

調達要求番号：

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の部外委託	作成	令和5年12月8日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	相浦駐屯地業務隊

1 総則

(1) 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の相浦駐屯地（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。

(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 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

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 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

オ 作業従事者

この役務に直接従事する者

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

(3) 本委託業務の概要

官側の施設及び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

(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「相浦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) 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。

(ウ) 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。

a 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

b 保健衛生用消耗品

c その他、官側の準備するもの以外

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）」

(エ) 器材等の使用に当たっては、次の事項を遵守するものとする。

- a 安全に万全を期す。
- b 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。
- c 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。

(オ) 本役務の実施に伴い、故意又は過失によって施設並びに器材などに損傷を与えた場合は、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。

(カ) 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

作業従事者の相浦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、常時青腕章などを装着し、所在を明確にする。

(2) 作業の内容

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、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。

(ウ) 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。

(エ) 作業終了後、食器洗浄室を清掃する。

イ 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

(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。

(イ) 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。特に汚れている個所は水洗いする。

(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。

(3) 作業量

ア 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

作業区分 種類		月					
		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	900 個	1300 個	900 個	600 個	600 個	600 個
	汁 わ ん	900 個	1300 個	900 個	600 個	600 個	600 個
	菜皿又は洋皿	900 個	1300 個	900 個	600 個	600 個	600 個
	小 皿	900 個	1300 個	900 個	600 個	600 個	600 個
	小 鉢	900 個	1300 個	900 個	600 個	600 個	600 個

		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 缶 類	湯 の み	900 個	1300 個	900 個	600 個	600 個	600 個
	盆	900 個	1300 個	900 個	600 個	600 個	600 個
	は し	900 個	1300 個	900 個	600 組	600 組	600 組
	患者用食器	※ 所要の都度、官側から依頼された数量					
食 缶 類	食缶（飯用）	15 個	20 個	15 個	10 個	10 個	10 個
	食缶（汁用）	12 個	15 個	12 個	6 個	8 個	6 個
	食缶（菜用）	10 個	12 個	10 個	6 個	8 個	6 個
注 記		献立に応じて、食器等は変更される。					

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 2 を基準とする。

表 2

区 分		面積又は数量
隊員食堂	面 積	1 1 0 0 m ²
	食 卓 数	1 4 7 個
	椅 子 数	5 8 8 個
	食卓備付品	1 4 7 組
幹部食堂	面 積	1 3 0 m ²
	食 卓 数	2 0 個
	椅 子 数	8 0 個
	食卓備付品	2 0 組
食 器 洗 浄 室		1 1 5 m ²

ウ 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	0 6 時 0 0 分	1 0 時 0 0 分
昼食作業	1 1 時 3 0 分	1 5 時 3 0 分
夕食作業	1 7 時 3 0 分	2 0 時 0 0 分

エ 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

- (1) 各作業の実施間、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、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
	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

(1) 衛生に関する事項

- ア 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。」
- イ 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。
- ウ 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。
- エ 作業従事者等の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）並びに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。

(2) 隊員食堂床フロアのワックス掛け等

- ア 1年に2回、隊員食堂のワックス掛け及び汚れの除去の作業を行う。作業時期については、長期休暇間を活用し、細部は官側との調整による。
- イ 床面フロアのワックス液体（消耗品）、機械については、官側が準備するものを使用する。

(3) 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 1週間前まで	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	翌月分を前月 25日まで(た だし、受託年度 4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。また、冬季(10月～3 月)については、ノロウイル ス検査を含めること。 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5日前まで 2 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 3日まで	様式別示

(3) 作業の完了届

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) 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

月	区分	食数				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	現場責任者 (人・時)	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×C		
4月	平日	朝	895	449	672	14,362	2	41	5	185	350
		昼	1,151	480	816	20,066	2	111	5	500	181
		夕	993	189	591	12,049	1	52	5	234	232
		計	3,039	1,118	693	46,477	5	204	14	918	763
	休日	朝	394	222	308	3,610	0	0	4	0	0
		昼	325	161	243	3,284	1	3	5	14	1,095
		夕	374	160	267	12,672	1	3	4	12	4,224
		計	1,093	543	273	19,566	2	6	13	26	5,319
		朝	591	454	523	10,932	2	39	5	176	280
		夕	953	703	828	14,873	2	115	5	518	129
5月	平日	朝	787	214	501	9,463	1	97	5	437	98
		昼	2,331	1,371	1,851	35,268	5	251	14	1,130	507
		夕	254	206	230	2,969	0	0	4	0	0
		計	201	158	180	2,220	1	22	5	99	101
	休日	朝	193	153	173	2,228	1	18	4	72	124
		昼	648	517	583	7,417	2	40	13	171	225
		夕	637	236	437	11,117	2	58	5	261	192
		計	981	368	675	15,588	2	134	5	603	116
		朝	640	180	410	9,667	1	75	5	338	129
		夕	2,258	784	1,521	36,372	5	267	14	1,202	437
6月	平日	朝	306	183	245	1,911	0	0	4	0	0
		昼	159	145	152	1,310	1	7	5	32	187
		夕	157	141	149	1,310	1	5	4	20	262
		計	622	469	546	4,531	2	12	13	52	449
	休日	朝	788	527	658	14,683	2	64	5	288	229
		昼	1,116	728	922	19,991	2	110	5	495	182
		夕	776	250	513	12,466	1	53	5	239	235
		計	2,680	1,505	2,093	47,140	5	227	14	1,022	646
		朝	453	275	364	4,440	0	0	4	0	0
		夕	442	171	307	3,393	1	8	5	36	424
7月	平日	朝	460	187	324	3,541	1	9	4	36	393
		昼	1,355	633	994	11,374	2	17	13	72	818
		夕									
		計									
	休日	朝									
		昼									
		夕									
		計									
		朝									
		夕									

