

## 標準仕様書

調達要求番号 :

陸上自衛隊仕様書		
物品番号	仕様書番号	第 号
食器洗浄及び清掃作業等部外委託	作成	令和4年12月13日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	自衛隊那覇病院総務課

### 1 総則

#### (1) 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の南那覇駐屯地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。

#### (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わる契約を締結する者

イ 檢査官

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

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わ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

#### (3) 本委託業務の概要

官側の施設、器材を使用して、食器・調理器具・容器類の洗浄、食堂（事務室、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・調理器具・容器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は、表1の数量を表6の調達要領指定書によって変更するので、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

#### (1) 作業の条件

ア 受託者の作業条件

受託者の作業条件は、次による。

(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、別紙第1「令和4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」、別紙第2「那覇病院における人員の配置（基準）」を基準として、作業從

- 事者を適切に配置するものとする。
- (イ) 南那覇駐屯地で定める喫食時間に連接・連携した作業を行い、喫食時間が遅れる事実が生じた場合は、増員等による対応をすること。
- (ウ) 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た作業従事者を適切に配置するものとすること。また、給食業務と別に必ず作業従事者を配置するもとし、一人の場合は、その者が現場責任者とする。
- (エ) 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。
- (オ) 受託者の経費負担は、次のとおりとする。
- 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
  - 保健衛生用消耗品
  - 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)」
- (カ) 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。
- 安全に万全を期す。
  - 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。
  - 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。
- (キ) 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原状に復旧するものとする。
- (ク) 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。
- イ 作業従事者の服務  
作業従事者の南那覇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。
- ウ 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。
- (ア) 日本国籍を持ち、心身ともに作業に支障のない者
- (イ) 現場責任者は、勤務時間中、常時腕章又はこれに類するもの(帽子等)を装着し、所在を明確にする。
- (2) 作業内容
- ア 食器・調理器具・容器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、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。
- (イ) 配食後の調理器具・容器類を水槽、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。
- (ウ) 食器洗浄機、水槽、その他の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。
- (エ) 作業終了後、食器洗浄区域を清掃する。
- イ 勤務員食堂及び厨房(事務室、糧食倉庫を除く。)の清掃及びこれに付随する作業
- (ア) 喫食終了後、食卓、椅子、食卓備付品などを雑巾又は布巾を使用して清掃する。その際、食卓備付品の手入れ及び補充も実施する。
- (イ) 喫食終了後、食堂床、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をする。
- (ウ) 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。
- ウ 食器洗浄のレベル
- (ア) 洗浄後の食器類が見た目にも清潔かつ綺麗であること。
- (イ) 食べかす・付着油等が食器類に付着していないこと。
- (ウ) 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

- (ア) 勤務態度が良好で、衛生上清潔であること。
  - (イ) 集合・就業時間を厳守すること。
  - (ウ) 食器等を壊さないよう丁寧に扱うこと。
  - (エ) 手洗いの励行及び爪、頭髪及び着衣は、常に清潔にすること。
- (3) 作業量

ア 洗浄する食器・調理器具・容器類及び数量は、表1を基準とする。

【表1】(平日及び休日)

種類	作業区分	朝食作業		昼食作業		夕食作業						
		平日	休日	平日	休日	平日	休日					
食器類	飯わん	各約7個	各約25個	各約7個								
	汁わん											
	菜皿又は洋皿											
	小皿又は小鉢											
	湯のみ											
	盆											
	はし											
器具・容器類	調理器具	約8個										
	鍋・ボール・カゴ類	約8個										

イ 各食前、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
厨房	79.41m <sup>2</sup>
患者食堂	90.23m <sup>2</sup>
食卓	3卓
椅子	12脚
食卓備付品	9組
各種テーブル等	3台
配膳台	3台

ウ 作業開始時刻及び作業終了時刻は、表3を基準とする。

【表3】

区分	作業開始時刻	作業終了時刻
昼食作業	9時00分	13時30分
夕食作業	15時00分	18時30分

エ 朝食・昼食作業時に洗浄する食器・調理器具・容器類の数量が表1に満たない場合及び夕食作業時の付加作業は、表4を基準とする。ただし、全ての作業を実施するものではない。

【表4】

区分	作業内容
作業1	排水溝の清掃（毎日）
作業2	厨房内の油落とし
作業3	ガスレンジの清掃（2、3日に1回）
作業4	食器洗浄機周辺の清掃（使用的都度）
作業5	戸棚の清掃
作業6	調理台の清掃
作業7	配食台の清掃
作業8	盆や食器類の漂白・洗浄（1ヶ月に1回程度）
作業9	窓のガラス拭き
作業10	トイレ清掃
作業11	厨房及び食堂等のゴミだし（毎日）

