

仕 様 書

調達要求番号：6SP81AA0001

陸上自衛隊仕様書		
物品番号	仕様書番号	
		WQ-Z313005E
食器洗浄及び清掃作業部外委託 (目達原)	防衛大臣承認	令和 年 月 日
	作 成	令和4年11月29日
	変 更	令和7年11月13日
	作成部隊等名	九州補給処

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の目達原駐屯地（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。

- 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「目達原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。
- 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上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。
- 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などの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)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。
 - g) 作業日程表は別紙第4とする。
- 2.1.2 作業従事者の服務**
作業従事者の目達原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) 毎食使用されたお盆数を算出する。
 - e) 作業終了後，食器洗浄室及び食器返納口の清掃をする。
- 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，食卓備付品などをタオル又は布巾を使用して消毒・清掃し，各種調味料は，残量と賞味期限，爪楊枝とナプキンは，残量を点検して補充又は交換する。
 - b) 喫食終了後，食堂の床，ドア，マットなどを清掃器材・用具を使用して消毒・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) 食堂入口(内・外)及びマット、手洗い場の清掃を実施する。(1回/1日)
- 2.2.3 付加作業**
- a) 食器等の研磨
 - b) 食器ディスペンサー及びトレディスペンサーの清掃(1回/1か月程度)
 - c) 保温庫、保冷库及び配食庫の清掃(1回/1か月程度)
 - d) 食堂(幹部・隊員)床清掃及び窓ガラス清掃作業(1回/3か月)
官側より示す日時に，食堂床清掃(クレンザーで古いワックスを落とした後，ワックスがけ)及び窓ガラス清掃を行うものとする。(日程細部は相互調整)

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

作業区分 種類		1日当たりの平均予定数量				
		平日			休日	
		朝食	昼食	夕食	昼食	夕食
食器類	飯わん 又はカレー皿 又は丼	254個	467個	223個	107個	94個
	汁わん	254個	467個	223個	107個	94個
	菜皿又は洋皿	254個	467個	223個	107個	94個
	小皿	254個	467個	223個	107個	94個
	小鉢	254個	467個	223個	107個	94個
	湯のみ 及びコップ	254個	467個	223個	107個	94個
	盆	254個	467個	223個	107個	94個
	はし 及びスプーン	254個	467個	223個	107個	94個
	食缶類	食缶（飯用）	6個	15個	6個	5個
	食缶（汁用）	6個	15個	6個	5個	5個
	食缶（菜用）	6個	15個	6個	5個	5個
注	記	<p>1 各区分（休日朝を除くすべての区分）ごとに洗浄数量が最大200程度増加する場合があります。その回数は年7～8回であり、その場合、事前（判明した時点）に連絡するものとする。</p> <p>2 飯わん、カレー皿、丼は給食内容によって使用したものを洗浄する。</p> <p>3 湯呑及びコップ、箸及びスプーンは給食内容によってどちらか片方、又は両方使用する場合がある。</p>				

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	隊 員 食 堂	幹 部 食 堂
面 積	7 5 4 m ²	1 7 7 m ²
食 卓	7 3 個	2 0 個
い す	2 9 2 個	8 0 個
食 卓 備 付 品	7 3 組	2 0 組

区 分	食 器 洗 浄 室
面 積	5 6 m ²

2.3.3 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	朝	1	0 9 時 0 0 分	1 1 時 0 0 分
	昼	2	1 1 時 3 0 分	1 3 時 3 0 分
	夕	3	1 4 時 3 0 分	1 6 時 4 5 分
		4	1 7 時 1 5 分	1 9 時 0 0 分
休 日	朝	1	1 1 時 0 0 分	1 3 時 3 0 分
	昼	2	1 4 時 3 0 分	1 6 時 4 5 分
	夕	3	1 7 時 1 5 分	1 9 時 0 0 分

2.4 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。
- b) 作業時間内に指定された作業が終了した場合は監督官に申し出て、付加作業を実施するものとする。

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) 表4の判定基準に基づき監督・検査を受けるものとする。

表 4

時期等	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
	洗浄状況	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) 受託者は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル（以下，“マニュアル”という。）に定める調理従事者等の衛生管理に基づき、作業従事者の衛生管理を行うものとする。」
- 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、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。

表 5

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 14 日前まで	提出後, 従事者等に変更があればその都度提出する。 別紙第 5 「作業従事者一覧」
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 1 4 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。) 2 菌検索実施機関発行の 結果を提出 3 作業従事者等の変更の 都度提出し、官側の確認を 受けるものとする。
作業従事者勤務 割振表 (勤務予定表)	月 1 回	翌月分を前月 24 日まで	1 受託年度 4 月分は業務 開始の 7 日前まで 2 作業従事者等の変更の 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	別紙第 6 「作業完了届」

