

食器洗浄及び清掃作業の部外委託に関する仕様書

自 令和5年 4月 1日

至 令和6年 3月31日

国分駐屯地業務隊

## 調達要求番号：

陸上自衛隊仕様書		
食器洗浄及び清掃作業の部外委託	仕様書番号	
	作成年月日	令和4年10月12日
	作成部隊	国分駐屯地業務隊
	作成者	国分駐屯地業務隊補給科

## 1 総則

## 1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の国分駐屯地（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名配置するとともに、官側が示す予定喫食者数等に応じ、別紙第1「令和5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「国分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。
- 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。
- 2.1.2 作業従事者の服務**  
作業従事者の国分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－洗浄する食器・食缶類の種類及び数量

		4～6月					
種 類		作業区分					
		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	710個	750個	670個	—	360個	480個
	汁 わ ん	710個	750個	670個	—	360個	480個
	菜皿又は洋皿	710個	750個	670個	—	360個	480個
	小 皿	710個	750個	670個	—	360個	480個
	小 鉢	710個	750個	670個	—	360個	480個
	湯 の み	710個	750個	670個	—	360個	480個
	盆	710個	750個	670個	—	360個	480個
	は し	710個	750個	670個	—	360個	480個
食缶類	食缶(飯用)	1個	1個	1個	—	1個	1個
	食缶(汁用)	1個	1個	1個	—	1個	1個
	食缶(菜用)	1個	1個	1個	—	1個	1個

		7～3月					
種 類		作業区分					
		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	320個	420個	300個	—	160個	130個
	汁 わ ん	320個	420個	300個	—	160個	130個
	菜皿又は洋皿	320個	420個	300個	—	160個	130個
	小 皿	320個	420個	300個	—	160個	130個
	小 鉢	320個	420個	300個	—	160個	130個
	湯 の み	320個	420個	300個	—	160個	130個
	盆	320個	420個	300個	—	160個	130個
	は し	320個	420個	300個	—	160個	130個
食缶類	食缶(飯用)	1個	1個	1個	—	1個	1個
	食缶(汁用)	1個	1個	1個	—	1個	1個
	食缶(菜用)	1個	1個	1個	—	1個	1個
注 記		・ 献立により、丼類・スプーン類・フォーク類の洗浄を実施する。					

注1：表1の数量は、基準であり実際の個数については、その都度調整・指示する

注2：訓練・行事等によって数量が変化する場合、これに柔軟に対応する。

2.3.2 各食後に清掃する食堂の面積及び食卓・椅子などの数量は表2を基準とする。

表2－食堂の面積及び食卓・椅子の数量

区分	隊員食堂	幹部食堂
食堂	932 m <sup>2</sup>	130 m <sup>2</sup>
食器洗浄室	96 m <sup>2</sup>	
食卓	117個	17個
いす	468個	68個
食卓備付品	95組	17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－作業開始時刻及び終了時刻

実施日 作業区分	平日		休日（土・日・祝・休暇）	
	開始時刻	終了時刻	開始時刻	終了時刻
朝食作業	0610	0800		
昼食作業	0930	1330	0930	1330
夕食作業	1500	1900	1500	1900

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

- 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。
- 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 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。）に定める調理従業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、官側がマニュアルに示す従業員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
現場責任者 (代理要員含む)	年1回	業務開始 14日前まで	様式随意
作業従事者一 覧	年1回	業務開始 14日前まで	提出後、従事者に変更があればその都 度提出する。(様式随意)
作業従事者菌 検索結果	月1回 以上	前回実施日より 1ヶ月以内(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 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。
食器洗浄及び 清掃業務勤務 割振り表	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10 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。 別紙第4基準
食器洗浄及び 清掃業務勤務 実績表	月1回	当月分を 翌月5日まで	別紙第5基準

※ 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

作業の完了における作業完了届は、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って行うものとする。

#### 4.4 引継ぎに関する事項

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内容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2月28日までに完了するよう協力しなければならない。

#### 4.5 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5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

年度	月	区分	食数				現場 責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの 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		
令和3 年度	10 月	平日	朝	432	245	334	7022	2	53	4	106	132
			昼	529	278	408	8570	4	65	4	260	132
			夕	407	150	298	6264	4	58	4	232	108
			計	—	—	—	21856	10	176	—	598	—
		休日	昼	520	140	228	2279	4	16	4	64	142
			夕	275	133	192	1924	4	22	4	88	87
	計		—	—	—	4203	8	38	—	152	—	
	11 月	平日	朝	578	208	337	6734	2	40	2	80	168
			昼	690	191	379	7582	4	59	4	236	129
			夕	466	135	282	5642	4	57	4	228	99
			計	—	—	—	19958	10	156	—	544	—
		休日	昼	266	101	166	1657	4	16	4	64	104
			夕	220	97	157	1571	4	16	4	64	98
	計		—	—	—	3228	8	32	—	128	—	
	12 月	平日	朝	420	260	347	6250	2	39	2	78	160
			昼	532	260	430	7736	4	55	4	220	141
			夕	416	109	286	5149	4	51	4	204	101
			計	—	—	—	19135	10	145	—	502	—
		休日	昼	343	58	148	1927	4	26	4	104	74
			夕	206	56	105	1365	4	24	4	96	57
	計		—	—	—	3292	8	50	—	200	—	

