- c) 喫食終了後，給茶機の清掃及び茶葉の交換，手洗い用せっけん及びアルコール消毒液の補充，卓上調味料及び嗜好品（ふりかけ等）の不足分の補充，卓上用紙ナプキンの補充及び卓上掲示物の交換（月末）をする。
- 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								
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	100 個	130 個	90 個		40 個	40 個	
	汁 わ ん	100 個	130 個	90 個		40 個	40 個	
	菜皿又は洋皿	100 個	130 個	90 個		40 個	40 個	
	小 皿	100 個	130 個	90 個		40 個	40 個	
	小 鉢	100 個	130 個	90 個		40 個	40 個	
	湯 の み	100 個	130 個	90 個		40 個	40 個	
	盆	100 枚	130 枚	90 枚		40 枚	40 枚	
	は し	100 膳	130 膳	90 膳		40 膳	40 膳	
食缶類	食缶（飯用）	1 個	1 個	1 個		1 個	1 個	
	食缶（汁用）	1 個	1 個	1 個		1 個	1 個	
	食缶（菜用）	3 個	3 個	3 個		3 個	3 個	
注 記		・ 休日等における朝食は、パン等の部隊配食を基準とする。 ・ 食缶類は、主に特別勤務者用						

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	2 7 6 m ²
食 器 洗 浄 室	5 4 m ²
食 卓	5 0 個
い す	2 0 0 個
食 卓 備 付 品	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・昼食作業	9 時 00 分（9 時 00 分）	13 時 30 分（13 時 30 分）
昼・夕食作業	15 時 00 分（14 時 30 分）	19 時 00 分（18 時 30 分）
備 考	・休日は、上記の（ ）書きとする。	

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、日々のミーティングにおいて官側が示す細部要領に基づき実施する。

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）
 - 5) 宮城県で定める食品衛生に関する条例
- 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、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。

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 3 0 日まで (ただし，受託年度 4 月分は業務開始の 1 0 日前まで)	1 菌検索結果は，腸管出血性大腸菌症検査を含めること。(1 0 月から 3 月までの間には月 1 回以上または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 3 0 日まで	1 受託年度 4 月分は業務開始の 1 0 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。
役務完了届	月 1 回	当月分を翌月 1 0 日まで	別紙第 4 の様式により提出する。

