

食器洗浄及び清掃作業の部外委託に関する仕様書
(那覇)

那覇駐屯地業務隊

調達要求番号：2SXC1AC4001

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物品番号		仕 様 書 番 号	2
件名	食器洗浄及び清掃 作業部外委託	作 成 年 月 日	令和 3 年 12 月 13 日
		変 更 年 月 日	令和 年 月 日
		作 成 部 隊 名	那覇駐屯地業務隊
		作 成 者 階級 氏名 印	2 等陸尉 仲 田 勝 彦

1 総 則

(1) 適用範囲

この仕様書は、那覇駐屯地隊員食堂及び厨房において実施する食器洗浄作業及び食堂清掃作業(以下、「食器洗浄等作業」という。)などの部外委託について規定する。

(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。

ア 契約担当官

食器洗浄及び清掃作業の部外委託に係る契約を締結する者

イ 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る契約履行の適否の検査を行う者

ウ 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る契約履行の過程における監督を行う者

エ 官側

契約担当官、食器洗浄及び清掃作業の部外委託仕様書に関係する隊員

オ 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

カ 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

キ 作業従事者

この役務に直接従事する者

ク 作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

ケ 「マニュアル」とは、厚生省の定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」をいう。

(3) 本委託業務の概要

ア 官側の施設、器材等を使用して、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。

イ 食器類には、飯・汁椀等の他、保温用食器、箸類、盆、コップなどを含む。

ウ 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。

エ 厨房整備日における作業

2 役務に関する要求

(1) 受託者の作業条件

ア 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、別冊第 4「令和 3 年 4 月～令和 3 年 10 月における那覇駐屯地の食数及び洗浄作業等に必要な従事者数の実績値」及び別紙第 1「那覇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。

イ 受託者は、日々の作業において、現場責任者（作業に関する責任をもち作業従事者に対して監督・洗浄要領等の指導及び官側との調整事項を明確に理解できる適切な人物）を 1 名配置し官側に通知すること。また、作業従事者が一人の場合は、その者が現場責任者とする。

ウ 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。

カ 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。

(ア) 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

(イ) 保健衛生用消耗品

(ウ) その他、官側の準備するもの以外全て

別紙第 2「（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）」

キ 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。

(ア) 安全に万全を期す。

(イ) 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するものとする。

- (ウ) 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。

- ク 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。

- ケ 使用する施設及び器材等は、本業務以外に使用してはならない

(2) 作業従事者の服務

作業従事者の那覇駐屯地における一般的な遵守事項は、仕様書によるほか、隊員に準ずるものとする。

(3) 作業従事者の作業条件

- ア 心身ともに作業に支障がない者、かつ重量物運搬に耐えうること。
- イ 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。

(4) 作業内容

- ア 食器・配食缶類の洗浄及びこれに付随する作業

- (ア) 喫食後の食器類を食器洗浄機及び洗剤などを使用して洗浄し、食器籠などに分類・整理して収納の上、指定の場所に格納する。

この際、食器籠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及び手入れする。

- (イ) 配食後の食缶類を水槽及び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、保管棚などの保管器材が汚れている場合は洗浄及び手入れする。

- (ウ) 食器洗浄機、水槽、その他洗浄に使用した器材・器具は、使用後に洗浄及び手入れし、指定の場所に格納する。

- (エ) 上記の作業終了後、食器洗浄室（食器洗浄機付近）の床はふきとり、側溝は、水洗いし清掃する。この際、水分・残飯・残菜等を完全に除去する。

- (オ) 食器類の漂白

毎食洗浄した食器を点検し、通常の洗浄では落ちない食器類の汚れは漂白洗浄する。この際、食器を漂白用の水槽等に投入し、漂白剤と熱湯を入れ、2～3時間漬けおきするが、漂白の状態により、更に漬けおきする。（夕食時の漂白は、翌朝までとするが、翌朝の朝食時に支障のない食器数であることを条件とする。）

- イ 厨房器材等の洗浄及び手入れを実施する

- ウ 食器洗浄のレベル（洗浄後の食器類が見た目にも清潔かつ綺麗であること。）

(ア) 食べかす・付着油等が食器類に付着していないこと。

(イ) 洗浄時使用した洗剤が食器類に付着していないこと。

エ 就業上の規律・勤務態度が良好で、衛生上清潔であること。

(ア) 集合・就業時間を厳守すること。

(イ) 食器等を壊さないように丁寧に扱うこと。

(ウ) 手洗いの励行及び爪、頭髮及び着衣は、常に清潔にすること。

オ 食堂等（事務室及び糧食保管庫を除く。）の清掃及びこれに付随する作業

(ア) 喫食終了後、食卓・椅子・食卓付属品などを雑巾又は布巾を使用して清掃する。清掃後は、食卓備品などを整頓する。

(イ) 喫食終了後、食堂の床・ドア・出入口などを清掃器材・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。テーブルの下も椅子を移動し、清掃する。また、手洗い場は、水洗い後、雑巾で拭く。