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

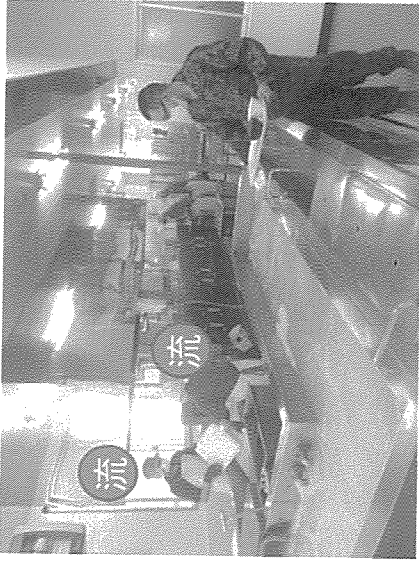
月	区分	食数				作業員					
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A	現場責任者 (人・時)	作業員 (人) B	1人あたりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C	作業員1人 当たり食数 A÷B	
8月	平日	朝	744	360	552	12,938	2	45	5	203	288
		昼	1,058	399	729	16,979	2	92	5	414	185
		夕	877	266	572	11,898	1	53	5	239	224
		計	2,679	1,025	1,852	41,815	5	190	14	855	697
	休日	朝	340	200	270	2,685	0	0	4	0	0
		昼	294	169	232	2,133	1	14	5	63	152
		夕	326	169	248	2,359	1	14	4	56	169
		計	960	538	749	7,177	2	28	13	119	321
	平日	朝	881	626	754	16,147	2	60	5	270	269
		昼	1,359	970	1,165	21,816	2	111	5	500	197
		夕	1,022	244	633	14,264	1	57	5	257	250
		計	3,262	1,840	2,551	52,227	5	228	14	1,026	716
9月	平日	朝	423	276	350	3,860	0	0	4	0	0
		昼	325	204	265	2,887	1	7	5	32	412
		夕	307	214	261	3,022	1	7	4	28	432
		計	1,055	694	875	9,769	2	14	13	60	844
	休日	朝	779	359	569	14,642	2	58	5	261	252
		昼	1,157	193	675	18,677	2	106	5	477	176
		夕	815	216	516	12,553	1	59	5	266	213
		計	2,751	768	1,760	45,872	5	223	14	1,004	641
	平日	朝	801	325	563	4,592	0	0	4	0	0
		昼	1,190	155	673	4,189	1	16	5	72	262
		夕	921	160	541	4,138	1	15	4	60	276
		計	2,912	640	1,776	12,919	2	31	13	132	538
休日	朝	702	592	647	12,928	2	60	5	270	215	
	昼	1,014	567	791	17,185	2	123	5	554	140	
	夕	692	299	496	11,030	1	75	5	338	147	
	計	2,408	1,458	1,933	41,143	5	258	14	1,161	502	
10月	平日	朝	307	253	280	3,458	0	0	4	0	0
		昼	311	205	258	2,505	1	15	5	68	167
		夕	296	216	256	2,573	1	14	4	56	184
		計	914	674	794	8,536	2	29	13	124	351
11月	平日	朝	744	360	552	12,938	2	45	5	203	288
		昼	1,058	399	729	16,979	2	92	5	414	185
		夕	877	266	572	11,898	1	53	5	239	224
		計	2,679	1,025	1,852	41,815	5	190	14	855	697
	休日	朝	340	200	270	2,685	0	0	4	0	0
		昼	294	169	232	2,133	1	14	5	63	152
		夕	326	169	248	2,359	1	14	4	56	169
		計	960	538	749	7,177	2	28	13	119	321
	平日	朝	881	626	754	16,147	2	60	5	270	269
		昼	1,359	970	1,165	21,816	2	111	5	500	197
		夕	1,022	244	633	14,264	1	57	5	257	250
		計	3,262	1,840	2,551	52,227	5	228	14	1,026	716
休日	朝	423	276	350	3,860	0	0	4	0	0	
	昼	325	204	265	2,887	1	7	5	32	412	
	夕	307	214	261	3,022	1	7	4	28	432	
	計	1,055	694	875	9,769	2	14	13	60	844	
平日	朝	779	359	569	14,642	2	58	5	261	252	
	昼	1,157	193	675	18,677	2	106	5	477	176	
	夕	815	216	516	12,553	1	59	5	266	213	
	計	2,751	768	1,760	45,872	5	223	14	1,004	641	
休日	朝	801	325	563	4,592	0	0	4	0	0	
	昼	1,190	155	673	4,189	1	16	5	72	262	
	夕	921	160	541	4,138	1	15	4	60	276	
	計	2,912	640	1,776	12,919	2	31	13	132	538	
平日	朝	702	592	647	12,928	2	60	5	270	215	
	昼	1,014	567	791	17,185	2	123	5	554	140	
	夕	692	299	496	11,030	1	75	5	338	147	
	計	2,408	1,458	1,933	41,143	5	258	14	1,161	502	
休日	朝	307	253	280	3,458	0	0	4	0	0	
	昼	311	205	258	2,505	1	15	5	68	167	
	夕	296	216	256	2,573	1	14	4	56	184	
	計	914	674	794	8,536	2	29	13	124	351	