* 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。

4.2 仕様書に関する事項

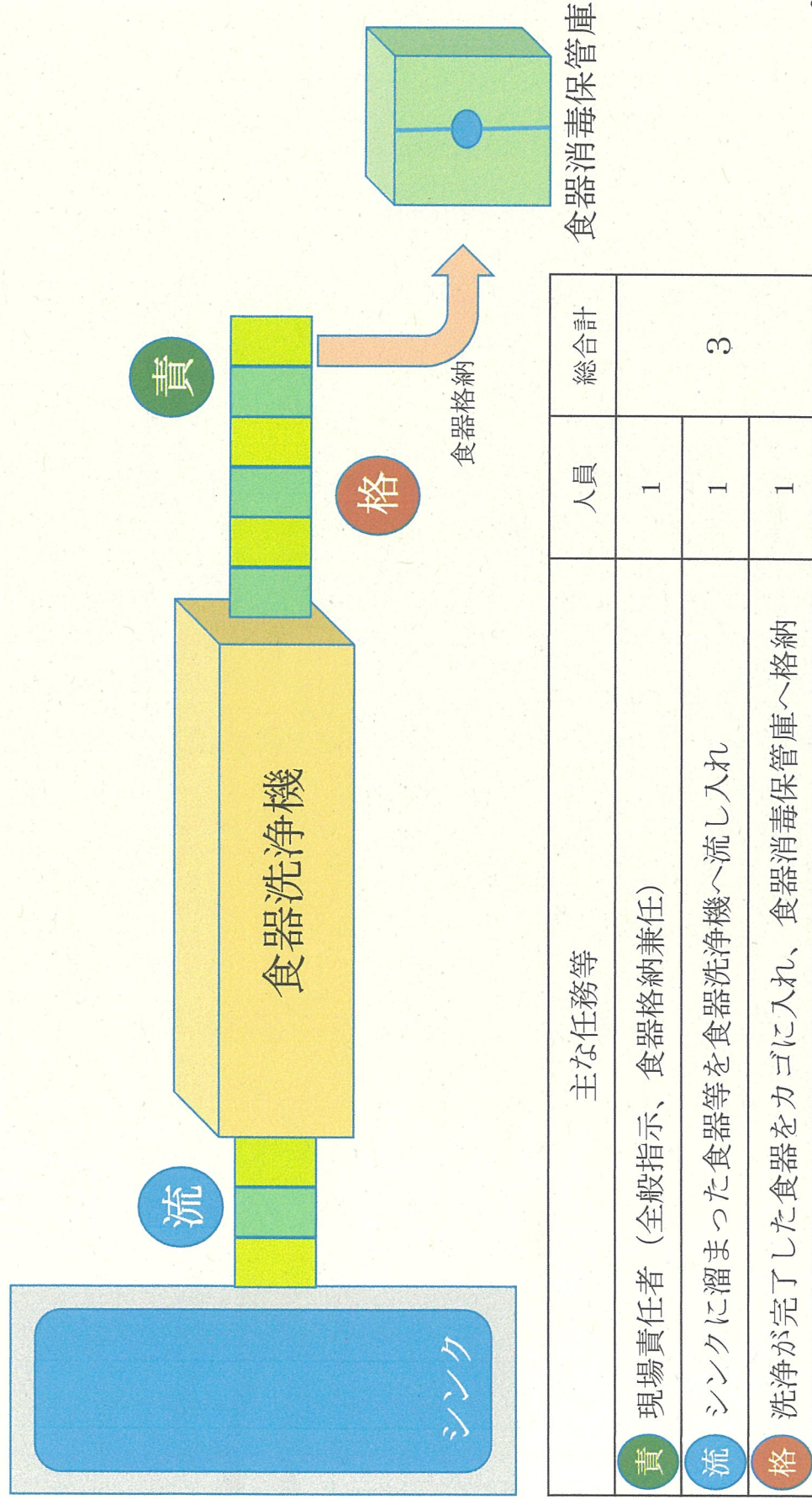
受託者は，この仕様書に疑義が生じた場合は，契約担当官と協議するものとする。

令和7年における食数及び作業に必要な従事者数の参考値

月	区 分		食 数				現場責任者 (人)	作業員(現場責任者を含む)			作業員 1 人当りの 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人当り の作業時 間 (時) C	総作業時 間 (人・ 時) B × C	
1月	平日	朝	116	39	96	1,827	19	64	57	3,648	29
		昼	178	33	112	2,134	21	110	84	9,240	19
		夕	110	33	75	1,418	21	61	84	5,124	23
		計				5,379	61	235	225	18,012	71
	休日	朝	70	40	53	635	0	9	27	243	71
		昼	42	29	33	399	9	21	36	756	19
		夕	44	29	34	409	9	21	36	756	19
		計				1,443	18	51	99	1,755	109
2月	平日	朝	114	68	97	1,642	18	53	54	2,862	31
		昼	143	61	119	2,136	18	88	72	6,336	24
		夕	193	33	96	1,729	18	46	72	3,312	38
		計				5,507	54	187	198	12,510	93
	休日	朝	77	52	62	615	0	11	33	363	56
		昼	35	32	33	327	10	23	40	920	14
		夕	50	31	36	356	10	23	40	920	15
		計				1,298	20	57	113	2,203	86
3月	平日	朝	121	65	103	2,059	20	60	60	3,600	34
		昼	202	85	146	2,911	20	103	60	6,180	28
		夕	135	35	90	1,808	20	55	60	3,300	33
		計				6,778	60	218	180	13,080	95
	休日	朝	80	55	65	719	0	11	33	363	65
		昼	35	31	33	362	11	28	33	924	13
		夕	67	31	36	400	11	22	33	726	18
		計				1,481	22	61	99	2,013	96
4月	平日	朝	112	80	93	1,761	21	64	63	4,032	28
		昼	204	86	146	2,633	21	101	84	8,484	26
		夕	147	37	103	1,955	21	58	84	4,872	34
		計				6,349	63	223	231	17,388	87
	休日	朝	87	33	56	619	0	9	27	243	69
		昼	44	30	34	370	9	23	36	828	16
		夕	56	30	36	391	9	18	36	648	22
		計				1,380	18	50	99	1,719	107
5月	平日	朝	122	73	99	1,779	20	60	60	3,600	30
		昼	223	94	145	2,605	20	90	80	7,200	29
		夕	140	34	18	1,595	20	54	80	4,320	30
		計				5,979	60	204	220	15,120	88
	休日	朝	95	36	57	736	0	11	33	363	67
		昼	79	33	56	112	11	26	44	1,144	4
		夕	71	29	37	486	11	22	44	968	22
		計				1,334	22	59	121	2,475	93
6月	平日	朝	112	61	92	1,925	21	63	63	3,969	31
		昼	186	70	130	2,730	21	115	84	9,660	24
		夕	134	41	82	1,724	21	71	84	5,964	24
		計	432	172	101	6,379	63	249	231	19,593	79
	休日	朝	86	50	60	541	0	8	24	192	68
		昼	94	32	40	356	7	18	28	504	20
		夕	92	31	43	390	7	17	28	476	23
		計	272	113	92	1,287	14	43	80	1,172	110