令和5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

年度	月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの 食数 $A \div B$	
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業員(人) B	1人当たりの 作業時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
令和3年度	1月	平日	朝	416	236	318	5399	2	38	2	76	142
			昼	826	294	454	7716	4	58	4	232	133
			夕	383	99	287	4887	4	53	4	212	92
			計	—	—	—	18002	10	149	—	520	—
		休日	昼	368	61	135	1891	4	24	4	96	79
			夕	166	60	106	1479	4	22	4	88	67
	計		—	—	—	3370	8	46	—	184	—	
	2月	平日	朝	452	251	298	5364	2	38	2	76	141
			昼	551	403	477	8584	4	57	4	228	151
			夕	318	155	256	4614	4	57	4	228	81
			計	—	—	—	18562	10	152	—	532	—
		休日	昼	141	96	128	1280	4	18	4	72	71
			夕	138	65	118	1182	4	18	4	72	66
	計		—	—	—	2462	8	36	—	144	—	
	3月	平日	朝	435	261	316	6960	2	44	2	88	158
			昼	657	318	461	10138	4	66	4	264	154
			夕	732	140	303	6661	4	42	4	168	159
			計	—	—	—	23759	10	152	—	520	—
		休日	昼	278	108	166	1493	4	14	4	56	107
			夕	158	115	133	1199	4	14	4	56	86
	計		—	—	—	2692	8	28	—	112	—	



令和5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

年度	月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの 食数 $A \div B$	
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業員(人) B	1人当たりの 作業時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
令和4年度	4月	平日	朝	894	616	768	15352	2	63	2	126	244
			昼	1038	647	870	17395	4	64	4	256	272
			夕	853	512	713	14261	4	50	4	200	285
			計	—	—	—	47008	10	177	—	582	—
		休日	昼	732	267	576	5759	4	29	4	116	199
			夕	730	365	574	5744	4	30	4	120	191
			計	—	—	—	11503	8	59	—	236	—
	5月	平日	朝	834	619	672	12769	2	51	2	102	250
			昼	820	518	607	11526	4	61	4	244	189
			夕	797	511	648	12305	4	47	4	188	262
			計	—	—	—	36600	10	159	—	534	—
		休日	昼	490	95	246	2952	4	39	4	156	76
			夕	554	271	416	4995	4	37	4	148	135
			計	—	—	—	7947	8	76	—	304	—
	6月	平日	朝	790	612	683	15032	2	65	2	130	231
			昼	889	544	711	15649	4	82	4	328	191
			夕	743	489	638	14033	4	59	4	236	238
			計	—	—	—	44714	10	206	—	694	—
		休日	昼	583	102	260	2079	4	21	4	84	99
			夕	562	369	439	3509	4	23	4	92	153
			計	—	—	—	5588	8	44	—	176	—

令和5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

年度	月	区分	食数				現場 責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たりの 食数 $A \div B$	
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業員(人) B	1人当たりの 作業時間(時) C	総作業時間 (人・時) $B \times C$		
令和4年度	7月	平日	朝	436	184	319	6377	2	60	2	120	106
			昼	467	223	369	7378	4	60	4	240	123
			夕	450	186	289	5788	4	40	4	160	145
			計	—	—	—	19543	10	160	—	520	—
		休日	昼	419	88	157	1732	4	22	4	88	79
			夕	342	86	132	1452	4	22	4	88	66
	計		—	—	—	3184	8	44	—	176	—	
	8月	平日	朝	353	171	282	5074	2	36	2	72	141
			昼	473	124	348	6265	4	55	4	220	114
			夕	361	92	239	4297	4	30	4	120	143
			計	—	—	—	15636	10	121	—	412	—
		休日	昼	207	68	101	1312	4	26	4	104	50
			夕	162	69	93	1214	4	26	4	104	47
	計		—	—	—	2526	8	52	—	208	—	
	9月	平日	朝	467	250	308	6150	2	42	2	84	146
			昼	580	230	387	7737	4	61	4	244	127
			夕	424	148	266	5318	4	47	4	188	113
			計	—	—	—	19205	10	150	—	516	—
		休日	昼	325	89	186	1856	4	20	4	80	93
			夕	201	88	138	1379	4	20	4	80	69
	計		—	—	—	3235	8	40	—	160	—	

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）

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	食堂・食器洗浄室清掃用	食堂清掃用ポリッシャー	
20	食堂・食器洗浄室清掃用	床ワックス	
21	食堂・食器洗浄室清掃用	床ワックスリムーバー	
22	食堂・食器洗浄室清掃用	ガラスクリーナー（窓拭き）	
23	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口、トイレ等
24	官民共用	手洗い石鹸液	厨房入口、トイレ等
25	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
26	官民共用	トイレトペーパー	トイレ等

※23 から 26 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