

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6年 4月 1日

至 令和7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5年10月25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6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) 各四半期1回（6月、9月、12月、3月基準）に（細部は官側との調整による。）、食堂（幹部及び隊員食堂）の床洗い及び床のワックス塗布磨きを実施する。床のワックス塗布磨きについては、油性又は水性ワックスを塗布し、電動床磨きで磨き上げる。ワックス塗布の前には、洗剤又はワックスはく離剤を用いて汚れや古いワックスを落として床面をきれいにする。
  - d) 各月の厨房整備日を基準に、食堂（幹部及び隊員食度）の窓ガラスの清掃作業（外側含む）を行うものとする。
  - e) 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		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	650個	700個	600個	—	350個	400個
	汁 わ ん	650個	700個	600個	—	350個	400個
	菜皿又は洋皿	650個	700個	600個	—	350個	400個
	小 皿	650個	700個	600個	—	350個	400個
	小 鉢	650個	700個	600個	—	350個	400個
	湯 の み	650個	700個	600個	—	350個	400個
	盆	650個	700個	600個	—	350個	400個
	は し	650個	700個	600個	—	350個	400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		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	300個	400個	300個	—	150個	150個
	汁 わ ん	300個	400個	300個	—	150個	150個
	菜皿又は洋皿	300個	400個	300個	—	150個	150個
	小 皿	300個	400個	300個	—	150個	150個
	小 鉢	300個	400個	300個	—	150個	150個
	湯 の み	300個	400個	300個	—	150個	150個
	盆	300個	400個	300個	—	150個	150個
	は し	300個	400個	300個	—	150個	150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	9 3 2 m <sup>2</sup>	1 3 0 m <sup>2</sup>
食器洗浄室	9 6 m <sup>2</sup>	
食 卓	1 1 7 個	1 7 個
い す	4 6 8 個	6 8 個
食卓備付品	9 5 組	1 7 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	0 6 0 0	0 8 0 0		
昼食作業	0 9 3 0	1 3 3 0	0 9 3 0	1 3 3 0
夕食作業	1 5 0 0	1 9 0 0	1 5 0 0	1 9 0 0

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、官側がマニュアル別紙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
作業完了届	月1回	当月分を翌月5 日まで	別紙第6

※ 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6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				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	
10月	平日	朝	527	191	327	6903	2	48	2	97	143
		昼	594	211	402	8511	4	63	4	253	134
		夕	442	152	294	6197	4	55	4	220	113
		計	—	—	—	21612	10	167	—	570	—
	休日	昼	345	116	206	2033	4	18	4	71	115
		夕	293	127	178	1773	4	22	4	87	82
計		—	—	—	3806	8	39	—	157	—	
11月	平日	朝	565	220	332	6645	2	40	2	80	166
		昼	657	205	378	7561	4	59	4	236	128
		夕	473	143	281	5615	4	55	4	219	103
		計	—	—	—	19821	10	154	—	535	—
	休日	昼	339	98	197	2044	4	17	4	69	118
		夕	263	104	174	1788	4	17	4	67	107
計		—	—	—	3832	8	34	—	136	—	
12月	平日	朝	442	221	335	5482	2	34	2	67	163
		昼	551	250	445	7192	4	48	4	193	149
		夕	391	102	282	4612	4	43	4	171	108
		計	—	—	—	17286	10	125	—	431	—
	休日	昼	278	59	118	1686	4	29	4	117	57
		夕	223	57	108	1562	4	28	4	111	56
計		—	—	—	3247	8	57	—	228	—	

