

調達要求番号:

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物品番号		仕 様 書 番 号	補 第 2 号
食器洗淨及び清掃作業部外委託	作	成	令和 7 年 1 2 月 日
	変	更	令和 年 月 日
	作成部隊等名		八戸駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適応範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の八戸駐屯地（以下「官側」という。）食堂において実施する洗淨作業、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

食器洗淨及び清掃作業の部外委託に関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淨及び清掃作業の部外委託に関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淨及び清掃作業の部外委託に関わる契約履行の過程における監督を行う者

d) 受託者

食器洗淨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・配食缶類の洗淨、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。

駐屯地において洗淨する食器・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、喫食時間の変更をする場合があり、受託者と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6年度及び令和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「八戸駐屯地八戸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遵守するものとするものとする。
- 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) 器材などの使用に当たっては、次の事項を遵守する。
 - 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。

2.1.2 作業従事者の服務

作業従事者の八戸駐屯地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、勤務時間中、常時腕章などを装着し、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

- 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。
- 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。
- 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

1日当たりの平均予定数量						
種 類		平 日			休 日	
		朝食	昼食	夕食	昼食	夕食
食器類	飯 わ ん	360個	460個	330個	120個	120個
	汁 わ ん	360個	460個	330個	120個	120個
	菜皿又は洋皿	360個	460個	330個	120個	120個
	小 皿	360個	460個	330個	120個	120個
	小 鉢	360個	460個	330個	120個	120個
	湯 の み	360個	460個	330個	120個	120個
	盆	360個	460個	330個	120個	120個
	は し	360個	460個	330個	120個	120個
食缶類	食缶（飯用）	7個	11個	7個	5個	5個
	食缶（汁用）	3個	5個	3個	3個	3個
	食缶（菜用）	18個	23個	18個	13個	13個
注 記		※休日の朝食については、部隊配食のため洗浄作業は実施しない。				

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

表2

区 分	面積又は数量
食 堂	1319.27m ²
食 器 洗 浄 室	68.40m ²
食 卓	154個
い す	616個
食 卓 備 付 品	91個

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

平 日		
区 分	開始時刻	終了時刻
朝食作業	05時30分	08時30分
昼食作業	09時30分	13時30分
夕食作業	14時00分	18時30分
休養日・休日		
区 分	開始時刻	終了時刻
昼食作業	10時30分	13時00分
夕食作業	14時00分	17時30分

2.5 その他

作業の内容、作業量、作業開始時刻及び作業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 作業に関する指示

- a) 洗浄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) 作業従事者等が洗浄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、洗浄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、官側が受験する各種検査等（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。

4.2 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、受託者の負担とする。
 - 5) 青森県食品衛生法施行条例（平成12年青森県条例第18号）
- b) 作業従事者に関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に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。

4.3 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	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25日まで (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。

表 3—提出書類一覧（続き）

作業従事者勤務割振表 （勤務予定表）	月 1 回	翌月分を前月 25 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。

4.4 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6年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値（10・11月分）

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 あたり食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小食 (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		
10月	平日	朝	444	244	275	8,038	72	22	3.0	66	365
		昼	569	353	493	10,841	92	101	4.0	404	107
		夕	533	128	369	8,114	104	84	4.5	378	97
		計	—	—	—	26,993	268	207	—	848	569
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	202	119	130	1,422	26	18	3.0	53	79
		夕	186	115	122	1,351	30	16	3.0	53	84
	計	—	—	—	2,773	56	34	—	106	163	

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 あたり食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小食 (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		
11月	平日	朝	419	299	371	7,413	60	20	3.0	60	371
		昼	576	378	368	9,713	76	86	4.0	344	113
		夕	458	127	264	6,639	86	73	4.5	329	91
		計	—	—	—	23,765	222	179	—	733	575
		朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	休日	昼	225	108	132	1,324	26	15	3.0	43	88
		夕	151	117	127	1,266	30	16	3.0	54	79
	計	—	—	—	2,590	56	31	—	97	167	

令和 6 年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値 (12・1 月分)

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人 あたり食数 A ÷ B	
		最大値 (食)	最小食 (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 2 月	平日	朝	437	347	395	5,932	45	15	3.0	45	395
		昼	568	441	518	5,771	60	68	4.0	272	85
		夕	480	109	377	4,984	68	58	4.5	261	86
		計	—	—	—	16,687	173	141	—	578	566
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	129	70	91	3,364	43	18	3.0	87	187
		夕	152	71	94	2,080	47	17	3.0	89	122
		計	—	—	—	5,444	90	35	—	176	309

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 あたり食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小食 (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	419	78	349	6,622	45	15	3.0	56	441
		昼	504	72	395	7,505	75	67	4.0	294	112
		夕	498	72	324	6,158	80	59	4.5	283	104
		計	—	—	—	20,285	80	141	—	633	658
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	113	69	103	1,128	28	18	3.0	50	63
		夕	103	69	103	1,031	35	18	3.0	52	57
		計	—	—	—	2,159	63	36	—	102	120

令和 6 年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値 (2・3 月分)

