

食器洗浄及び清掃作業部外委託仕様書

仕 様 書 番 号	2 号
仕 様 書 作 成 年 月 日	令和 7 年 1 0 月 2 3 日
調 達 要 求 番 号	6 N Q 0 1 A 9 0 0 0 2
作 成 部 隊	福島駐屯地業務隊 補給科
件 名	食器洗浄及び清掃作業部外委託

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の福島駐屯地（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、訓練及び防疫対処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「令和 8 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（一例）」及び別紙第 2「福島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) 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。

2.1.2 作業従事者の服務

作業従事者の福島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) 日本国籍を有し、心身ともに作業に支障がなくかつ日本語で意思疎通ができること。
- b) 現場責任者は、勤務時間中、常時腕章又はこれに類するものなどを装着し、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、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) 喫食終了後、卓上品の補充及び差替えをする。
- d) 喫食終了後、嗜好調査結果表を集計し記載する。
- e) 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－洗浄する食器・食缶類の種類及び数量

		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 椀 ・ 丼	500 個	650 個	500 個	300 個	250 個	250 個
	汁 椀	500 個	650 個	500 個	300 個	250 個	250 個
	カ レ ー 皿	500 個	650 個	500 個	300 個	250 個	250 個
	菜 皿 ・ 洋 皿	500 個	650 個	500 個	300 個	250 個	250 個
	小 皿 ・ 小 鉢	500 個	650 個	500 個	300 個	250 個	250 個
	湯 の み	500 個	650 個	500 個	300 個	250 個	250 個
	盆	500 個	650 個	500 個	300 個	250 個	250 個
	箸・スプーン等	500 個	650 個	500 個	300 個	250 個	250 個
食 缶 類	食 缶（飯用）	2 個	2 個	2 個	2 個	2 個	2 個
	食 缶（汁用）	2 個	2 個	2 個	2 個	2 個	2 個
	食 缶（菜用）	2 個	2 個	2 個	2 個	2 個	2 個
備 考	休日等における朝食は、部隊配食を基準とする。ただし、予備自衛官招集訓練実施間の朝食は、必要により給食業務を実施する場合がある。また、災害派遣、訓練及び防疫対処のため、食数の増減、食事時間及び献立の変更等をする場合がある。						

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－食堂の面積及び食卓・椅子などの数量

区 分	面積又は数量
食 堂	1, 0 4 9 m ²
食 器 洗 浄 室	8 0 m ²
食 卓	1 2 4 個
い す	4 6 8 個
食 卓 備 付 品	1 2 4 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－作業開始時刻及び終了時刻

区 分	平日		休日		厨房整備日	
	開始時刻	終了時刻	開始時刻	終了時刻	開始時刻	終了時刻
朝食作業	0 6 1 5	0 7 1 5	0 6 1 5	0 7 1 5	0 6 1 5	0 7 1 5
	0 9 3 0	1 1 0 0	1 0 3 0	1 1 4 5	1 0 3 0	1 1 4 5
昼食作業	1 1 4 5	1 3 1 5	1 2 0 0	1 3 1 5	1 2 0 0	1 3 1 5
	1 5 0 0	1 6 4 5	1 5 0 0	1 6 3 0	1 4 3 0	1 7 0 0
夕食作業	1 7 1 5	1 8 3 0	1 7 0 0	1 8 0 0		

(注)：休日等における朝食は、部隊配食を基準とする。ただし、予備自衛官招集訓練実施期間の朝食は必要により給食業務を実施する場合がある。また災害派遣、訓練及び防疫対処のため、必要により給食業務を実施する場合がある。

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、日々の監督官が作業の都度指示する。

3 監督及び検査

- 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。
- 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

衛生に関する事項は、次による。

- 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) 福島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 2週間前まで	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2週間 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。(10月から3月までの間は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 受託者が使用できる国有財産

a) 施設

本委託業務に係る陸上自衛隊福島駐屯地食堂、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。

4.4 受託者の経費区分

a) 消耗品

4.3において官側負担とした費用を除き、作業従事者の被服、清掃用具、洗剤、事務用品、各種検査、衛生用消耗品等は、別紙第3を基準とし、本委託業務に必要なすべての経費は受託者負担とする。

