

仕 様 書

調達要求番号：6NLG1AH0002

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		2	
	作	成	令和7年12月17日
	変	更	令和 年 月 日
	作成部隊等名		岩手駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の岩手駐屯地（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、訓練等（新隊員教育・大規模訓練・新編部隊各種行事等）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者数等に応じ、別紙第1「過去の食数実績及び作業に必要な従事者数の参考値」及び別紙第2「岩手駐屯地隊員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) 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）」

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

作業従事者の岩手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) 食堂の床及び通路等は、3月に1回を基準としてワックスを使用して清掃する。
- d) 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（毎週）をする。
- 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

		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	600 個	700 個	600 個	(250) 個	300 個	250 個
	汁 わ ん	600 個	700 個	600 個	(250) 個	300 個	250 個
	菜皿又は洋皿	600 個	700 個	600 個	(250) 個	300 個	250 個
	小 皿	600 個	700 個	600 個	(250) 個	300 個	250 個
	小 鉢	600 個	700 個	600 個	(250) 個	300 個	250 個
	湯 の み	600 個	700 個	600 個	(250) 個	300 個	250 個
	盆	600 個	700 個	600 個	(250) 個	300 個	250 個
	は し 等	600 個	700 個	600 個	(250) 個	300 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)	6 個	6 個	6 個	(6) 個	6 個	6 個
注 記							

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, 5 2 4 m ²
食 器 洗 浄 室	8 4 m ²
食 卓	1 7 7 個
い す	7 0 8 個
食 卓 備 付 品	1 7 7 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 0 分	1 1 時 0 0 分
朝・昼食作業	7 時 0 0 分	1 3 時 3 0 分
昼・夕食作業	1 1 時 0 0 分	1 8 時 4 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）
 - 5) 岩手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 受託者の経費負担区分

作業従事者の被服、清掃用具、洗剤、事務用具、各種検査、衛生用消耗品等の本委託業務に必要な全ての経費は、受託者負担とする。

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）」

4.3 官側からの通知事項

官側からの通知事項は表4のとおりとする。

表4－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
確定人員	週2回	給食日2日前基準	月曜日に水・木・金を通知 木曜日に土・日・月・火を通知
献立材料表	月1回	月末に翌月分	
卓上献立等	毎週		
食器洗浄等の細部要領	毎日（平日）	0830の調理ミーティングで実施	
各種検査等及び実習生受入		当該月の1ヶ月前の10日まで	

4.4 提出書類

受託者が、官側に提出する書類は、表5のとおりとする。

表5－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7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1日まで（ただし、受託年度4月分は業務開始の7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。（10月から3月まで間、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	翌月分を前月末まで提出	1 受託年度4月分は業務開始の7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7日までに提出	

※ 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 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。