## オ 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。

## (4) 本仕様書の運用

本仕様書は、食器洗浄等役務作業の大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。

## ア 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) 監督官・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

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

ウ 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。

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

## 3 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) 各食の作業が終了したときは、検査官に届け出て検査を受けるものとする。
- (3) 受託者は、仕様書に示す作業、受託者の経費負担及び提出書類などが、適時かつ確実に実施できず、官側から改善・処置を求められた場合には、速やかに改善計画を提出し、官側の承認を受けた後、改善するものとする。
- (4) 前項の改善計画による改善がなされなかった場合、官側は契約に関する減額又は契約解除などの処置を講ずることができる。
- (5) 監督官・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。

#### 4 その他の指示

##### (1) 衛生に関する事項

衛生に関する事項は、次による。

ア 受託者は、厚生労働省の定める「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。）」の定める調理従事者など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。

イ 作業従事者に関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。

ウ 受託者は、官側がマニュアル別紙に示す作業従事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。

##### (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1週間前	作業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7月分は業務開始の1週間前まで)	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 作業従事者に変更があれば、その都度提出する。
作業従事者勤務予定表	月1回	翌月分を前月25日まで	1 受託年度7月分は業務開始の2週間前まで。 2 作業従事者に変更があれば、その都度提出する
作業完了届	月1回	当月分を翌月1日まで(休日の場合は翌週明け)	

