業務隊長
了

補給科長
了

仕 様 書 番 号	2
作 成 年 月 日	令和4年12月1日
作 成 部 隊 名	陸上自衛隊 飯塚駐屯地業務隊
作 成 者	糧食班長 1等陸尉 中山善裕

食器洗淨及び清掃作業部外委託役務に関する仕様書

自 令和5年 4月 1日
至 令和6年 3月31日

陸上自衛隊仕様書		
物品番号	仕様書番号	
食器洗浄及び清掃作業 部外委託役務	2	
	防衛大臣承認	
	作成	令和4年12月1日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	陸上自衛隊 飯塚駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の飯塚駐屯地（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。

- a) 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3年11月から令和4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「飯塚駐屯地隊員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。
- 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）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

作業従事者の飯塚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

令和3年11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		312	352	265		203	171	
	汁わん		312	352	265		203	171	
	菜皿又は洋皿		312	352	265		203	171	
	小皿		312	352	265		203	171	
	小鉢		312	352	265		203	171	
	湯のみ		312	352	265		203	171	
	盆		312	352	265		203	171	
	はし		312	352	265		203	171	
食缶類	食缶（飯用）		7個	7個	6個		5個	4個	
	食缶（汁用）		4個	4個	3個		3個	2個	
	食缶（菜用）		7個	7個	6個		5個	4個	

令和3年12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		348	365	306		199	205	
	汁わん		348	365	306		199	205	
	菜皿又は洋皿		348	365	306		199	205	
	小皿		348	365	306		199	205	
	小鉢		348	365	306		199	205	
	湯のみ		348	365	306		199	205	
	盆		348	365	306		199	205	
	はし		348	365	306		199	205	
食缶類	食缶（飯用）		7個	7個	7個		4個	5個	
	食缶（汁用）		4個	4個	4個		2個	3個	
	食缶（菜用）		7個	7個	7個		4個	5個	

令和4年1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	265	315	243		124	124
	汁わん	265	315	243		124	124
	菜皿又は洋皿	265	315	243		124	124
	小皿	265	315	243		124	124
	小鉢	265	315	243		124	124
	湯のみ	265	315	243		124	124
	盆	265	315	243		124	124
	はし	265	315	243		124	124
食缶類	食缶（飯用）	6個	7個	5個		4個	4個
	食缶（汁用）	3個	4個	3個		2個	2個
	食缶（菜用）	6個	7個	5個		4個	4個

令和4年2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	341	413	306		179	144
	汁わん	341	413	306		179	144
	菜皿又は洋皿	341	413	306		179	144
	小皿	341	413	306		179	144
	小鉢	341	413	306		179	144
	湯のみ	341	413	306		179	144
	盆	341	413	306		179	144
	はし	341	413	306		179	144
食缶類	食缶（飯用）	7個	9個	7個		4個	4個
	食缶（汁用）	4個	5個	4個		2個	2個
	食缶（菜用）	7個	9個	7個		4個	4個

令和4年3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	271	356	260		123	123
	汁わん	271	356	260		123	123
	菜皿又は洋皿	271	356	260		123	123
	小皿	271	356	260		123	123
	小鉢	271	356	260		123	123
	湯のみ	271	356	260		123	123
	盆	271	356	260		123	123
	はし	271	356	260		123	123
食缶類	食缶（飯用）	6個	7個	6個		3個	3個
	食缶（汁用）	3個	4個	3個		2個	2個
	食缶（菜用）	6個	7個	6個		3個	3個

令和4年4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	304	368	282		157	129
	汁わん	304	368	282		157	129
	菜皿又は洋皿	304	368	282		157	129
	小皿	304	368	282		157	129
	小鉢	304	368	282		157	129
	湯のみ	304	368	282		157	129
	盆	304	368	282		157	129
	はし	304	368	282		157	129
食缶類	食缶（飯用）	7個	7個	6個		4個	4個
	食缶（汁用）	4個	4個	3個		2個	2個
	食缶（菜用）	7個	7個	6個		4個	4個