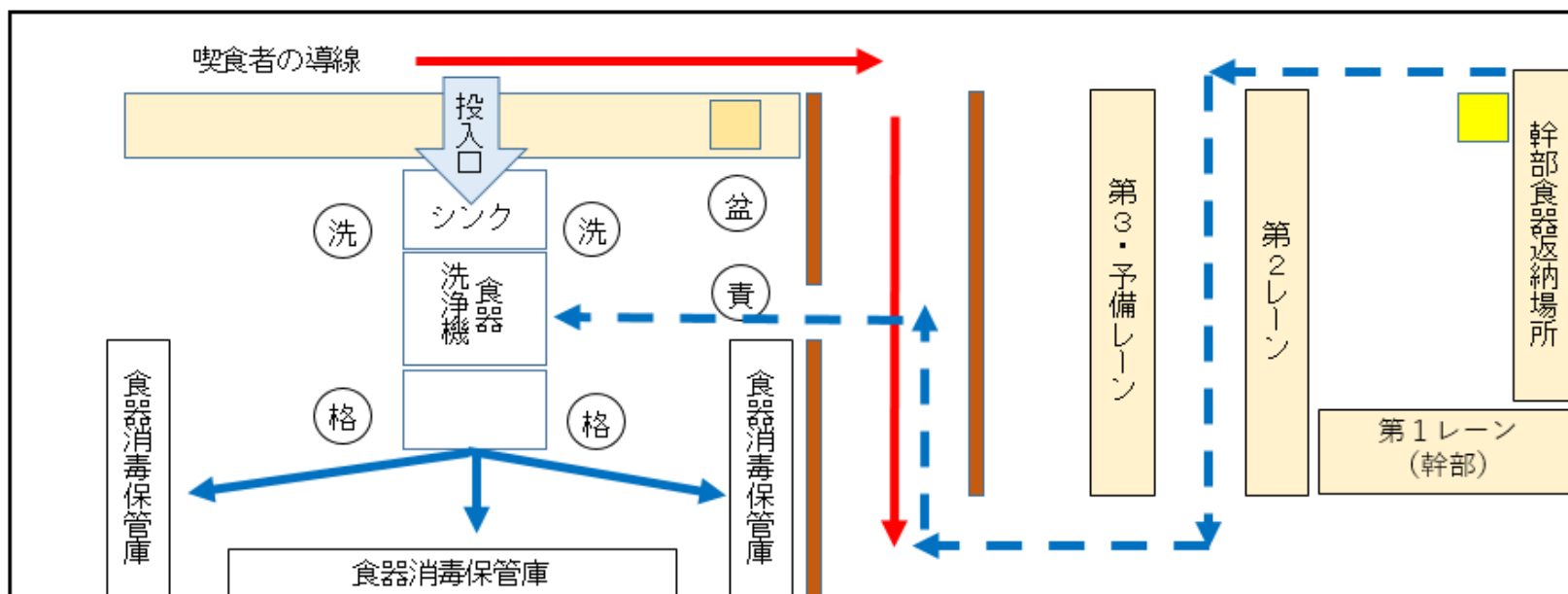
過去の食数実績及び作業に必要な従事者数の参考値
(令和 7 年 4 月～ 9 月分)

月	区分		食数				現場責任者 者 (人)	作業員			作業員一人 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	一人当たり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C	
R 7 4 月	平日	朝0600～1100	529	70	288	6,047	21	40	84	3,360	151
		昼0700～1300	624	72	444	9,325		20	105	2,100	466
		夕1100～1840	419	65	291	6,119	21	99	137	13,514	62
		計	1,572	207	1,023	21,491	42	159	273	43,407	135
	休日	朝0600～1100	270	99	161	1,453	0	0	0	0	0
		昼0700～1300	198	71	103	925	0	0	0	0	0
		夕1100～1840	498	69	94	850	9	27	59	1,580	31
		計	966	239	359	3,228	9	27	59	1,580	120
R 7 5 月	平日	朝0600～1100	309	59	247	4,934	21	40	84	3,360	123
		昼0700～1300	609	69	400	7,992		20	105	2,100	400
		夕1100～1840	381	66	258	5,161	21	95	137	12,968	54
		計	1,299	194	904	18,087	42	155	273	42,315	117
	休日	朝0600～1100	245	87	145	1,593	0	0	0	0	0
		昼0700～1300	140	67	90	987	0	0	0	0	0
		夕1100～1840	158	64	96	1,055	10	33	65	2,145	32
		計	543	218	330	3,635	10	33	65	2,145	110
R 7 6 月	平日	朝0600～1100	508	217	341	7,152	20	34	80	2,720	210
		昼0700～1300	555	216	473	9,935		17	100	1,700	584
		夕1100～1840	474	127	316	6,644	20	108	130	14,040	62
		計	1,537	560	1,130	23,731	40	159	260	41,340	149
	休日	朝0600～1100	297	119	236	2,125	0	0	0	0	0