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)」

b) 電気器具

作業従事者が使用する電気器具の使用量については受託者が負担する。

(電気使用量測定器の取り付けについては、必要数を受託者が準備し行うものとする。)

4.5 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。

4.6 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、官側立会いの食器洗浄及び清掃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。

4.7 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8年度における食数及び作業従事者数の参考値（一例）

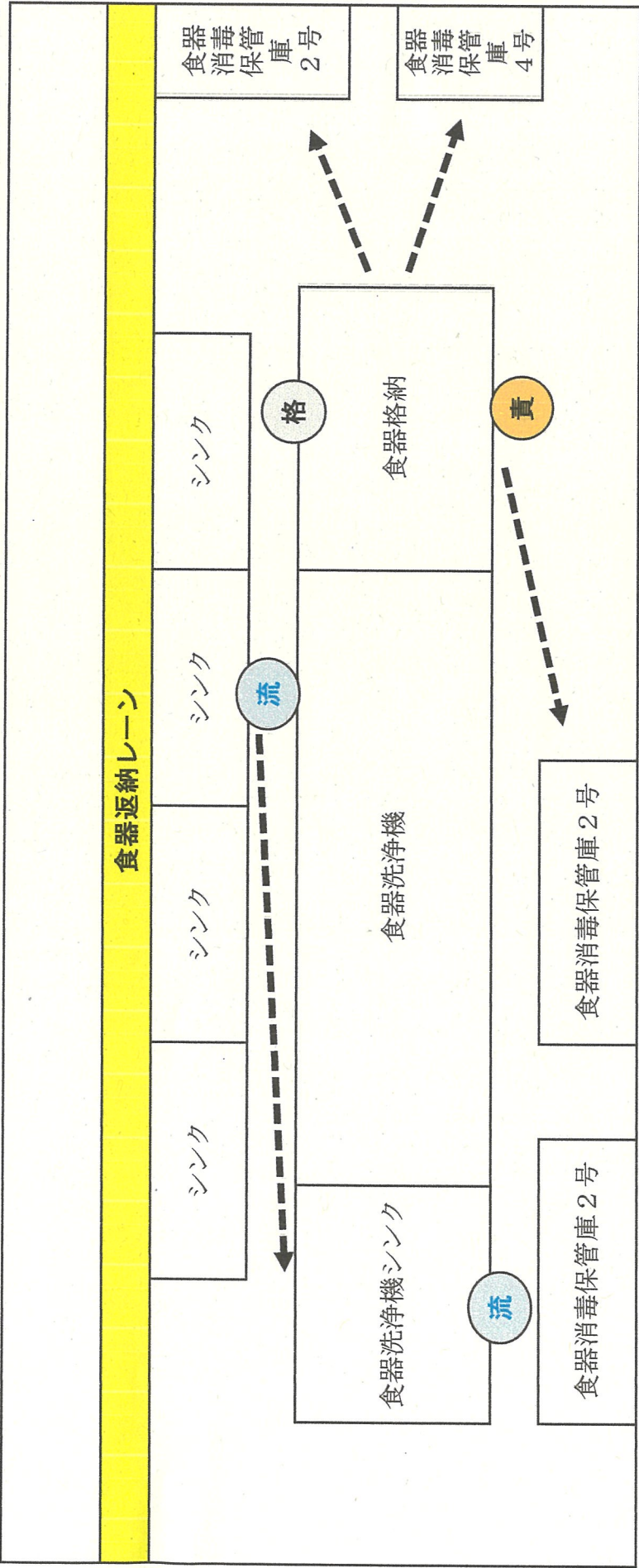
令和6年度分

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	417	142	323	21,958	70	345	6.5	2,246	64
		昼	514	109	405		80				
		夕	432	108	318		80				
		1日	1,316	359	1,046	-	-	-	-	-	-
	休日	朝	347	114	190	4,006	3	53	6.9	365	76
		昼	441	82	143		40				
		夕	157	81	112		40				
		1日	945	278	445	-	-	-	-	-	-
5月	平日	朝	364	139	304	22,235	70	307	6.9	2,124	72
		昼	810	107	456		80				
		夕	408	83	299		80				
		1日	1,564	330	1,059	-	-	-	-	-	-
	休日	朝	197	105	152	3,702	3	56	7.0	392	66
		昼	180	74	116		40				
		夕	138	74	102		40				
		1日	487	266	370	-	-	-	-	-	-
6月	平日	朝	371	229	306	20,798	70	324	6.5	2,106	64
		昼	539	307	412		80				
		夕	422	210	323		80				
		1日	1,285	791	1,040	-	-	-	-	-	-
	休日	朝	304	148	209	4,995	3	58	6.9	400	86
		昼	325	106	158		40				
		夕	215	106	132		40				
		1日	780	374	500	-	-	-	-	-	-
7月	平日	朝	429	240	343	24,841	70	376	6.2	2,331	66
		昼	461	294	437		80				
		夕	461	197	348		80				
		1日	1,401	731	1,129	-	-	-	-	-	-
	休日	朝	250	193	213	4,440	3	48	7.0	336	93
		昼	221	112	143		40				
		夕	230	111	142		40				
		1日	701	427	499	-	-	-	-	-	-
8月	平日	朝	402	112	285	19,853	70	297	6.3	1,877	67
		昼	660	70	385		80				
		夕	468	72	275		80				
		1日	1,501	261	945	-	-	-	-	-	-
	休日	朝	218	117	163	3,844	3	48	6.2	295	80
		昼	192	74	117		40				
		夕	191	76	104		40				