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（令和4年度実績値）

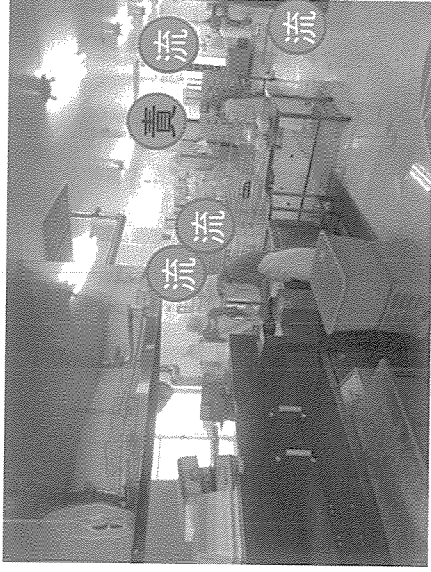
月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たり食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業員 (人) B	1人あたりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C		
12月	平日	朝	711	227	469	15,174	2	47	5	212	323
		昼	1,173	149	661	17,861	2	78	5	351	229
		夕	972	170	571	12,407	1	60	5	270	207
	計	2,856	546	1,701	45,442	5	185	14	833	759	
	休日	朝	388	227	308	3,149	0	0	4	0	0
		昼	408	163	286	2,881	1	20	5	90	144
夕		460	161	311	2,782	1	18	4	72	155	
計	1,256	551	904	8,812	2	38	13	162	299		
1月	平日	朝	789	226	508	11,931	2	57	5	257	209
		昼	1,030	164	597	15,040	2	113	5	509	133
		夕	734	185	460	10,342	1	68	5	306	152
	計	2,553	575	1,564	37,313	5	238	14	1,071	495	
	休日	朝	616	215	416	3,859	0	0	4	0	0
		昼	590	162	376	3,093	1	7	5	32	442
夕		569	154	362	3,130	1	6	4	24	522	
計	1,775	531	1,153	10,082	2	13	13	56	964		
2月	平日	朝	734	560	647	13,097	2	54	5	243	243
		昼	1,028	568	798	17,197	2	116	5	522	148
		夕	766	569	668	12,888	1	73	5	329	177
	計	2,528	1,697	2,113	43,182	5	243	14	1,094	567	
	休日	朝	637	517	577	5,694	0	0	4	0	0
		昼	530	428	479	5,012	1	15	5	68	334
夕		560	444	502	5,015	1	10	4	40	502	
計	1,727	1,389	1,558	15,721	2	25	13	108	836		
3月	平日	朝	827	472	650	14,151	2	61	5	275	232
		昼	1,071	474	773	19,138	2	126	5	567	152
		夕	804	435	620	13,505	1	81	5	365	167
	計	2,702	1,381	2,042	46,794	5	268	14	1,206	551	
	休日	朝	452	425	439	4,264	0	0	4	0	0
		昼	442	400	421	3,788	1	8	5	36	474
夕		465	421	443	3,907	1	8	4	32	488	
計	1,359	1,246	1,303	11,959	2	16	13	68	962		

相浦駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置 (基準)

食器返納⇒浸漬槽に投入



かき上げ式食器洗浄機



食器消毒保管庫



格 格 格

主な任務等		人員	総合計
責	現場責任者 (全般指示、食器格納兼任)	1	10
流	シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ	6	
格	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	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)」

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

※ 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、官側と要調整