		昼0700～1300	473	73	180	1,618	0	2	0	0	0
		夕1100～1840	255	74	134	1,208	10	24	65	1,560	50
		計	1,025	266	550	4,951	10	26	65	1,690	190
R 7 7 月	平日	朝0600～1100	592	258	369	8,112	22	44	88	3,872	184
		昼0700～1300	661	367	521	11,451		22	110	2,420	521
		夕1100～1840	460	0	360	7,919	22	119	143	17,017	67
		計	1,713	625	1,249	27,482	44	185	286	52,910	149
	休日	朝0600～1100	332	171	233	2,094	0	0	0	0	0
		昼0700～1300	114	75	85	768	0	0	0	0	0
		夕1100～1840	111	74	91	815	9	27	59	1,580	30
		計	557	320	409	3,677	9	27	59	1,580	136
R 7 8 月	平日	朝0600～1100	564	77	301	6,026	21	32	84	2,688	188
		昼0700～1300	648	73	430	8,594		16	105	1,680	537
		夕1100～1840	468	69	282	5,632	21	89	137	12,149	63
		計	1,680	219	1,013	20,252	42	137	273	37,401	148
	休日	朝0600～1100	305	86	197	2,164	0	0	0	0	0
		昼0700～1300	329	64	143	1,569	0	0	0	0	0
		夕1100～1840	374	64	122	1,338	10	30	65	1,950	45
		計	1,008	214	461	5,071	10	30	65	1,950	169
R 7 9 月	平日	朝0600～1100	526	131	308	6,167	19	41	76	3,116	150
		昼0700～1300	653	120	471	9,428		22	95	2,090	429
		夕1100～1840	626	85	331	6,620	19	94	124	11,609	70
		計	1,805	336	1,111	22,215	38	157	247	38,779	141
	休日	朝0600～1100	223	125	160	1,764	0	0	0	0	0
		昼0700～1300	181	80	102	1,126	0	0	0	0	0
		夕1100～1840	117	78	83	915	11	27	72	1,931	34
		計	521	283	346	3,805	11	27	72	1,931	141