※ 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。

4.2 作業の完了届

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別紙第 6 の様式によって行うものとする。

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

月	区分	食数			現場責任者 (人)	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) 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	281	200	228	(1)	4	2.00	6.00	57.0
		昼	516	433	461	(1)	6	2.00	10.00	76.8
		夕	273	69	203	(1)	3	4.00	16.00	67.7
		計	—	—	—	(3)	13	—	32.00	—
7月	平日	朝	330	202	247	(1)	4	2.00	6.00	61.8
		昼	555	363	452	(1)	6	2.00	10.00	75.3
		夕	287	96	217	(1)	3	4.00	16.00	72.3
		計	—	—	—	(3)	13	—	32.00	—
7月	休日	朝	120	64	106	(1)	2	2.50	5.00	53.0
		昼	87	51	90	(1)	2	4.00	8.00	45.0
		夕	—	—	—	(2)	4	—	13.00	—
		計	—	—	—	(2)	4	—	13.00	—

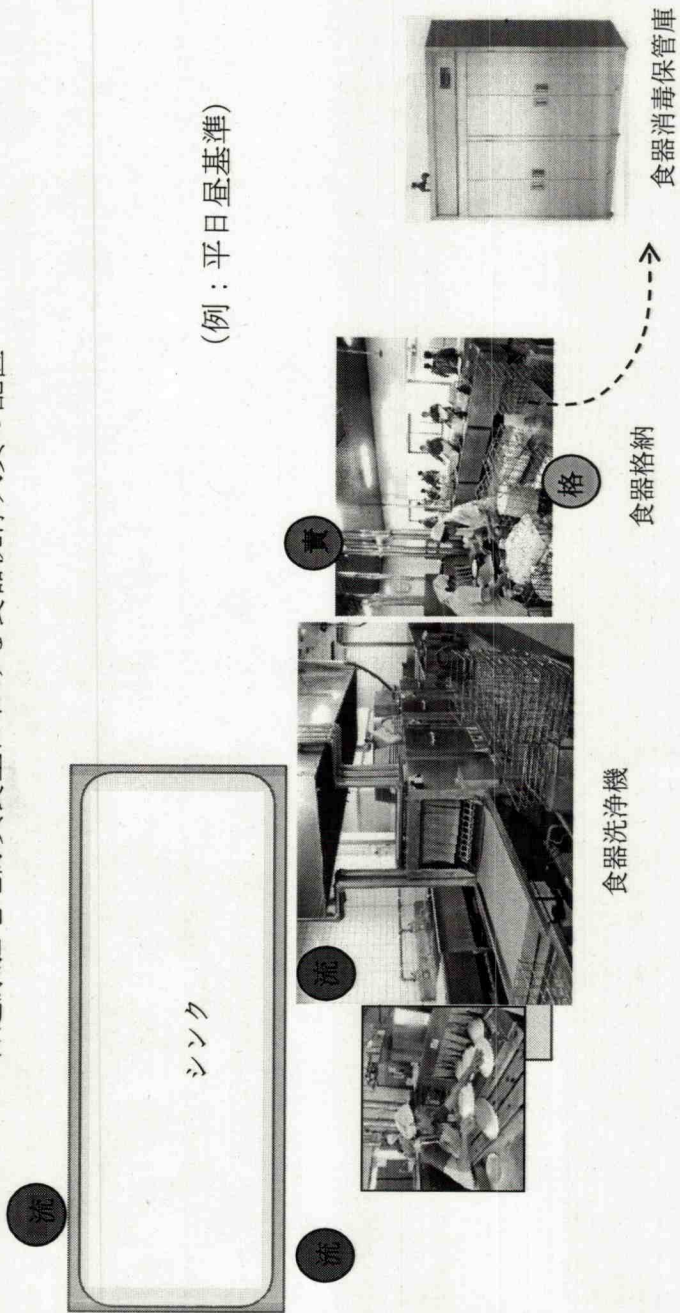
※現場責任者は作業員に含む

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

月	区分	食数			現場責任者 (人)	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) 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	377	229	284	(1)	4	2.00	6.00	71.0
		昼	561	391	474	(1)	6	2.00	10.00	79.0
		夕	299	102	247	(1)	3	4.00	16.00	82.3
		計	—	—	—	(3)	11	—	32.00	—
	休日	昼	136	81	127	(1)	2	2.50	5.00	63.5
		夕	170	73	137	(1)	2	4.00	8.00	68.5
1月	平日	朝	359	148	255	(1)	4	2.00	6.00	63.8
		昼	593	261	482	(1)	6	2.00	10.00	80.3
		夕	360	84	224	(1)	3	4.00	16.00	74.6
		計	—	—	—	(3)	11	—	32.00	—
	休日	昼	157	45	100	(1)	2	2.50	5.00	50.0
		夕	107	41	82	(1)	2	4.00	8.00	41.0
計	—	—	—	(2)	4	—	13.00	—		

