

標準仕様書

調達要求番号：2SH51A40001

陸上自衛隊仕様書			
物品番号		仕様書番号	1 - 2
食器洗浄及び清掃作業部外委託		作成	令和3年11月19日
		変更	令和 年 月 日
		作成部隊等名	与那国沿岸監視隊

1 総則 食器洗浄及び清掃作業部外委

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の与那国駐屯地（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2年11月から令和3年10月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「与那国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。
- 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業務)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) 受託者は，本役務の実施に際して，施設の使用，火災予防，施設・区域の立ちり，車両の乗り入れ等について官側の指示に従うものとする。
- h) 受託者は，官側が受検する各種検査等(会計検査，会計監査，給食審査，保健所等の立入検査，防火点検等)及び教育実習生の受け入れに協力するものとする。
- i) 受託者及び作業従事者等は，業務実施上知り得た情報を他に漏らし，または利用してはならない。また，契約終了後又は契約解除後も同様とする。

2.1.2 作業従事者の服務

作業従事者の与那国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) 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) 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

毎 月 (標 準)

種類	作業区分	1日当たりの平均予定数					
		平 日			休 日		
		朝食作業	昼食作業	夕食作業	朝食作業	昼食作業	夕食作業
食器類	飯 わ ん	1 2 0 個	1 5 0 個	1 2 0 個	1 0 0 個	1 1 0 個	1 0 0 個
	汁 わ ん	1 2 0 個	1 5 0 個	1 2 0 個	1 0 0 個	1 1 0 個	1 0 0 個
	井	0 個	1 5 0 個	1 2 0 個	1 0 0 個	1 1 0 個	1 0 0 個
	菜皿又は洋皿	1 2 0 枚	1 5 0 枚	1 2 0 枚	1 0 0 個	1 1 0 個	1 0 0 個
	カ レ ー 皿	0 枚	1 5 0 枚	1 2 0 枚	0 個	1 1 0 個	1 0 0 個
	小 皿	1 2 0 枚	1 5 0 枚	1 2 0 枚	1 0 0 個	1 1 0 個	1 0 0 個
	小 鉢	1 2 0 個	1 5 0 個	1 2 0 個	1 0 0 個	1 1 0 個	1 0 0 個
	湯 の み	1 2 0 個	1 5 0 個	1 2 0 個	1 0 0 個	1 1 0 個	1 0 0 個
	盆	1 2 0 枚	1 5 0 枚	1 2 0 枚	1 0 0 個	1 1 0 個	1 0 0 個
	はし・その他 (各)	1 2 0 膳	1 5 0 膳	1 2 0 膳	1 0 0 個	1 1 0 個	1 0 0 個
食缶類 食缶類	食 缶 (飯 用)	4 個	5 個	4 個	3 個	4 個	3 個
	食 缶 (汁 用)	4 個	5 個	4 個	3 個	4 個	3 個
	食 缶 (菜 用)	8 個	1 0 個	8 個	6 個	8 個	6 個

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	2, 14 m ²
食 器 洗 浄 室	47, 7 m ²
食 卓	32 個
い す	128 個
食 卓 備 付 品	32 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 (基準)	終了時刻 (基準)
朝 食 作 業	0 6 時 2 0 分	0 8 時 0 0 分
昼 食 作 業	1 1 時 4 0 分	1 3 時 3 0 分
夕 食 作 業	1 7 時 1 5 分	1 9 時 0 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
	清掃状況	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 20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20日まで(ただし、受託年度4月分は業務開始の10日前まで)	1 菌検索結果には、腸管出血性大腸菌検査を含めること。 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 25日まで	1 受託年度4月分は業務開始の20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	

※1 駐屯地の特性に応じて設定する。

※2 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 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官側の定める様式により行うものとする。

4.4 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 2 年度における食数及び作業従事者数の実績値 (11 月分)

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 ÷ 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 × C	
11 月	平日	朝	132	99	116	2,216	32	3.5	77	28.7
		昼	191	212	171	3,247	32	4.5	144	22.5
		夕	140	104	122	2,333	32	4.0	128	18.2
		計	—	—	—	7,796	96	—	349	—
	休日	朝	121	85	94	1,039	22	3.5	77	13.5
		昼	148	103	116	1,278	22	4.5	99	12.9
		夕	132	91	102	1,127	22	4.0	88	12.8
		計	—	—	—	3,444	66	—	264	—

注 1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注 2 原則として 12 か月分を添付する。少なくとも 3 か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和2年度における食数及び作業従事者数の実績値（12月分）

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) $B \times C$		
12月	平日	朝	108	63	95	2,179	3.5	46	3.5	161	13.5
		昼	165	76	141	3,253	4.5	46	4.5	207	15.7
		夕	119	66	103	2,368	4.0	46	4.0	184	12.8
		計	—	—	—	7,800	12.0	138	—	552	—
	休日	朝	93	69	82	655	3.5	16	3.5	56	11.8
		昼	122	79	97	778	4.5	16	4.5	72	10.8
		夕	94	72	86	686	4.0	16	4.0	64	10.7
		計	—	—	—	2,119	12.0	48	—	192	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和2年度における食数及び作業従事者数の実績値（1月分）