令和4年5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	277	335	254		161	142
	汁わん	277	335	254		161	142
	菜皿又は洋皿	277	335	254		161	142
	小皿	277	335	254		161	142
	小鉢	277	335	254		161	142
	湯のみ	277	335	254		161	142
	盆	277	335	254		161	142
	はし	277	335	254		161	142
食缶類	食缶（飯用）	6個	7個	6個		4個	4個
	食缶（汁用）	3個	4個	3個		2個	2個
	食缶（菜用）	6個	7個	6個		4個	4個

令和4年6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	303	366	284		143	135
	汁わん	303	366	284		143	135
	菜皿又は洋皿	303	366	284		143	135
	小皿	303	366	284		143	135
	小鉢	303	366	284		143	135
	湯のみ	303	366	284		143	135
	盆	303	366	284		143	135
	はし	303	366	284		143	135
食缶類	食缶（飯用）	7個	7個	6個		4個	4個
	食缶（汁用）	4個	4個	3個		2個	2個
	食缶（菜用）	7個	7個	6個		4個	4個

令和4年7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	384	455	370		225	198
	汁わん	384	455	370		225	198
	菜皿又は洋皿	384	455	370		225	198
	小皿	384	455	370		225	198
	小鉢	384	455	370		225	198
	湯のみ	384	455	370		225	198
	盆	384	455	370		225	198
	はし	384	455	370		225	198
食缶類	食缶（飯用）	8個	9個	8個		5個	5個
	食缶（汁用）	4個	5個	4個		3個	3個
	食缶（菜用）	8個	9個	8個		5個	5個

令和4年8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	297	328	267		225	191
	汁わん	297	328	267		225	191
	菜皿又は洋皿	297	328	267		225	191
	小皿	297	328	267		225	191
	小鉢	297	328	267		225	191
	湯のみ	297	328	267		225	191
	盆	297	328	267		225	191
	はし	297	328	267		225	191
食缶類	食缶（飯用）	7個	7個	6個		5個	4個
	食缶（汁用）	4個	4個	3個		2個	2個
	食缶（菜用）	7個	7個	6個		5個	4個

令和4年9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	437	457	376		234	191
	汁わん	437	457	376		234	191
	菜皿又は洋皿	437	457	376		234	191
	小皿	437	457	376		234	191
	小鉢	437	457	376		234	191
	湯のみ	437	457	376		234	191
	盆	437	457	376		234	191
	はし	437	457	376		234	191
食缶類	食缶（飯用）	9個	9個	8個		5個	4個
	食缶（汁用）	5個	5個	4個		3個	2個
	食缶（菜用）	9個	9個	8個		5個	4個

令和4年10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	287	316	249		151	145
	汁わん	287	316	249		151	145
	菜皿又は洋皿	287	316	249		151	145
	小皿	287	316	249		151	145
	小鉢	287	316	249		151	145
	湯のみ	287	316	249		151	145
	盆	287	316	249		151	145
	はし	287	316	249		151	145
食缶類	食缶（飯用）	7個	7個	5個		4個	4個
	食缶（汁用）	4個	4個	3個		2個	2個
	食缶（菜用）	7個	7個	5個		4個	4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	1000 m ²
食 器 洗 浄 室	17.6 m ²
食 卓	91 台（隊員食堂 81 台、幹部食堂 10 台）
い す	330 脚（隊員食堂 290 脚、幹部食堂 40 脚）
食 卓 備 付 品	91 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	終了時刻
朝 食 作 業	06 時 00 分	08 時 00 分
昼 食 作 業	10 時 00 分	13 時 30 分
夕 食 作 業	15 時 30 分	19 時 00 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。
		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。

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 10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30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。
作業従事者勤務割 振表 (勤務予定表)	月1回	翌月分を前月 30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。
作業完了届	月1回	当月分を翌月 1日まで	

※ 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。