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人 あたり食数 A ÷ B	
		最大値 (食)	最小食 (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	472	180	361	6,132	39	13	3.0	51	472
		昼	579	173	449	8,088	67	65	4.0	288	124
		夕	542	108	340	6,121	61	58	4.5	227	106
		計	—	—	—	20,341	167	136	—	566	702
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	135	96	111	1,109	28	23	3.0	43	48
		夕	130	89	103	1,049	35	22	3.0	54	48
	計	—	—	—	2,158	63	45	—	97	96	

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員				作業員1人 あたり食数 A÷B
		最大値 (食)	最小食 (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	521	192	425	8,494	27	9	3.0	51	944
		昼	632	238	534	10,146	42	45	4.0	268	225
		夕	540	102	379	7,209	38	41	4.5	203	176
	休日	計	—	—	—	25,849	107	95	—	522	1,345
		朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	148	93	114	1,251	46	30	3.0	35	42
	夕	135	98	108	1,192	45	24	3.0	37	50	
	計	—	—	—	2,443	91	54	—	72	91	

令和 7 年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値 (4 ・ 5 月分)

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員 1 人 あたり食数 A ÷ B	
		最大値 (食)	最小食 (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	453	185	400		57	17	3.0	54	448
		昼	621	306	522		68	66	4.0	252	150
		夕	511	123	393		72	64	4.5	250	117
		計	—	—	—		197	147	—	556	715
		朝	—	—	—		—	—	—	—	—
	休日	昼	522	84	137		30	17	3.0	58	89
		夕	395	84	102		32	17	3.0	60	66
		計	—	—	—		62	34	—	118	155

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員				作業員1人 あたり食数 A÷B
		最大値 (食)	最小食 (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		
5月	平日	朝	431	250	352	6,337	54	14	3.0	54	453
		昼	538	97	440	7,921	68	66	4.0	288	120
		夕	433	99	307	5,532	77	64	4.5	284	86
		計	—	—	—	19,790	199	144	—	626	659
		朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	休日	昼	218	80	120	1,077	27	21	3.0	48	51
		夕	131	75	100	904	27	14	3.0	48	65
		計	—	—	—	1,981	54	35	—	96	116

令和 7 年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値 (6・7 月分)

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員				作業員1人 あたり食数 A÷B
		最大値 (食)	最小食 (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	473	297	373	7,836	63	15	3.0	63	522
		昼	605	397	493	10,355	80	63	4.0	336	164
		夕	466	107	335	7,028	70	55	4.5	259	128
		計	—	—	—	25,219	213	133	—	658	815
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	155	95	119	1,073	24	25	3.0	36	43
		夕	145	96	115	1,031	25	23	3.0	37	45
		計	—	—	—	2,104	49	48	—	73	88

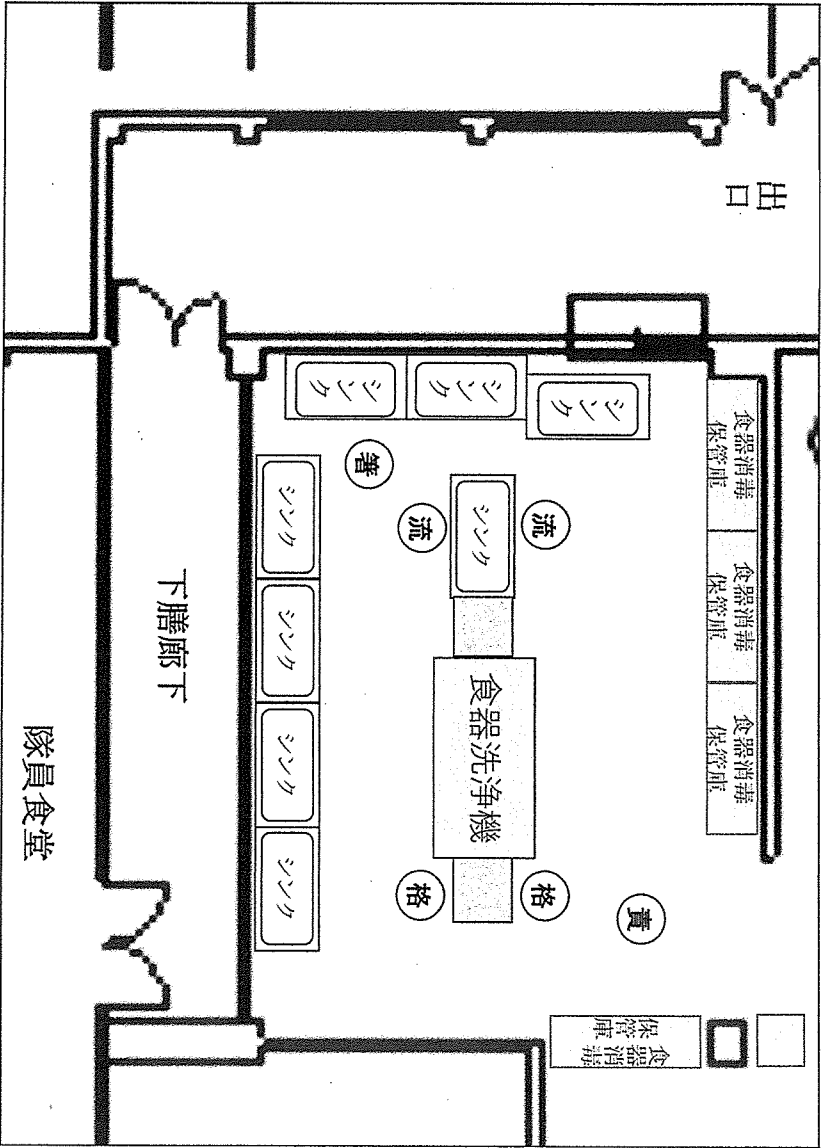
月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 あたり食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小食 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C		
7月	平日	朝	506	351	424	8,903	63	21	3.0	60	424
		昼	654	457	556	12,235	84	85	4.0	324	144
		夕	565	157	399	8,768	95	78	4.5	333	112
		計	—	—	—	29,906	242	184	—	717	680
	休日	朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		昼	427	88	152	1,879	23	13	3.0	38	145
		夕	387	91	148	1,751	26	13	3.0	41	135
		計	—	—	—	3,630	49	26	—	79	279