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÷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×C	
1月	平日	朝	104	62	83	1,576	38	3.5	133	11.8
		昼	152	82	124	2,359	38	4.5	171	13.7
		夕	102	62	82	1,562	38	4.0	152	10.2
		計	—	—	—	5,497	114	12.0	456	—
	休日	朝	74	57	65	780	24	3.5	84	9.2
		昼	88	68	77	923	24	4.5	108	8.5
		夕	81	57	67	805	24	4.0	96	8.3
		計	—	—	—	2,517	72	12.0	288	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。
 (特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和2年度における食数及び作業従事者数の実績値（2月分）

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÷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×C	
2月	平日	朝	103	89	97	1,721	36	3.5	126	13.6
		昼	157	131	146	2,632	36	4.5	162	16.2
		夕	110	88	98	1,759	36	4.0	144	12.2
		計	—	—	—	6,112	108	12.0	432	—
	休日	朝	82	74	76	760	20	3.5	70	10.8
		昼	101	86	93	932	20	4.5	90	10.3
		夕	91	79	83	831	20	4.0	80	10.3
		計	—	—	—	2,523	60	12.0	240	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として1、2か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。
 (特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和2年度における食数及び作業従事者数の実績値（3月分）

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÷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×C		
3月	平日	朝	150	90	106	2,427	3.5	46	3.5	161	15.0
		昼	209	132	158	3,641	4.5	46	4.5	207	17.5
		夕	159	88	111	2,546	4.0	46	4.0	184	13.8
		計	—	—	—	8,614	12.0	138	—	552	—
	休日	朝	115	77	87	699	3.5	16	3.5	56	12.4
		昼	138	135	108	863	4.5	16	4.5	72	11.9
		夕	98	83	90	720	4.0	16	4.0	64	11.2
		計	—	—	—	2,282	12.0	48	—	192	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和3年度における食数及び作業従事者数の実績値（4月分）

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÷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×C	
4月	平日	朝	103	65	94	1,970	42	3.5	147	13.4
		昼	167	95	150	3,142	42	4.5	189	16.6
		夕	108	67	97	2,042	42	4.0	168	12.1
		計	—	—	—	7,154	126	12.0	504	—
	休日	朝	95	66	78	705	18	3.5	56	12.5
		昼	154	77	99	889	18	4.5	72	12.3
		夕	108	62	80	719	18	4.0	64	11.2
		計	—	—	—	2,313	54	12.0	192	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和3年度における食数及び作業従事者数の実績値（5月分）

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) $B \times C$	
5月	平日	朝	108	65	90	1,613	36	3.5	126	12.8
		昼	159	93	137	2,461	36	4.5	162	15.9
		夕	111	71	91	1,633	36	4.0	144	11.3
		計	—	—	—	5,707	108	12.0	432	—
	休日	朝	88	56	69	897	26	3.5	91	9.8
		昼	109	67	82	1,067	26	4.5	117	9.1
		夕	92	60	71	925	26	4.0	104	8.8
		計	—	—	—	2,889	178	12.0	312	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。
 (特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和3年度における食数及び作業従事者数の実績値（6月分）

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÷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×C		
6月	平日	朝	109	91	99	2,170	3.5	44	3.5	154	14.0
		昼	164	141	156	3,429	4.5	44	4.5	198	17.3
		夕	113	64	97	2,192	4.0	44	4.0	176	12.4
		計	—	—	—	7,791	12.0	132	—	528	—
	休日	朝	91	75	80	638	3.5	16	3.5	56	11.3
		昼	102	90	96	768	4.5	16	4.5	72	10.6
		夕	92	80	84	673	4.0	16	4.0	64	10.5
		計	—	—	—	2,043	12.0	48	—	192	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和3年度における食数及び作業従事者数の実績値（7月分）

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 ÷ 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 × C	
7月	平日	朝	156	75	118	2,359	40	3.5	140	16.8
		昼	212	89	170	3,397	40	4.5	180	18.8
		夕	163	36	118	2,359	40	4.0	160	14.7
		計	—	—	—	8,115	120	—	480	—
	休日	朝	128	73	76	833	22	3.5	77	10.8
		昼	144	83	88	970	22	4.5	99	9.7
		夕	129	72	75	820	22	4.0	88	9.3
		計	—	—	—	2,623	66	—	264	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和3年度における食数及び作業従事者数の実績値（8月分）

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) $B \times C$	
8月	平日	朝	106	71	82	1,879	46	3.5	161	11.6
		昼	148	89	119	2,744	46	4.5	207	13.2
		夕	99	38	81	1,854	46	4.0	184	10.0
		計	—	—	—	6,477	138	—	552	—
	休日	朝	87	63	80	643	16	3.5	56	11.4
		昼	120	74	95	759	16	4.5	72	10.5
		夕	81	62	80	643	16	4.0	64	10.0
	計	—	—	—	2,045	48	—	192	—	