月	区分		食数				現場 責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当 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	
1月	平日	朝	431	219	302	5018	2	35	2	69	145
		昼	636	286	377	6281	4	52	4	209	120
		夕	407	121	253	4215	4	47	4	187	90
		計	—	—	—	15514	10	134	—	465	—
	休日	昼	293	62	145	2066	4	27	4	109	76
		夕	219	61	118	1689	4	26	4	105	64
		計	—	—	—	3755	8	54	—	215	—
2月	平日	朝	429	224	289	5295	2	37	2	74	143
		昼	520	321	411	7527	4	56	4	225	134
		夕	320	128	243	4454	4	54	4	215	83
		計	—	—	—	17276	10	147	—	514	—
	休日	昼	174	91	133	1288	4	18	4	72	72
		夕	161	88	115	1115	4	19	4	75	60
		計	—	—	—	2402	8	37	—	147	—
3月	平日	朝	430	251	312	6971	2	44	2	89	157
		昼	592	285	434	9694	4	71	4	283	137
		夕	703	139	297	6643	4	50	4	199	134
		計	—	—	—	23308	10	165	—	570	—
	休日	昼	220	101	146	1264	4	13	4	52	97
		夕	160	102	126	1091	4	13	4	51	86
		計	—	—	—	2354	8	26	—	103	—

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	
4月	平日	朝	783	561	682	13458	2	63	2	126	214
		昼	967	531	772	15234	4	80	4	320	190
		夕	773	469	633	12491	4	65	4	260	192
		計	—	—	—	41183	10	208	—	706	—
	休日	昼	686	144	432	4428	4	28	4	112	158
		夕	667	187	460	4714	4	30	4	120	157
		計	—	—	—	9141	8	58	—	232	—
5月	平日	朝	812	542	660	11935	2	55	2	111	216
		昼	756	423	588	10625	4	68	4	273	155
		夕	730	438	600	10857	4	55	4	220	197
		計	—	—	—	33418	10	179	—	604	—
	休日	昼	450	78	216	2781	4	38	4	151	74
		夕	552	147	351	4499	4	40	4	159	113
		計	—	—	—	7280	8	77	—	309	—
6月	平日	朝	948	540	654	14380	2	91	2	183	157
		昼	935	429	651	14316	4	89	4	355	161
		夕	841	393	600	13189	4	73	4	292	181
		計	—	—	—	41885	10	253	—	829	—
	休日	昼	574	137	332	2654	4	23	4	93	114
		夕	554	331	427	3416	4	25	4	101	135
		計	—	—	—	6070	8	49	—	195	—

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	
7月	平日	朝	549	207	312	6244	2	58	2	115	108
		昼	499	256	382	7637	4	66	4	265	115
		夕	378	152	265	5305	4	50	4	199	107
		計	—	—	—	19186	10	174	—	579	—
	休日	昼	335	93	176	1942	4	23	4	91	86
		夕	296	95	146	1603	4	23	4	91	71
		計	—	—	—	3545	8	45	—	181	—
8月	平日	朝	439	174	288	4894	2	38	2	77	128
		昼	447	134	329	5613	4	53	4	212	106
		夕	324	119	237	4028	4	33	4	131	123
		計	—	—	—	14535	10	124	—	419	—
	休日	昼	183	63	94	1315	4	27	4	107	49
		夕	178	63	91	1276	4	27	4	107	48
		計	—	—	—	2591	8	53	—	213	—
9月	平日	朝	587	205	306	6114	2	49	2	98	125
		昼	471	209	341	6827	4	66	4	263	104
		夕	391	136	246	4919	4	58	4	232	85
		計	—	—	—	17860	10	173	—	593	—
	休日	昼	435	112	193	1934	4	20	4	79	98
		夕	285	97	153	1529	4	22	4	87	71
		計	—	—	—	3463	8	41	—	165	—

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	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	手洗い石鹼液	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	トイレットペーパー	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、官側と要調整

## 作 業 完 了 届

分任契約担当官  
陸上自衛隊国分駐屯地  
第364会計隊長 殿

下記のとおり、作業が完了したのでお届けします。

### 記

- 1 作 業 名 : 食器洗淨及び清掃作業の部外委託
- 2 作 業 場 所 : 国分駐屯地隊員食堂
- 3 作 業 期 間 : 令和 年 月 日 から  
令和 年 月 日 まで
- 4 稼 働 日 数  
(1) 平 日 : 日  
(2) 休 日 : 日
- 5 完了届出年月日 : 令和 年 月 日

契 約 者

印