

調達要求番号：6NM51AZ0002

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	C 9 1 3 - Z 2 6 0 0 0 2	
	作成	令和8年1月14日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	霞目駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の霞目駐屯地（以下「官側」という。）食堂において実施する食器洗浄作業及び食堂清掃作業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。

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年度における食数及び作業に必要な従事者数の参考値」及び別紙第2「霞目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。

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)年間を通し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

作業従事者の霞目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、常時容易に識別できる帽子を装着し、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、食卓備付品などを清潔な雑巾又は布巾を使用して清掃する。
- b) 喫食終了後、食堂の出入り口周辺、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) 手洗い場の清掃を実施するとともに、手洗い石鹸及び手指消毒液を点検、補充する。
- d) 官側の指示により、卓上の掲示物等の入れ替えをする。
- e) 喫食終了後、卓上備付品(調味料、卓上ナフキン等)の補充、交換、洗浄をする。
- f) 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		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	90 個	200 個	90 個	0 個	50 個	50 個
	汁 わ ん	90 個	200 個	90 個	0 個	50 個	50 個
	菜皿又は洋皿	90 個	200 個	90 個	0 個	50 個	50 個
	角 皿	90 個	200 個	90 個	0 個	50 個	50 個
	小 皿	90 個	200 個	90 個	0 個	50 個	50 個
	小 鉢	90 個	200 個	90 個	0 個	50 個	50 個
	サラダボール	90 個	200 個	90 個	0 個	50 個	50 個
	デザート皿	90 個	200 個	90 個	0 個	50 個	50 個
	湯 の み	90 個	200 個	90 個	0 個	50 個	50 個
	タンブラー	90 個	200 個	90 個	0 個	50 個	50 個
	盆	90 個	200 個	90 個	0 個	50 個	50 個
	は し	90 膳	200 膳	90 膳	0 膳	50 膳	50 膳
	スプーン	90 個	200 個	90 個	0 個	50 個	50 個
	テーブル布巾	90 個	200 個	90 個	0 個	50 個	50 個
	おしぼり	使用時指示					
	カレー皿 (使用時)	0 個	200 個	90 個	0 個	50 個	50 個
	どんぶり (使用時)	0 個	200 個	90 個	0 個	50 個	50 個
食缶類	食缶 (飯用)	4 個	6 個	4 個	0 個	3 個	3 個
	食缶 (汁用)	2 個	4 個	2 個	0 個	2 個	2 個
	食缶 (菜用)	4 個	6 個	4 個	0 個	3 個	3 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	4 1 2 . 3 m ²
食 器 洗 浄 室	4 0 . 5 m ²
食 卓	5 2 個
い す	2 0 8 個
食 卓 備 付 品	5 2 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
平日作業	朝食作業	08時00分	10時30分
	昼食作業	11時30分	13時30分
	夕食作業	14時30分	18時30分
休日作業	昼食作業	12時00分	15時00分
	夕食作業	16時00分	18時00分
厨房整備日	朝食作業	08時00分	10時30分
	昼食作業	12時00分	14時30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。

区 分	開始時刻	終了時刻
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) 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（以下、「感染症法」という。）（平成 10 年法律第 114 号）
- 6) 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（以下、「感染症法施行規則」という。）（平成 10 年厚生省令第 99 号）
- 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）及び官側の対応要領に基づくとともに、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 8 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 10 日まで (ただし、受託 年度 4 月分は業 務開始の 8 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。
作業従事者勤務割振表 (勤務予定表)	月 1 回	翌月分を前月 2 5 日まで	1 受託年度 4 月分は業務開始の 8 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 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 年度上半期における食数及び作業従事者数の参考値

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
7 年 4 月	平日	朝	108	37	83	1816	2.5	2	2.5	5	908
		昼	274	36	166	3658	2	4	2	8	914.5
		夕	118	33	76	1681	4	2	4	8	840.5
		計				7155	8.5	8		21	
	休日	朝	139	38	61	487	0	0	0	0	0
		昼	227	35	62	496	3	2	3	6	248
		夕	57	34	39	309	2	2	2	4	154.5
		計				1292	5	4		10	
7 年 5 月	平日	朝	107	34	81	1612	2.5	2	2.5	5	806
		昼	219	33	173	3469	2	4	2	8	867.3
		夕	113	30	73	1458	4	2	4	8	729
		計				6539	8.5	8		21	
	休日	朝	50	32	34	372	0	0	0	0	0
		昼	38	31	29	319	3	2	3	6	159.5
		夕	39	29	29	319	2	2	2	4	159.5
		計				1010	5	4		10	