過去の食数実績及び作業に必要な従事者数の参考値
(令和 7 年 1 0 月・1 1 月及び令和 6 年 1 2 月～令和 7 年 3 月分)

月	区分		食数				現場責任者 (人)	作業員			作業員一人 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	一人当たり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B × C	
R 7 10月	平日	朝0600～1100	456	266	324	7,119	22	44	88	3,872	162
		昼0700～1300	661	411	517	11,370		22	110	2,420	517
		夕1100～1840	502	135	342	7,526	22	99	143	14,157	76
		計	1,619	812	1,183	26,015	44	165	286	47,190	158
	休日	朝0600～1100	188	103	135	1,216	0	0	0	0	0
		昼0700～1300	225	81	131	1,179	0	0	0	0	0
		夕1100～1840	188	84	117	1,055	9	25	59	1,463	42
		計	601	268	383	3,450	9	25	59	1,463	138
R 7 11月	平日	朝0600～1100	407	216	315	5,674	20	32	80	2,560	177
		昼0700～1300	565	314	438	7,884		16	100	1,600	493
		夕1100～1840	455	98	306	5,507	20	98	130	12,740	56
		計	1,427	628	1,059	19,065	40	146	260	37,960	131
	休日	朝0600～1100	219	98	140	1,682	0	0	0	0	0
		昼0700～1300	196	83	119	1,428	0	0	0	0	0
		夕1100～1840	194	82	103	1,238	10	27	65	1,755	46
		計	609	263	362	4,348	10	27	65	1,755	161
R 6 12月	平日	朝0600～1100	381	76	247	5,439	21	40	84	3,360	136
		昼0700～1300	632	80	373	8,210		20	105	2,100	411
		夕1100～1840	468	73	249	5,470	21	91	137	12,422	60
		計	1,481	229	869	19,119	42	151	273	41,223	127
	休日	朝0600～1100	241	102	161	1,447	0	0	0	0	0
		昼0700～1300	199	74	114	1,026	0	0	0	0	0
		夕1100～1840	124	87	94	842	10	27	65	1,755	31
		計	564	263	368	3,315	10	27	65	1,755	123
R 7 1 月	平日	朝0600～1100	536	90	296	6,212	21	38	84	3,192	163
		昼0700～1300	705	88	426	8,936		19	105	1,995	470
		夕1100～1840	529	85	307	6,447	21	86	137	11,739	75
		計	1,770	263	1,028	21,595	42	143	273	39,039	151
	休日	朝0600～1100	195	103	159	1,585	0	0	0	0	0
		昼0700～1300	127	82	100	1,002	0	0	0	0	0
		夕1100～1840	120	76	92	921	10	27	65	1,755	34
		計	442	261	351	3,508	10	27	65	1,755	130
R 7 2 月	平日	朝0600～1100	570	251	349	6,285	19	34	76	2,584	185
		昼0700～1300	605	337	471	8,476		17	95	1,615	499
		夕1100～1840	560	93	346	6,219	19	86	124	10,621	72
		計	1,735	681	1,166	20,980	38	137	247	33,839	153
	休日	朝0600～1100	248	113	187	1,870	0	0	0	0	0
		昼0700～1300	173	85	125	1,246	0	4	0	0	0
		夕1100～1840	189	96	139	1,387	10	21	65	1,365	66
		計	610	294	450	4,503	10	25	65	1,625	180
R 7 3 月	平日	朝0600～1100	518	113	281	5,616	20	40	80	3,200	140
		昼0700～1300	629	130	455	9,094		20	100	2,000	455
		夕1100～1840	649	88	339	6,789	20	100	130	13,000	68
		計	1,796	331	1,075	21,499	40	160	260	41,600	134
	休日	朝0600～1100	215	105	147	1,615	0	0	0	0	0
		昼0700～1300	116	76	97	1,063	0	0	0	0	0
		夕1100～1840	119	72	98	1,077	11	33	72	2,360	33
		計	450	253	341	3,755	11	33	72	2,360	114

岩手駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）



区分	主な任務等	食堂合計人員	総合
全般	(責) 現場責任者（洗浄及び幹部食堂食器兼務）	1	6
洗浄	(洗) 食器洗浄等	2	
	(盆) お盆・はし等洗浄	1	
格納	(格) 食器消毒保管庫へ格納	2	

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）

区分	N o	品 名	年間所要量	単位	規格	備 考
作業用被服類	1	白衣上衣（長袖・半袖）	各2／1人	着		
	2	三角巾又は帽子	各2／1人	枚		
	3	白長靴	各2／1人	足		
	4	ビニール前掛け（胸付）	各2／1人	着		
洗浄・清掃作業に必要な消耗品	5	業務用食器洗剤（デターファインコンクLM）	60	箱	6kg×3	
	6	プロセント濃縮中性洗剤	12	箱	5L×3	
	7	プロセント油汚れ落とし	6	箱	5kg×3	
	8	プロセント除菌漂白剤	6	箱	2kg×6袋	
	9	クリームマルチクレンザー	2	箱	500g×12	
	10	衣料用洗剤	12	箱	5kg	
	11	スポンジエースL	24	箱	10個入	
	12	カビキラー	3	本	5L	
	13	ペーパータオル	6	箱	200枚×30個	
	14	タオル又は布巾	120	枚	卓上清掃用	
	15	軍手	20	枚		
	16	ニトリルグローブ（L, M, S）	各5	箱	100枚入り	
	17	ゴム手袋	5／1人	枚		
	18	モップ（交換用）	30	枚		
	19	ゴミ袋	1	箱	45ℓ（10枚×30袋）	
保健衛生用消耗品	20	トイレトペーパー	3	箱	36ロール×6入り	作業従事者数に基づく
	21	使い捨てマスク	1	箱		作業従事者数に基づく
	22	アルコール消毒液	1	缶		作業従事者数に基づく
	23	事務用品等	必要数			
その他	24	床ワックス作業	年4回	一式		