令和7年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値（8・9月分）

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 あたり食数 $A \div B$
		最大値 (食)	最小食 (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	426	128	345	5,518	48	3.0	48	345
		昼	576	119	474	7,117	60	4.0	244	117
		夕	440	101	310	4,652	68	4.5	234	89
		計	—	—	—	17,287	176	—	526	551
		朝	—	—	—	—	—	—	—	—
	休日	昼	202	77	106	1,161	32	3.0	49	65
		夕	215	75	102	1,122	41	3.0	61	62
		計	—	—	—	2,283	73	—	110	127

月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員				作業員1人 あたり食数 A÷B
		最大値 (食)	最小食 (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	591	304	424	8,060	63	20	3.0	60	403
		昼	815	294	589	11,781	84	80	4.0	320	147
		夕	706	117	423	8,454	95	71	4.5	320	119
		計	—	—	—	28,295	242	171	—	700	669
		朝	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	休日	昼	294	294	154	1,537	29	14	3.0	39	110
		夕	294	87	144	1,436	32	14	3.0	45	103
		計	—	—	—	2,973	61	28	—	84	212

八戸駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員配置（基準）（一例）



主 に 任 務		人 員	総 合 計
責	現場責任者（全般指示、食器格納兼任）	1	6
流	シンクに溜まった食器等を食器洗浄雨期に流し入れる。	2	
格	洗浄が完了した食器をカゴに入れ、食器消毒保管庫へ格納	2	
箸	箸、スプーン、フォーク類の洗浄、食器消毒保管庫へ格納	1	

(食器洗浄及び清掃作業) 年間を通じて必要となる消耗品リスト (基準)

	No	品 名	消費量	単 位	規 格	備 考
被服類	1	白衣上衣 (長袖)	作業従事者数	着		一人1着
	2	白衣上衣 (半袖)	作業従事者数	着		一人1着
	3	白衣下衣	作業従事者数×2	着		一人2着
	4	三角巾	作業従事者数×2	枚		一人2着
	5	ビニール前掛け	作業従事者数	着	胸付、丈: 膝下以下	一人1着
	6	白長靴	作業従事者数	足		一人1足
食器洗浄・清掃作業に必要な消耗品	7	使い捨てマスク	150	箱	100枚入り	
	8	爪ブラシ	作業従事者数×4	個		3か月交換
	9	ビニール厚手手袋	100	組		
	10	スポンジ	240	個	Lサイズ	
	11	スポンジたわし	24	個		
	12	ナイロンデッキブラシ	10	本		
	13	中性洗剤	100	缶	18kg	
	14	洗浄機用洗剤	12	本	125kg (ドラム)	
	15	食器用漂白剤	10	箱	2kg×6入	
	16	洗濯用洗剤	10	箱	2.5kg	
	17	洗濯用漂白剤	50	本	1.5kg	
	18	油落とし洗剤 (ピンク洗剤)	60	箱	6kg	
	19	油汚れ用洗剤 (マジックリン)	35	本	4.5ℓ	
	20	カビ取り剤	5	本	5L	
	21	水切りモップ	7	本		
	22	モップ取替用	35	枚		
	23	モップ絞り器	1	個		
	24	水切りドライヤー	2	本		
	25	水切りドライヤー (スペア)	10	本		
	26	タオル (雑巾)	35	枚	10枚入	
	27	バケツ	10	本	8ℓ	
	28	床ワックス	10	缶	18ℓ	
	29	剥離剤	3	缶	18ℓ	
	30	ポリ袋45ℓ	10	バック	100枚入り	
	31	ポリ袋70ℓ	10	バック	100枚入り	
管理用品	32	手指消毒液	40	本	5L	
	33	手洗い石鹸	3	缶	20kg	
	34	ペーパータオル	3	箱	200枚×35束	
	35	トイレトペーパー	1	箱	100m×80ヶ入	