		1日	573	271	384	-	-	-	-	-	-
9月	平日	朝	403	266	347	22,689	70	313	6.4	1,994	72
		昼	672	382	486		80				
		夕	489	225	361		80				
		1日	1,547	873	1,194	-	-	-	-	-	-
	休日	朝	478	165	240	7,127	3	59	6.7	398	121
		昼	757	100	238		40				
		夕	407	101	170		40				
		1日	1,565	367	648	-	-	-	-	-	-

令和8年度における食数及び作業従事者数の参考値（一例）

令和6年度分

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	
10月	平日	朝	399	194	294	70	372	6.2	2,303	59
		昼	582	253	400	80				
		夕	469	118	297	80				
	休日	1日	1,448	570	992	-	-	-	-	-
		朝	154	113	138	3	48	7.0	336	64
		昼	113	94	103	40				
		夕	111	94	101	40				
		1日	372	305	342	-	-	-	-	-
11月	平日	朝	369	185	289	70	314	6.4	2,010	67
		昼	693	257	450	80				
		夕	572	123	309	80				
		1日	1,594	575	1,048	-	-	-	-	-
	休日	朝	239	110	148	3	54	7.0	377	74
		昼	304	90	139	40				
		夕	206	93	114	40				
		1日	725	294	402	-	-	-	-	-
12月	平日	朝	651	72	282	70	244	6.6	1,620	84
		昼	795	46	379	80				
		夕	695	47	276	80				
		1日	2,141	165	937	-	-	-	-	-
	休日	朝	166	69	106	3	53	6.9	366	46
		昼	169	50	91	40				
		夕	156	48	76	40				
		1日	464	167	272	-	-	-	-	-
1月	平日	朝	382	78	294	70	292	6.9	2,003	76
		昼	600	52	444	80				
		夕	432	50	289	80				
		1日	1,369	184	1,050	-	-	-	-	-
	休日	朝	149	67	87	3	61	7.0	427	34
		昼	107	48	64	40				
		夕	98	45	58	40				
		1日	313	160	209	-	-	-	-	-
2月	平日	朝	481	261	315	70	296	6.7	1,977	72
		昼	636	379	488	80				
		夕	531	123	315	80				
		1日	1,511	874	1,180	-	-	-	-	-
	休日	朝	204	80	147	3	48	6.9	331	88
		昼	362	53	167	40				
		夕	208	53	109	40				
		1日	773	186	423	-	-	-	-	-
3月	平日	朝	346	178	299	70	340	6.8	2,302	62
		昼	559	212	448	80				
		夕	450	105	309	80				
		1日	1,355	495	1,056	-	-	-	-	-
	休日	朝	102	83	90	3	58	7.0	406	39
		昼	64	55	57	40				
		夕	64	54	59	40				
		1日	225	195	206	-	-	-	-	-