(ウ) 各種調味料など（醤油、ソース、ふりかけ、洋コショウ、唐辛子、食卓塩等）は、量と賞味期限、爪楊枝と紙ナプキンは、量を実際に点検し、不足している場合は、官側に申し出て、補充あるいは、交換する。この際、紙ナプキンは、中心を境に背中合わせにしてケースに収納する。

(エ) 作業終了後、清掃器材・用具等を手入れし、指定の場所に格納する。

(オ) 作業の細部については、官側との調整による。

カ 盆洗浄作業は、那覇のみトレイ洗浄機で実施するほか、洗浄機の稼働、清掃、盆拭き、過度の汚れ等により手洗い及び運搬等を実施する。細部は、現場責任者と官側との調整による。

キ 特別洗浄

会食に使用した食器（配食膳用食器）は、隊員用食器とは別に洗浄し指定の場所に格納する。

(5) 作業量

ア 洗浄する食器・食缶の種類及び数量は、表 1 を基準とする。また、喫食人員が多くなった場合においても、従業員を効率的に使用して就業時間内に完了するものとする。もし、完了しなかった場合においても、この場合の費用は契約相手側の責任において負担するものとする。

イ 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 3 を基準とする。

ウ 作業の内容、作業量、作業開始時刻及び作業終了時刻基準は、表 4 については、日々の監督官が、作業の都度指示する。

(6) 付加作業

ア 作業量の減少により、早く作業が終了した場合においても、官側の監督・検査官の調整（付加作業等）があった場合は、就業時間内であれば作業を行うものとする。

イ 作業量の減少に伴う付加作業及び厨房整備日等における付加作業量の基準は、表 5 を基準とする。作業内容については、現場責任者と官側との調整による。

3 洗浄する食器類の種類及び平均数量は、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	264 個	395 個	272 個	120 個	135 個	124 個
	汁 わ ん	264 個	395 個	272 個	120 個	135 個	124 個
	菜皿又は洋皿	264 個	395 個	272 個	120 個	135 個	124 個
	カ レ ー 皿	264 個	395 個	272 個	120 個	135 個	124 個
	小 皿	264 個	395 個	272 個	120 個	135 個	124 個
	小 鉢	264 個	395 個	272 個	120 個	135 個	124 個
	コ ッ プ	264 個	395 個	272 個	120 個	135 個	124 個
	スプーン等	264 個	395 個	272 個	120 個	135 個	124 個
	盆						
	は し	264 個	395 個	272 個	120 個	135 個	124 個
食缶類	食缶（飯用）	5 個	5 個	5 個	5 個	5 個	5 個
	食缶（汁用）	5 個	5 個	5 個	5 個	5 個	5 個
	食缶（菜用）	5 個	5 個	5 個	5 個	5 個	5 個

4 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 等	食器洗浄室	食堂内の食卓	食堂内の椅子
那覇駐屯地	9 8 4 . 9 5 m ²	9 2 . 2 8 m ²	1 4 0	5 6 0

- 5 各食の作業開始時刻及び作業終了時刻基準は、表 3 を基準とする。

表 3

区 分	開 始 時 刻	終 了 時 刻
朝食作業	0 6 時 0 0 分	1 1 時 2 0 分
昼食作業 1	1 1 時 4 0 分	1 3 時 3 0 分
昼食作業 2	1 4 時 1 0 分	1 6 時 3 0 分
夕食作業	1 7 時 1 5 分	1 9 時 3 0 分
備 考	1 各作業は、開始時間には開始し、終了時間までに検査官の点検を受けるものとする。 2 受託者は、必ず現場責任者（現場責任者が不在の場合は代行者を指名しておく。）を 1 名配置しておくものとする。 3 食器の不足及び洗浄が予測される場合は、朝食から洗浄対応する。	

* 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。

- 6 作業量の減少に伴う付加作業及び厨房整備日等における作業付加作業量の基準は、表 4 を基準とする。

表 4

作業区分	作 業 内 容
1	食器類・食缶等の漂白洗浄及び調味料入れの洗浄（食器類は、通常作業以外で再度漂白が必要な食器類）
2	盆・盆おき・バケツ類・手洗い場所及び手洗い器の清掃と研磨
3	食堂・食器洗浄室等の壁等の拭き掃除及びドア、出入り口の磨き及び洗浄
4	幹部食堂・隊員食堂の床の清掃・ワックスがけ等
5	食器の点検・入れ替えの実施
6	かきあげ式洗浄機（那覇）、トレイバックシステム（那覇）、食器洗浄機、厨芥処理機外部の清掃等
7	食器消毒保管庫内部の清掃等

7 特記事項

(1) 人員編成

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、その他関係法令等を厳守するものとする。

(2) 日本国籍を持ち、心身ともに作業に支障のない者

(3) 現場把握

ア 契約相手側は、従業員の出勤状況及び検査結果の確認

イ 現場責任者は、常時現場の就業実態の把握

(4) 作業後の検査要領

仕様書に基づき検査官が検査を実施する。この際、不備事項については、その場で直ちにその是正を図らなければならない。

8 本仕様書の運用

本仕様書は、食器洗浄等役務作業の概要をなすものである。現場の状況に応じて軽微な部分の作業等は、本仕様書に記載のないものであっても契約金額の範囲内でその都度実施するものとする。