##### (3) 自衛隊那覇病院及び作業場所の案内図等

別紙第6

##### (4) 仕様書に関する事項

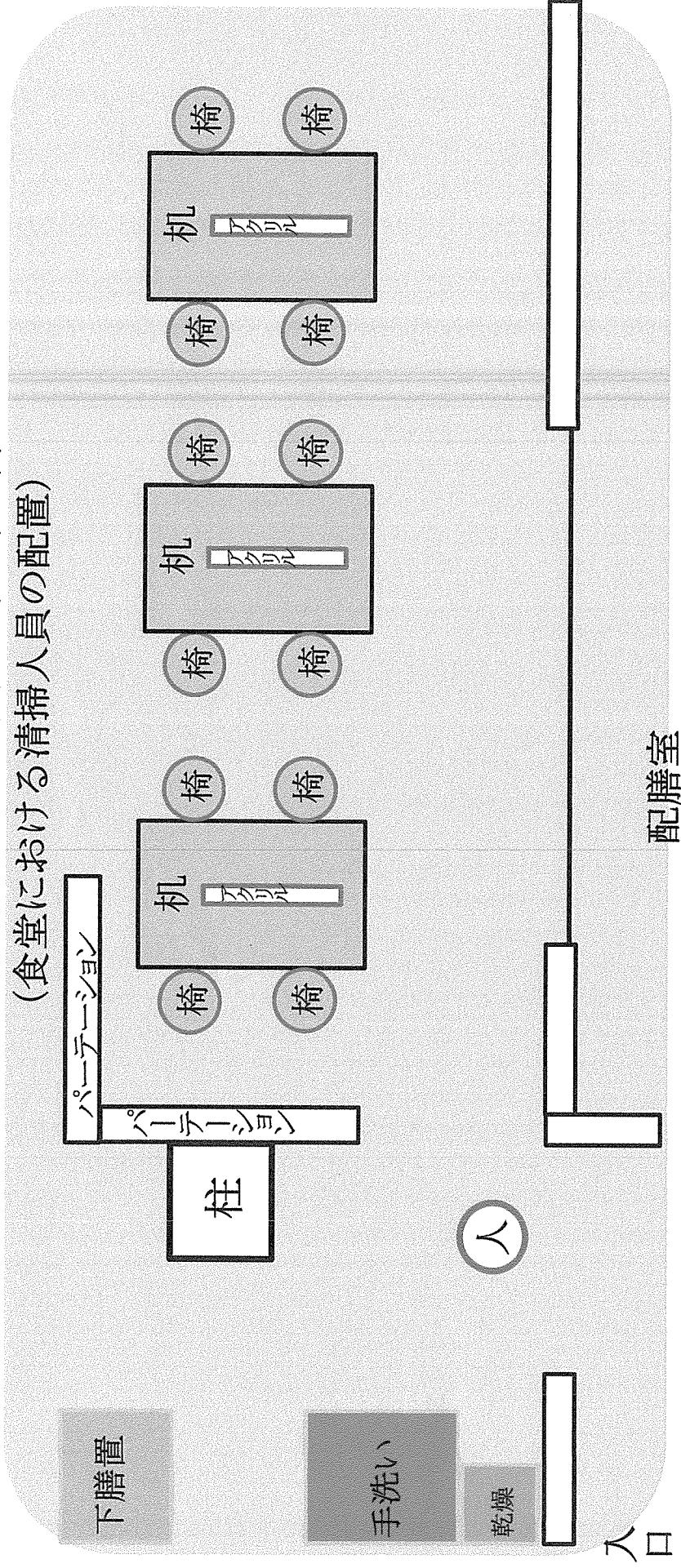
受託者は、この仕様書に疑義が生じた場合は、契約担当官と協議するものとする。

## 令和4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				作業員 1人当たりの 作業時間 (時) C	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)	基本 (食) A		
平日	朝	5 3	3	6	6		
	昼	7 4	2 4	2 7	2 7	1	4 . 5
	夕	5 4	4	7	7	1	3 . 5
	計	1 8 1	3 1	4 0	4 0	8	8
各月 共通	朝	5 3	3	6	6		
	昼	5 3	3	6	6	1	4 . 5
	夕	5 3	3	6	6	1	3 . 5
	計	1 7 2	9	1 8	1 8	8	8

※朝・夕・休日は 隊員3～4名、患者3名を見込んだ数字となっているが最大患者食が50食まで発生する可能性有り。

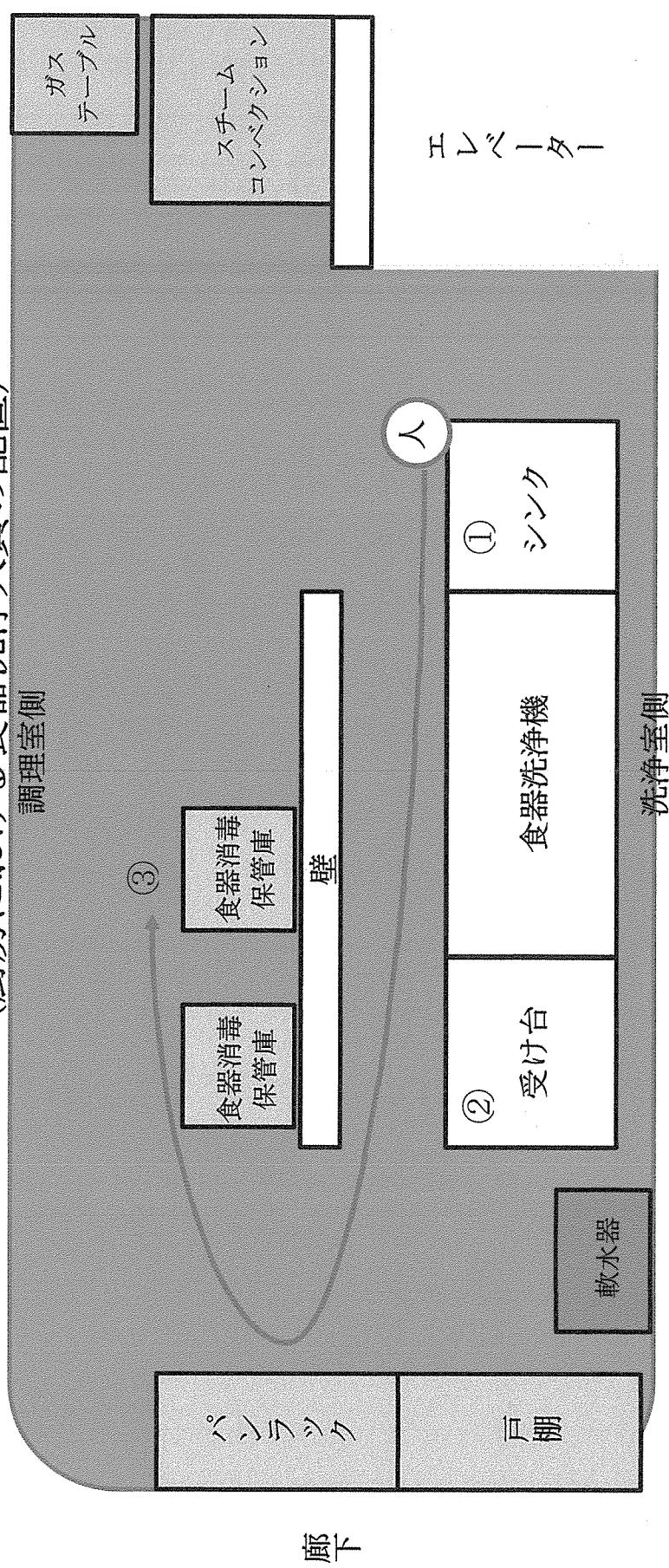
那覇病院における人員の配置（基準）  
(食堂における清掃人員の配置)



区分	担当業務	配置人数	備考
人	食堂(配膳室除く)の床面清掃 手洗い場、ド膳置きの清掃 椅子、机上、アクリル板の拭き上げ・消毒	1	食器洗浄員と食堂清掃員は兼務とする。 食器の格納が終わる次第食堂に前進し担当業務を行う。