※現場責任者は作業人員に含む

目達原駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置



主な任務等	人員 (基準)			
	平日 (朝)	平日 (昼)	平日 (夕)	休日 (昼・夕)
責 現場責任者 (全般指示、食器格納洗浄等兼任)	1	1	1	1
流 シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ	1	3	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	1	1	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)

No	使用区分	品名	備考
1	作業従事者個人用	マスク	
2	作業従事者個人用	個人用被服	帽子、ユニホーム、エプロン、履物等
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋	
4	作業従事者個人用	爪ブラシ	
5	食器・配食缶類の洗浄用	スポンジたわし	
6	食器・配食缶類の洗浄用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤	
7	食器・配食缶類の洗浄用	クレンザー	
8	食器・配食缶類の洗浄用	油用食器洗剤	
9	食器・配食缶類の洗浄用	除菌漂白剤	
10	食器洗浄器具清掃用	食器洗浄器用洗剤	
11	食器洗浄器具・卓上清掃用	消毒用アルコール	洗浄後消毒及び食卓・卓上品・椅子消毒
12	卓上清掃用	タオル、布巾	
13	卓上清掃用	洗濯用洗剤	タオル及び布巾用
14	食堂・食器洗浄室清掃用	ほうき	
15	食堂・食器洗浄室清掃用	デッキブラシ	
16	食堂・食器洗浄室清掃用	バケツ	
17	食堂・食器洗浄室清掃用	水切り	
18	食堂・食器洗浄室清掃用	モップ	
19	食堂床清掃用	洗剤	
20	食堂床清掃用	ワックス	
21	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口、トイレ等
22	官民共用	手洗い石鹼液	厨房入口、トイレ等
23	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
24	官民共用	トイレットペーパー	トイレ等

※21 から 24 は官民共用となるため、作業従事者数を基準とし、官と要調整

作 業 日 程 表 (基 準)

月	区 分	委託日数	委 託 日
4	平日	18	1 2 3 6 7 8 9 10 13 14 15 16 17 20 21 22 23 24
	休日	12	4 5 11 12 18 19 25 26 27 28 29 30
5	平日	17	7 8 11 12 13 14 15 18 19 20 21 22 25 26 27 28 29
	休日	7	6 9 10 16 17 23 24
6	平日	22	1 2 3 4 5 8 9 10 11 12 15 16 17 18 19 22 23 24 25 26 29 30
	休日	8	6 7 13 14 20 21 27 28
7	平日	22	1 2 3 6 7 8 9 10 13 14 15 16 17 21 22 23 24 27 28 29 30 31
	休日	9	4 5 11 12 18 19 20 25 26
8	平日	14	3 4 5 6 18 19 20 21 24 25 26 27 28 31
	休日	14	1 2 7 8 9 10 11 15 16 17 22 23 29 30
9	平日	19	1 2 3 4 7 8 9 10 11 14 15 16 17 18 24 25 28 29 30
	休日	11	5 6 12 13 19 20 21 22 23 26 27
10	平日	21	1 2 5 6 7 8 9 13 14 15 16 19 20 21 22 23 26 27 28 29 30
	休日	10	3 4 10 11 12 17 18 24 25 31
11	平日	19	2 4 5 6 9 10 11 12 13 16 17 18 19 20 24 25 26 27 30
	休日	11	1 3 7 8 14 15 21 22 23 28 29
12	平日	14	1 2 3 4 7 8 9 10 11 14 15 16 17 18
	休日	17	5 6 12 13 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
1	平日	17	6 7 8 12 13 14 15 18 19 20 21 22 25 26 27 28 29
	休日	14	1 2 3 4 5 9 10 11 16 17 23 24 30 31
2	平日	18	1 2 3 4 5 8 9 10 12 15 16 17 18 19 22 24 25 26
	休日	9	7 11 13 14 20 21 23 27 28
3	平日	22	1 2 3 4 5 8 9 10 11 12 15 16 17 18 19 23 24 25 26 29 30 31
	休日	7	6 7 13 14 20 21 22
計	平日	223	備 考
	休日	129	委託期間：令和8年4月1日～令和9年3月31日
委託総日数	352	<p>○ は厨房整備日となり夕食は弁当のため、表3のうち平日の夕4は実施しない。</p> <p>◇ は駐屯地行事等対応により夕が弁当食のため、表3のうち平日の夕4及び休日の夕3は実施しない。</p> <p>その他：1 停電に伴い朝パン、昼夕は弁当食が10月～3月の休日に内1日有り。</p> <p>2 上記事項に変更が生じた場合は別途調整する。</p>	

作業従事者一覧

殿

番号	氏名	性別	年齢	住所	国籍
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

上記のとおり、作業従事者について報告・証明します。

令和 年 月 日

社名

氏名