(1) 現場責任者の業務内容

ア 就業時間を守らせるとともに、毎日従業員の出勤状況を官側の監督・検査官に報告

イ 監督官・検査官の調整事項を全従業員に徹底させる。

ウ 作業終了・点検受時の報告

エ 監督・検査官から調整した不備事項の是正処置

オ 食器洗浄役務作業に伴う器具の清掃、故障時の報告

カ その他、官側が調整した事項

(2) 従業員で仕様書の内容に理解不十分な者に対しては、事前に安全教育及び危険箇所等に必ず安全標識を設置する等、契約相手側の責任において安全施策を講じること。

(3) 清潔、整頓及び衛生に留意して従事すること。（服装、身なり、作業場周辺の清潔整頓、洗浄した食器類、洗浄機類の清潔と衛生的取扱い。）

(4) 契約相手側は、作業開始前までに作業要領等の事前教育を終了しておくものとする。

(5) 上記条件に反すると監督・検査官が認めた場合は、契約担当官にその旨を報告する。

9 監督及び検査

(1) 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。

- (2) 各食の作業（付加作業を含む。）が終了した場合は、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。
- (3) 検査不合格処置
検査官から不合格の判定を受けた場合は、現場責任者は、再洗浄等について適切に処置するものとする。

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。
その日の作業終了時	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。

10 衛生に関する事項

- (1) 受託者は、厚生省の「マニュアル」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。
- (2) 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。
- (3) 受託者は、「マニュアル別紙」に示す従事者等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。
- (4) 作業に従事する者は、菌検索の結果陽性若しくは、その当日、嘔吐・下痢・発熱・腹痛等及び手指の化膿症等感染傷病がない者または、不適格と指摘されていない者でなければならない。

- (5) 感染症等については、各条例等を遵守するとともに対策等について官側と調整し安全な食事支給を実施する。
- (6) 食堂外及びトイレに行く場合は、白衣等は必ず脱衣するものとする。
- (7) 休憩場所は原則として隊員食堂及び控室・更衣室とする。この際、休憩場所については、整頓・清掃し保清に心掛けるものとする。
- (8) 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。

11 諸規定等の順守

- (1) 本役務に従事する者で、給食運搬に使用する車両の出入門については、駐(分)屯地の許可を得るものとする。
- (2) 駐車場については、官側の示す場所とする。

12 その他の遵守事項

- (1) 使用するトイレの清掃は、官側（土・日）、給食業務受託者・食器洗浄受託者（月～金）で毎日1回実施するものとする。
- (2) 「駐屯地」内での喫煙は、必ず示された喫煙所で喫煙する。
- (3) 次の設定期間は、休日等に準ずる勤務とするも細部は協議によるものとする。

春季休暇設定期間、夏季休暇設定期間、年末年始休暇設定期間、部隊転地訓練など。

13 提出書類

- (1) 受託者が官側に提出する書類は、表1のとおりとする。

表1—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。
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 令和4年4月分は業務開始の7日前まで 2 従事者に変更があればその都度提出し官側の確認を受ける。

表 1 —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 菌検索結果	月 1 回 以 上	毎月 25 日 まで（た だし、令和 4 年 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。 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。
役務完了届	月 1 回	当月分を翌 月 3 日まで	別紙第 3：役務完了届

＊ 書類は、那覇駐屯地業務隊補給科糧食班へ提出

- (2) 受託者は、作業従事者一覧を官側へ提出し承認を受けるものとする。
- (3) 受託者は、検査結果陰性である者を従事させるものとする。また、その結果を官側に提出するものとする。万一、陽性であるものを従事させた場合は、契約不履行とみなし、直ちに契約担当官に通報する。
- (4) 受託者は、あらかじめ定める期間の終了時に、別紙第 3「役務完了届」を契約担当官に提出するものとする。
- (5) 受託者は、この作業に従事する者に対して期毎衛生教育を実施し、翌月の 7 日までにその教育の実施日を記入した資料を那覇駐屯地業務隊補給科糧食班へ提出するものとする。

14 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。

別紙第2

「(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	食器洗浄用	スポンジたわし	
6	食器洗浄用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤	
7	食器洗浄用	クレンザー	
8	食器洗浄用	油用食器洗剤	
9	食器洗浄用	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、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、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	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口、トイレ等
20	官民共用	手洗い石鹼液	厨房入口、トイレ等
21	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
22	官民共用	トイレットペーパー	トイレ等

※官側が準備する消耗品以外すべて

※19 から 22 は官民共用となるため、要調整

役 務 完 了 届

分任契約担当官
陸上自衛隊那覇駐屯地
第430会計隊長 殿

契約者

下記のとおり、役務が完了したのでお届けします。

- 1 役 務 名 : 給食業務等作業役務
- 2 役務場所 :
- 3 実施期間 : 令和 年 月 日 から
令和 年 月 日 まで
- 4 完了年月日 : 令和 年 月 日