令和7年度上半期における食数及び作業従事者数の参考値

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
7年 6月	平日	朝	98	82	88	1851	2.5	2	2.5	5	925.5
		昼	232	158	180	3788	2	4	2	8	947
		夕	94	42	77	1626	4	2	4	8	813
		計				7265	8.5	8		21	
	休日	朝	55	37	45	407	0	0	0	0	0
		昼	45	32	42	331	3	2	3	6	165.5
		夕	43	34	38	342	2	2	2	4	171
		計				1080	5	4		10	
7年 7月	平日	朝	133	65	102	2249	2.5	2	2.5	5	1124.5
		昼	256	148	205	4501	2	4	2	8	1125.3
		夕	122	47	96	2114	4	2	4	8	1057
		計				8864	8.5	8		21	
	休日	朝	74	54	52	466	0	0	0	0	0
		昼	48	34	33	301	3	2	3	6	150.5
		夕	42	34	32	290	2	2	2	4	145
		計				1057	5	4		10	

令和7年度上半期における食数及び作業従事者数の参考値

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
7年 8月	平日	朝	198	33	77	1615	2.5	2	2.5	5	807.5
		昼	269	30	147	3085	2	4	2	8	771.3
		夕	109	29	67	1417	4	2	4	8	708.5
		計				6117	8.5	8		21	
	休日	朝	101	35	52	518	0	0	0	0	0
		昼	138	31	46	457	3	2	3	6	228.5
		夕	101	30	40	404	2	2	2	4	202
		計				1379	5	4		10	
7年 9月	平日	朝	109	53	91	1824	2.5	2	2.5	5	912
		昼	283	49	198	3962	2	4	2	8	990.5
		夕	107	37	84	1680	4	2	4	8	840
		計				7466	8.5	8		21	
	休日	朝	50	40	35	347	0	0	0	0	0
		昼	48	34	30	299	3	2	3	6	149.5
		夕	37	33	28	279	2	2	2	4	139.5
		計				925	5	4		10	

令和7年度下半期における食数及び作業従事者数の参考値

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
7年 10月	平日	朝	123	65	83	1836	2.5	2	2.5	5	918
		昼	246	119	167	3672	2	4	2	8	918
		夕	133	38	78	1713	4	2	4	8	856.5
		計				7221	8.5	8		21	
	休日	朝	58	38	39	352	0	0	0	0	0
		昼	37	33	32	285	3	2	3	6	142.5
		夕	36	33	31	278	2	2	2	4	139
		計				915	5	4		10	
7年 11月	平日	朝	108	60	87	1561	2.5	2	2.5	5	780.5
		昼	230	151	187	3358	2	4	2	8	839.5
		夕	110	38	81	1449	4	2	4	8	724.5
		計				6368	8.5	8		21	
	休日	朝	53	36	36	432	0	0	0	0	0
		昼	77	32	38	456	3	2	3	6	228
		夕	40	33	30	360	2	2	2	4	180
		計				1248	5	4		10	

