

調達要求番号：

陸上自衛隊仕様書			
物品番号	—	仕様書番号	
反町分屯地における食器洗浄 及び清掃作業部外委託		作成	令和7年12月19日
		変更	令和 年 月 日
		作成部隊等名	反町弾薬支処

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の反町分屯地（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

g) 作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

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。

分屯地において、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、喫食事間の変更をする場合、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「各月別予定食数」及び別紙第2「反町分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。
- 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。
- 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。
 - 安全に万全を期す。
 - 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。
 - 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。

- d) 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。
- e) 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

作業従事者の反町分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、常時腕章またはこれに類するもの(帽子等)を装着するとともに所在を明確にする。

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(幹部食堂における食器の回収含む。)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(下膳室含む。)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) 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。
- d) 卓上献立等の掲示・交換及びアルコール消毒液の補充をする。

2.3 作業量

2.3.1 洗浄する食器・食缶類の種類、数量

洗浄する食器・食缶類の種類、数量は表1を基準とする。

表 1－洗浄する食器・配食缶類の種類，数量

区分	種類	平日			休日		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん 個	2 5	4 6	2 4	—	1 8	1 7
	汁わん 個	2 5	4 6	2 4	—	1 8	1 7
	菜皿又は洋皿 個	2 5	4 6	2 4	—	1 8	1 7
	小皿 個	2 5	4 6	2 4	—	1 8	1 7
	小鉢 個	2 5	4 6	2 4	—	1 8	1 7
	湯のみ 個	2 5	4 6	2 4	—	1 8	1 7
	盆 枚	2 5	4 6	2 4	—	1 8	1 7
	はし 組	2 5	4 6	2 4	—	1 8	1 7
注記1 上記数量は，一日あたりの数量とする。 注記2 上記食器類の組合せについては，献立により変化する。 注記3 各月別予定食数は，別紙第1「各月別予定食数」による。 注^{a)} 休日の朝食については，部隊配食を基準とする。							

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

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－各食後に清掃する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 m ²	8 2 . 4 8
食器洗浄室 m ²	7 8 . 2 4
食卓 個	1 1
いす 個	4 4
食卓備付品 組	1

2.4 作業開始時刻及び終了時刻

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		作業開始時間	作業終了時間
平日	朝食作業	6 時 0 0 分	8 時 0 0 分
	昼食作業	9 時 3 0 分	1 3 時 3 0 分
	夕食作業	1 4 時 3 0 分	1 8 時 3 0 分
休日	朝食作業	—	—
	昼食作業	9 時 3 0 分	1 3 時 0 0 分
	夕食作業	1 4 時 3 0 分	1 8 時 0 0 分

2.5 その他

- a) 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。なお、季節又は喫食者数によって、配食時間の変更又は延長、仮設の食堂を設置する場合がある。
- b) 作業実施間の服装は、常に清潔な作業服、エプロン、マスク等を着用するとともに、名札を付けること。また、現場責任者は所在を明確にするため常時腕章又はこれに類するもの（帽子等）を装着する。
- c) 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、運搬食数等）に基づき、調理工程、配食時の給食業務作業従事者の配置等、調理及び配食の細部要領について認識の統一を図るものとする。
- d) 現場責任者は、食器洗浄及び清掃作業の終始にわたり衛生管理・安全管理に留意し、作業従事者に対し指示するものとする。
- e) 作業従事者等は、食中毒予防及び異物混入防止の観点から、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）を遵守するとともに、身体を常に清潔に保ち、時計、装飾品等の私物を厨房内に持ち込まない。また、名札、腕章等が容易に脱落しないように装着する。筆記具等の持ち込みが必要な場合も、食品への異物混入を防止するため必要最小限とし、脱落、紛失しないように管理する。
- f) 現場責任者は、給食委員会等で意見があった場合は作業従事者全員に認識させるとともに、作業の改善等を図った場合は、確実に作業従事者に履行させるものとする。

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、検査官から表 4 に示す次の判定基準に基づき検査を受けるものとする。

表 4

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）
 - ※ 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、受託業者の負担とする。
 - 5) 食品衛生法施行条例（平成 12 年 3 月 28 日宮城県条例第 33 号）
- b) 作業従事者に係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 5 のとおりとする。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。

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 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	毎月末まで(ただし、受託年度 4 月分は業務開始の 1 0 日前まで)	a) 菌検索結果には、腸管出血性大腸菌症検査を含めること。(必要に応じてノロウィルスの検査を含めること。) b) 菌検索実施機関発行の結果を提出 c) 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	a) 受託年度 4 月分は業務開始の 7 日前まで b) 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 1 0 日まで	