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和3年度における食数及び作業従事者数の実績値（9月分）

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) $B \times C$	
9月	平日	朝	106	83	96	1,928	40	3.5	140	13.7
		昼	170	143	151	3,029	40	4.5	180	16.8
		夕	108	41	94	1,885	40	4.0	160	11.7
		計	—	—	—	6,842	120	—	480	—
	休日	朝	84	75	79	793	20	3.5	70	11.3
		昼	97	83	92	919	20	4.5	90	10.2
		夕	84	71	81	806	20	4.0	80	10.0
		計	—	—	—	2,518	60	—	240	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するために駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

令和3年度における食数及び作業従事者数の実績値（10月分）

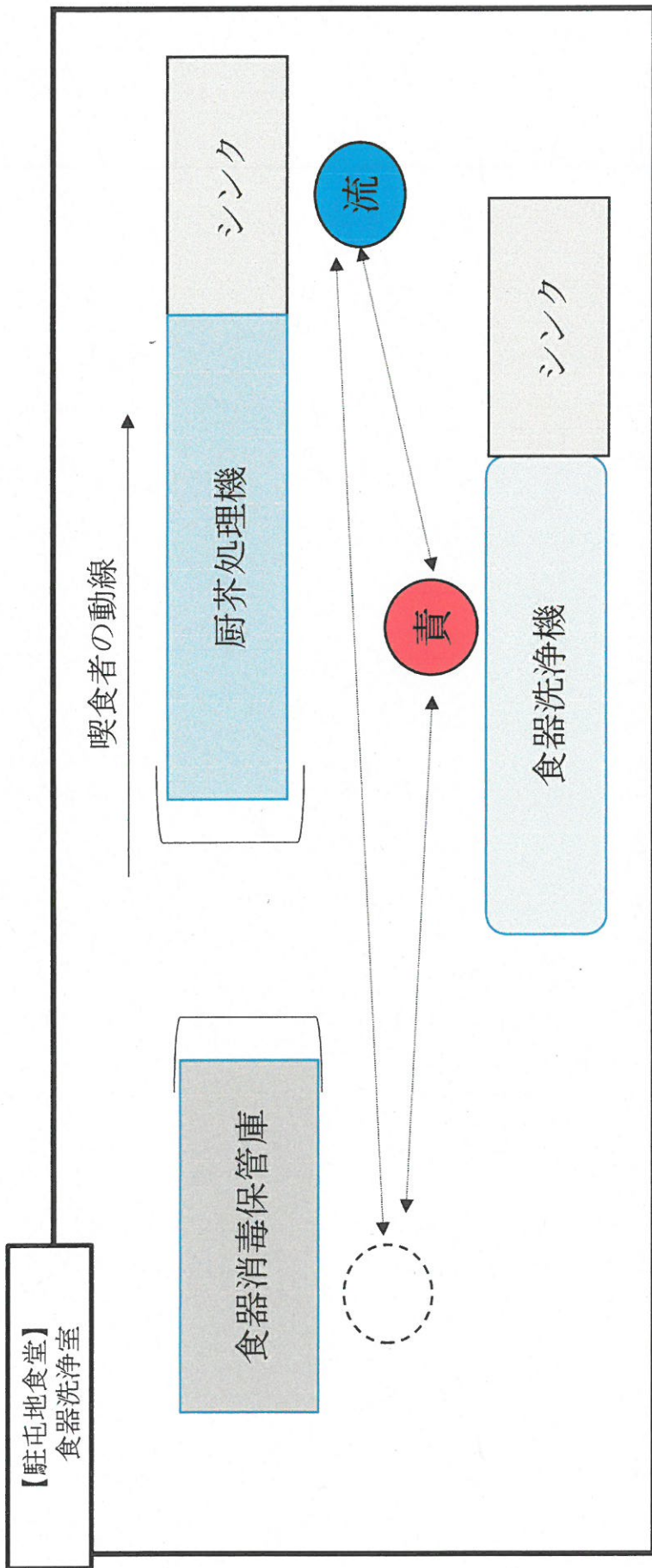
月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり 食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C		
10月	平日	朝	116	95	102	2,054	3.5	40	3.5	140	14.6
		昼	183	151	164	3,272	4.5	40	4.5	180	18.1
		夕	123	43	101	2,017	4.0	40	4.0	160	12.6
		計	—	—	—	7,343	12.0	120	—	480	—
	休日	朝	100	76	84	921	3.5	22	3.5	77	11.9
		昼	157	92	103	1,138	4.5	22	4.5	99	11.4
		夕	101	80	85	940	4.0	22	4.0	88	10.6
		計	—	—	—	2,778	12.0	66	—	264	—

注1 契約相手方の作業従事者数、作業時間数等の見積りに資するため駐屯地ごと作成する。

注2 原則として12か月分を添付する。少なくとも3か月以上分を添付する。

(特に食数変動が激しい駐屯地は、業務計画に基づき努めて正確な年間食数の算定が必要)

与那国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
<p>責</p> <p>現場責任者・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</p>	1	2
<p>流</p> <p>シンクにたまった食器等を食器洗浄機に流し入れ</p>	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	トイレトペーパー	トイレ等

※19から22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