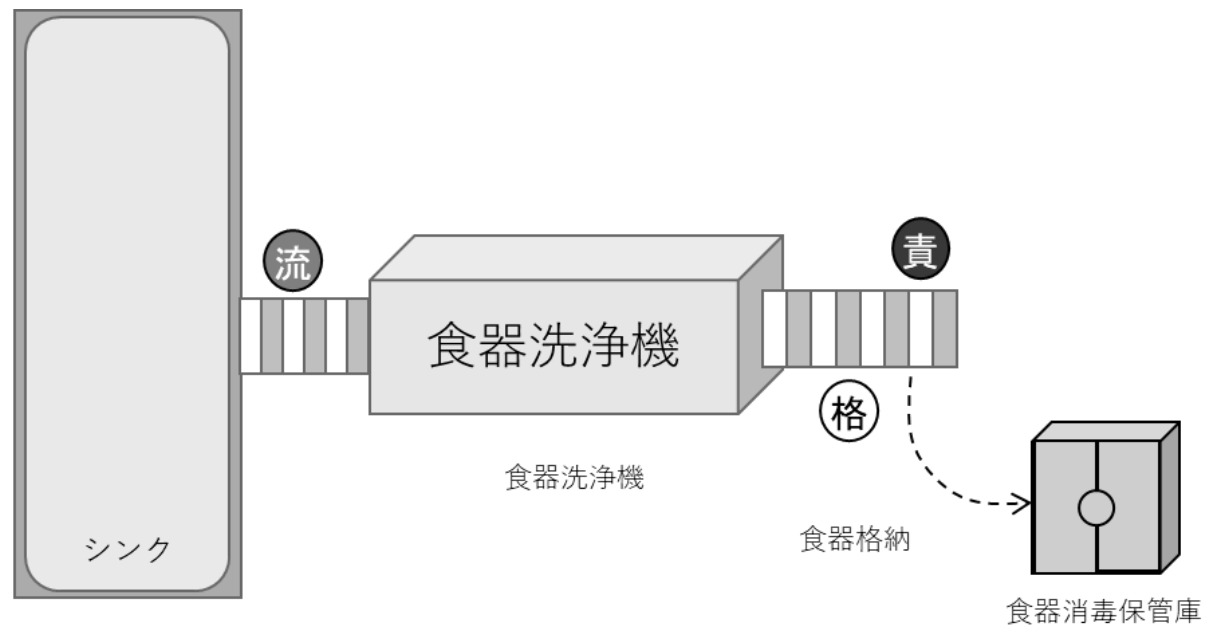
令和6年度下半期における食数及び作業従事者数の参考値

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
6年 12月	平日	朝	113	32	79	1742	2.5	2	2.5	5	871
		昼	264	33	161	3541	2	4	2	8	885.3
		夕	118	31	72	1576	4	2	4	8	788
		計				6859	8.5	8		21	
	休日	朝	51	36	44	398	0	0	0	0	0
		昼	42	32	36	320	3	2	3	6	16
		夕	40	31	35	314	2	2	2	4	157
		計				1032	5	4		10	
7年 1月	平日	朝	127	29	106	2232	2.5	2	2.5	5	1116
		昼	227	31	169	3548	2	4	2	8	887
		夕	130	31	98	2053	4	2	4	8	1026.5
		計				7833	8.5	8		21	
	休日	朝	75	32	41	406	0	0	0	0	0
		昼	38	30	28	279	3	2	3	6	139.5
		夕	38	29	27	272	2	2	2	4	136
		計				957	5	4		10	

令和6年度下半期における食数及び作業従事者数の参考値

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 $A \div B$
			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) $B \times C$	
7年 2月	平日	朝	116	73	112	2021	2.5	2	2.5	5	1010.5
		昼	230	76	189	3401	2	4	2	8	850.3
		夕	127	57	100	1800	4	2	4	8	900
		計				7222	8.5	8		21	
	休日	朝	68	37	42	418	0	0	0	0	0
		昼	53	35	33	325	3	2	3	6	162.5
		夕	43	34	31	307	2	2	2	4	153.5
		計				1050	5	4		10	
7年 3月	平日	朝	127	37	101	2021	2.5	2	2.5	5	1010.5
		昼	286	35	206	4115	2	4	2	8	1028.8
		夕	171	36	97	1941	4	2	4	8	970.5
		計				8077	8.5	8		21	
	休日	朝	100	37	47	512	0	0	0	0	0
		昼	106	34	50	548	3	2	3	6	274
		夕	58	34	40	435	2	2	2	4	217.5
		計				1495	5	4		10	

霞目駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）



主な任務等		人員	総合計
責	現場責任者（全般指示、食器格納兼任）	1 名	3 名
流	シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ担当	1 名	
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担当	1 名	

※ 当時の喫食人員数により、上記配置人員の他、厨房内において 1 ～ 4 名の範囲で作業従事者が洗浄等を実施

年間を通して必要となる消耗品リスト（基準）

N o	品 名	年間所要量	単位	規格	備 考
1	上衣	1 × 作業従事者数	着	黒色、半袖	
2	下衣	1 × 作業従事者数	着	黒色	
3	帽子	1 × 作業従事者数	着	白、フリーサイズ	
4	ビニール前掛け	1 × 作業従事者数	着	胸付	
5	白長靴	1 × 作業従事者数	足	耐油性	
6	ビニール手袋	2	箱	ニトリル手袋（粉無し）250枚入り	
7	自在箒	2	本	全長 1 3 4 0 mm 幅 3 0 0 mm	
8	自在箒	1	個	幅 3 0 0 mm（替え用）	
9	塵取り	1	個	2 7 0 × 3 3 0（柄を含む。）	
10	モップ	3	本	全長 1 4 8 0 mm 幅 2 5 0 mm	
11	モップ 替糸	24	個	幅 2 5 0 mm	
12	使い捨てマスク	20	箱	1 0 0 枚入	
13	デッキブラシ	3	本	全長 1 1 2 0 mm	
14	水切りワイパー	2	本	全長 1 3 7 5 mm 幅 4 0 0 mm	床用
15	水切りワイパー	3	本	幅 4 0 0 mm	テーブル用
16	タオル	12	枚		
17	スポンジ	10	個	1 2 個入り	
18	ナイロンたわし	5	箱	1 0 枚入り	
19	ステンレスたわし	3	個		
20	クリームクレンザー	1	本	5 . 6 K g 入	
21	キッチン中性洗剤	2	本	1 8 L 入	
22	洗浄機用洗剤	12	本	1 8 L 入	
23	メラミン用食器漂白剤	8	本	3 K g 入	
24	排水溝ネット	12	袋	3 0 枚入り	
25	トイレットペーパー	16	袋	6 ロール入り	
26	ふきん用漂白剤	2	本	5 K g 入	