4.3 受託者が使用できる国有財産

a) 施設

本委託業務に関係する陸上自衛隊反町分屯地食堂、厨房、控室及び更衣室

b) 設備

受託者が使用できる設備は、表 6 のとおり。

表 6

区 分		数 量
食器洗浄作業器材及び清掃器具	蒸気式食器消毒保管庫，2 号	2 台
	食器入れかご等	所要数

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

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、食器洗浄及び食堂清掃作業に必要な消耗品、清掃用具、洗剤、事務用品、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 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)」

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 2 1 日まで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 回以上分屯地食堂へ赴き、官側立会いの下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。

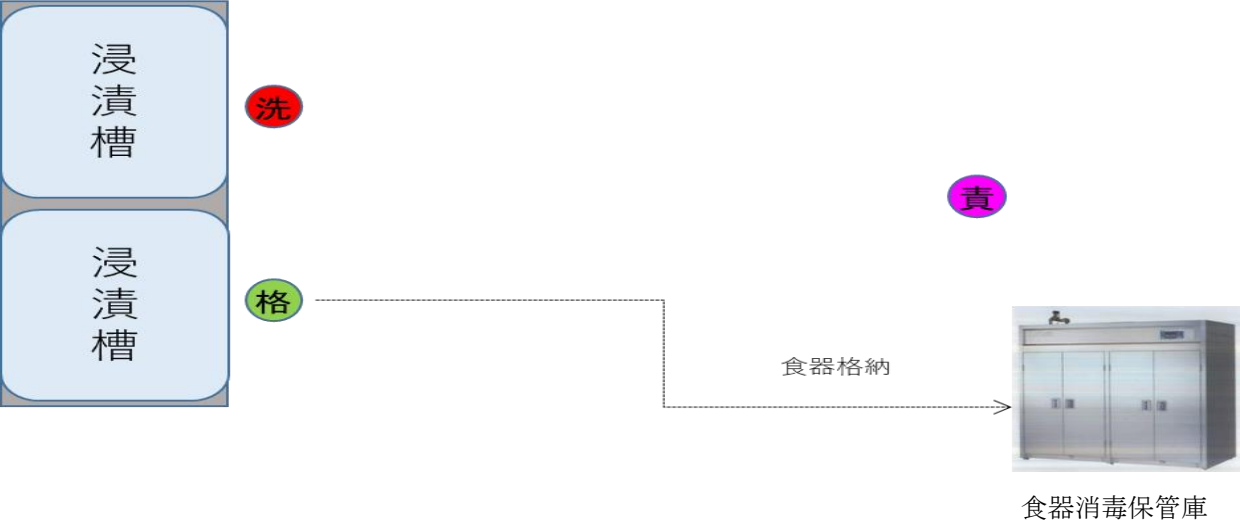
各月別予定食数

月		4月		5月		6月		7月		8月		9月	
区分		平日	休日	平日	休日	平日	休日	平日	休日	平日	休日	平日	休日
朝食	最大	34	30	26	20	28	25	36	24	30	24	30	26
	最小	17	16	19	14	22	18	26	17	16	15	24	17
	平均	35	17	22	22	25	19	29	19	22	20	25	18
昼食	最大	73	20	55	20	88	20	74	20	66	19	71	20
	最小	43	17	35	17	41	17	43	18	15	14	42	18
	平均	52	18	49	20	56	19	59	18	45	17	58	18
夕食	最大	30	25	27	18	31	20	29	23	30	20	28	25
	最小	18	16	16	16	18	16	18	15	14	13	17	17
	平均	24	18	21	17	25	18	25	20	23	15	23	18
1 日	平均	37	18	31	20	35	19	38	19	30	17	35	18

月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
区分		平日	休日	平日	休日	平日	休日	平日	休日	平日	休日	平日	休日
朝食	最大	30	21	30	18	27	20	27	22	31	26	27	28
	最小	28	17	28	17	18	18	23	19	18	21	21	19
	平均	28	18	23	20	23	20	24	21	22	24	24	27
昼食	最大	62	20	68	19	72	20	60	20	62	19	48	19
	最小	40	18	41	16	22	16	44	17	46	16	28	17
	平均	51	17	54	17	45	18	38	17	51	17	30	18
夕食	最大	37	19	28	19	28	20	27	18	32	18	30	19
	最小	19	18	18	17	15	16	17	16	16	16	19	17
	平均	27	19	24	17	24	17	22	17	24	17	26	18
1 日	平均	35	18	34	18	31	18	28	18	32	19	27	21