主な任務等			食堂合計人数	総合計
責	現場責任者（全般指示、食器格納兼任）		1	4
流	食器返納レーンのシンクから食器洗浄機シンクへ移動後、食器洗浄機へ流し入れ		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		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)

区分	No	品 名	年間所要量	単位	規 格	備 考
被服類	1	白衣上衣	4 / 人	着	長袖、半袖	
	2	白衣下衣	2 / 人	着		
	3	三角巾 (白)	2 / 人	着		
	4	ビニール前掛け	2 / 人	着	胸付	
	5	白長靴	2 / 人	足		
	6	シューズ	2 / 人	足		
食器洗浄・清掃などの作業に必要な消耗品	7	食器洗浄用洗剤	36	本	25kg入	3本/月
	8	食器用洗剤 (ビバークン)	24	個	1kg×4箱入	2個/月
	9	クリームクレンザー (液)	84	本	400g入	7本/月
	10	クレンザー (粉)	36	本	キッチン用400g	3本/月
	11	液体漂白剤	1	本	5.5ℓ入	
	12	酸素系漂白剤	2	本	10kg入	
	13	洗濯用洗剤	12	箱	1.2kg入	1.2kg/月
	14	スポンジ	60	個		
	15	研磨剤入りスポンジ	50	枚	142mm×224mm	かためたわし
	16	ふきん	200	枚	220mm×250mm	
	17	台ふきん	60	枚		
	18	食器用ふきん	20	枚		
	19	厚手ゴム手袋	3	個		
	20	ハンドパート (スコッチ)	50	枚		
保健衛生用消耗品	21	手洗いせっけん	12	缶	18ℓ入	1缶/月
	22	アルコール消毒液	12	缶	17ℓ入	1缶/月
	23	食卓用おしぼり	300	枚	(包装済み)	
	24	ティッシュボックス	24	箱		2箱/月
	25	トイレットペーパー	10	袋	12ロール入り	
	26	ペーパータオル	20	袋	200枚入り	
	27	トイレマジックリン	24	本		
食堂内清掃用品	28	床用樹脂ワックス	2	缶	18ℓ入	年1回
	29	床用樹脂ワックス剥離剤	2	缶	18ℓ入	年1回
	30	床用ワックス	6	缶	18ℓ入	年3回
	31	水切りデッキブラシ	5	本		
	32	ほうき	5	本		
	33	モップ	5	本		

設 備 (基 準)

区 分		数 量 等	能 力 等
厨房器材 及び器具	食器洗浄機 1号	1台	洗浄能力4,000枚～7,000枚
	蒸気式食器消毒保管庫 2号	4台	
	蒸気式食器消毒保管庫 4号	1台	
	自動手指洗浄消毒器	2台	
	手指洗浄機	9台	
	自動手指消毒器	6台	
	厨芥処理機	1台	
	洗濯機	2台	
	保温庫	1台	
	冷蔵ショーケース	8台	
食堂内 設備	食卓	127台	
	椅子	488箇所	
	卓上調味料設置場所	50箇所	
	献立表・栄養メモ設置場所	50箇所	
	嗜好調査設置場所	3箇所	
食堂・ 厨房等 施設	隊員食堂	641.00m ²	
	幹部食堂（会食場含む。）	213.00m ²	
	配食場	150.00m ²	
	厨房	601.16m ²	
	食器洗浄室	65.00m ²	
	厨芥処理室（残飯庫）	27.64m ²	
	控室・更衣室	52.84m ²	