那覇病院における人員の配置（基準）  
(厨房における食器洗浄器具の配置)

別紙第2-2



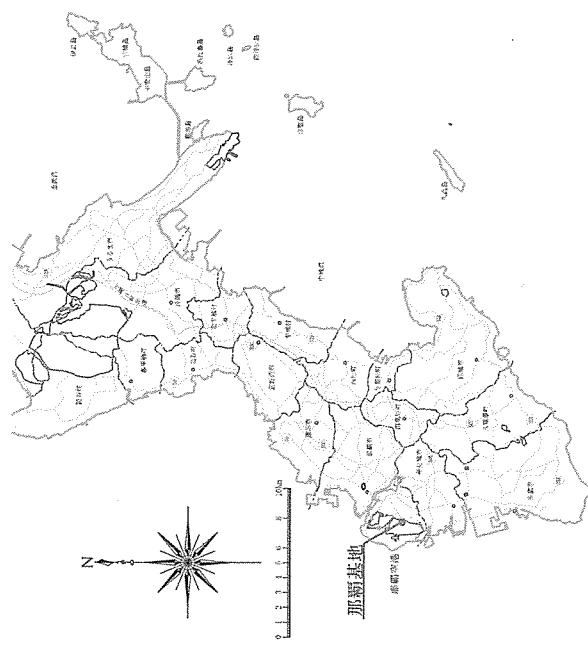
区分	担当	配置人数	備考
人	食器洗浄業務全般 食器保管庫への格納	1	①エレベーターから食器を取り、手洗いしながらシンクに投入 ②食器洗浄機の投入後受け台のほうへ移動、かごへ整理 ③食器消毒保管庫へかごを格納

## (食器洗浄及び清掃業務)年間を通じて必要となる消耗品のリスト(基準)

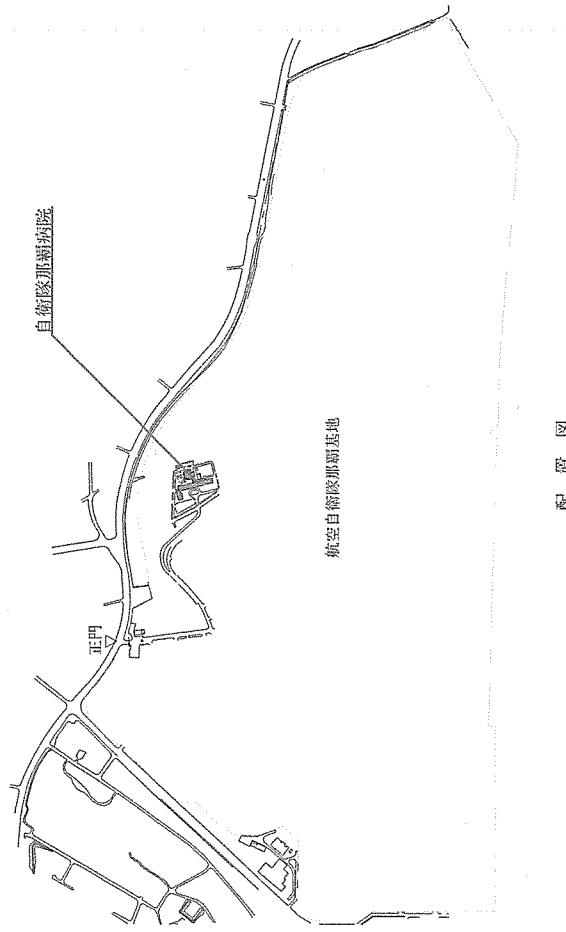
区分	品名	備考
厨房器材 及び器具	1 作業従事者個人用	マスク
	2 作業従事者個人用	個人用被服
	3 作業従事者個人用	使い捨て手袋
	4 作業従事者個人用	爪ブラシ
	5 食器洗浄用	スポンジたわし
	6 食器洗浄用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤
	7 食器洗浄用	クレンザー
	8 食器洗浄用	油用食器洗剤
	9 食器洗浄用	除菌漂白剤
	10 食器洗浄器具清掃用	食器洗浄器用洗剤
	11 食器洗浄器具・卓上清掃用	消毒用アルコール
	12 卓上清掃用	タオル、布巾
	13 卓上清掃用	洗濯用洗剤
	14 食堂・食器洗浄室清掃用	ほうき
	15 食堂・食器洗浄室清掃用	デッキブラシ
	16 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
	20 官民共用	手洗い石鹼液
	21 官民共用	ペーパータオル
	22 官民共用	トイレットペーパー

## 自衛隊那覇病院及び作業場所の案内図等

別紙第4



案内図



配置図

自衛隊那覇病院配置図