月	区 分		食 数				現場責任者 (人)	作業員(現場責任者を含む)			作業員 1 人当りの 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人当り の作業時 間 (時) C	総作業時 間 (人・ 時) B × C	
7 月	平日	朝	149	71	102	2,353	22	66	66	4,356	36
		昼	174	111	144	3,017	22	113	88	9,944	27
		夕	173	32	99	2,185	22	66	88	5,808	33
		計				7,555	66	245	242	20,108	95
	休日	朝	64	51	58	525	0	9	27	243	58
		昼	34	31	32	254	8	21	32	672	12
		夕	73	31	41	365	8	20	32	640	18
		計				1,144	16	50	91	1,555	89
8 月	平日	朝	129	56	104	1,660	20	40	60	2,400	42
		昼	189	54	141	2,259	20	77	60	4,620	29
		夕	141	35	80	1,274	20	46	60	2,760	28
		計				5,193	60	163	180	9,780	99
	休日	朝	95	33	51	768	0	7	21	147	110
		昼	55	30	35	491	11	21	44	924	23
		夕	62	30	36	533	11	18	44	792	30
		計				1,792	22	46	109	1,863	163
9 月	平日	朝	161	52	105	2,205	20	64	60	3,840	34
		昼	208	48	133	2,824	20	101	80	8,080	28
		夕	124	46	86	1,816	20	53	80	4,240	34
		計				6,845	60	218	220	16,160	97
	休日	朝	107	30	70	628	0	10	30	300	63
		昼	66	26	40	359	10	24	40	960	15
		夕	78	26	47	424	10	20	40	800	21
		計				1,411	20	54	110	2,060	99
10 月	平日	朝	190	57	123	2,700	22	70	66	4,620	39
		昼	208	31	150	3,310	22	70	88	6,160	47
		夕	201	36	105	2,388	22	46	88	4,048	52
		計				8,398	66	186	242	14,828	138
	休日	朝	122	52	85	763	0	31	93	2,883	25
		昼	152	30	47	421	9	45	36	1,620	9
		夕	74	30	45	408	9	27	36	972	15
		計				1,592	18	103	165	5,475	49
11 月	平日	朝	128	81	104	1,869	18	41	54	2,214	46
		昼	192	123	148	2,655	18	71	54	3,834	37
		夕	171	35	88	1,576	18	51	54	2,754	31
		計				6,100	54	163	162	8,802	114
	休日	朝	61	56	58	642	18	41	123	5,043	16
		昼	33	30	12	380	18	71	72	5,112	5
		夕	49	31	34	412	18	51	72	3,672	8
		計				1,434	54	163	267	13,827	29
12 月	平日	朝	130	75	114	1,716	23	27	69	1,863	64
		昼	243	117	177	2,657	23	43	92	3,956	62
		夕	389	38	111	1,665	23	25	92	2,300	67
		計				6,038	69	95	253	8,119	192
	休日	朝	126	34	53	841	0	14	42	588	60
		昼	87	30	40	638	12	27	48	1,296	24
		夕	75	31	39	623	12	21	48	1,008	30
		計				2,102	24	62	138	2,892	113

大和駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）



(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	備 考
被服類	1	白衣上衣	2/1人	着	長袖、半袖	
	2	白衣下衣	2/1人	着		
	3	帽子(白)	2/1人	着		
	4	ビニール前掛け	1/1人	着	胸付	
	5	白長靴	1/1人	足		
	6	シューズ	1/1人	足		食堂ホール用
食器洗浄・清掃作業に必要な消耗品	7	使い捨てマスク	5	箱	100枚入	
	8	スポンジ(大)	10	個		
	9	スポンジ(小)	10	個		
	10	クリームクレンザー	10	本	400g入	
	11	食器用洗剤(中性)	12	缶	5L	
	12	食器用漂白剤	2		12Kg入	
	13	アルコール消毒液	12	缶	5L	食卓、椅子、卓上品等用
	14	タオル又は布巾	20	枚		卓上清掃用
	15	床洗剤	4	缶	4Kg入	
	16	ポリ袋	3	箱	100L用、20枚入	
管理用品	17	アルコール消毒液	2	缶	5L	
	18	手洗い石鹸液	2	缶	5L	
	19	ペーパータオル	4	箱	200枚×30個入	
	20	トイレットペーパー	4	個	6ロール入	

役 務 完 了 届

分任契約担当官

陸上自衛隊大和駐屯地

第381会計隊大和派遣隊長 殿

契約者

⑨

下記のとおり、役務が完了したのでお届けします。

記

1 役 務 名 : 大和駐屯地給食業務の部外委託(食器洗浄及び清掃作業)

2 役 務 場 所 : 大和駐屯地業務隊補給科糧食班

3 実 施 期 間 : 令和 年 月 日 から

令和 年 月 日 まで

(単位:食)

平 日	休 日

4 役務完了年月日 : 令和 年 月 日