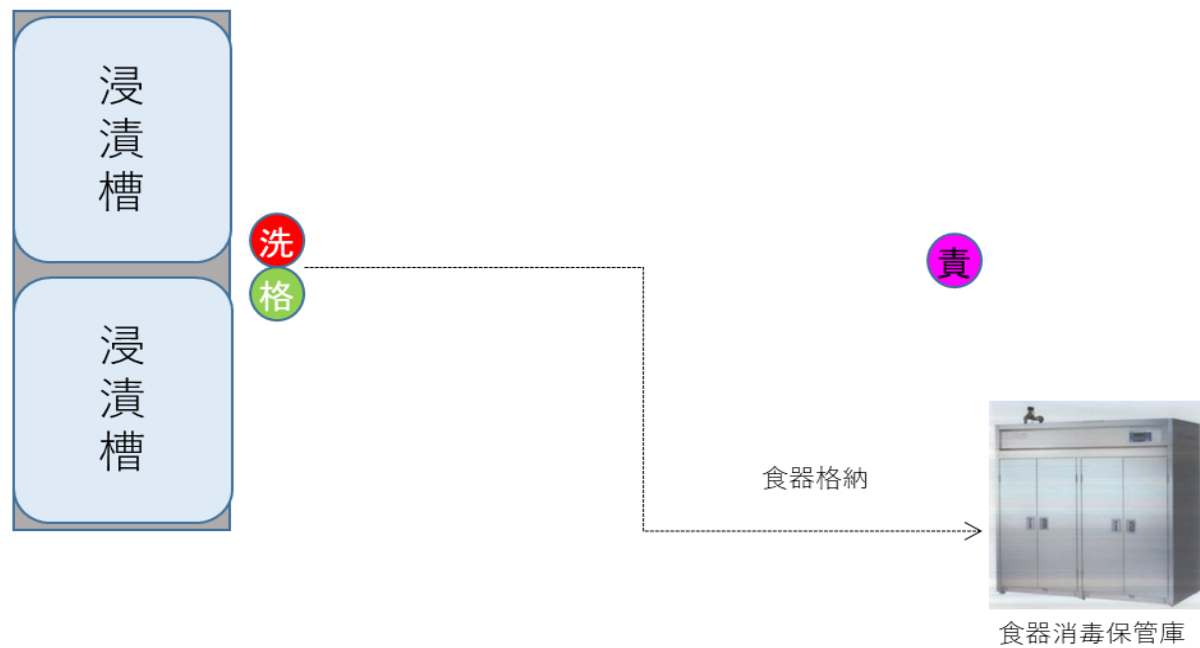
反町分屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）（一例）

1 平日昼



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	3
洗	手作業による食器洗浄	1	
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	

2 平日朝夕、土日昼夕



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	3
洗	手作業による食器洗浄	1	
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）年間を通じて必要となる消耗品のリスト（基準）

区	No	品 名	年間所要量	単位	規 格	備 考
被服類	1	作業服上衣	3	着	3 L ～ S （長袖、半袖）	
	2	作業服下衣	3	着	3 L ～ S	
	3	帽子（白）	3	着	L L ～ S	
	4	ビニール前掛け	6	着	X L ～ M （胸付）	
	5	白長靴	3	足	2 2 . 5 ～ 3 0 . 0 c m	
	6	シューズ	3	足	2 2 . 5 ～ 3 0 . 0 c m	食堂ホール用
	7	エプロン	6	着	X L ～ M	配食用
	8	使い捨てマスク	50	箱	1 0 0 枚入	
	9	爪ブラシ	9	個	B C M - W	個人専用品として
	10	スポンジ	80	個	L （9 0 × 1 5 0）	
	11	ステンレスたわし	2	個	1 0 個入	
	12	亀たわし	20	個	小（1 0 0 × 7 5 × 4 5）	
	13	亀たわし	3	個	中（1 3 0 × 8 0 × 5 0）	
	14	クリームクレンザー	20	本	4 0 0 g 入	
	15	キッチン洗剤無リン	10	缶	1 8 L 入	
	16	マジックリン	15	本	5 L 入	
	17	アルコール消毒液	3	缶	5 L	
	18	洗濯用洗剤	6	箱	5 K g 入	
	19	タオル又は布巾	20	枚	6 0 枚入（厚手）	卓上清掃用
	20	床洗剤	8	缶	2 0 K g 入	
	21	デッキブラシ	5	本	アルミ製	
	22	モップ	8	本	アルミ製	
	23	水切り	5	個	1 0 個入	
	24	清掃用バケツ	5	個	1 1 0 m m × 8 0 m m	
管理用品	25	ポリ袋	30	箱	4 5 L 用、2 0 枚入	
	26	アルコール消毒液	3	缶	5 L 入り	
	27	手洗い石鹼液	15	缶	5 L 入り	
	28	ペーパータオル	10	箱	3 5 バック入（1 バック 2 0 0 枚）	
	29	トイレットペーパー	15	箱	8 個入（1 個 6 ロール）	