

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	
給食業務の部外委託	
作成	令和5年12月11日
変更	令和 年 月 日
作成部隊等名	えびの駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊のえびの駐屯地（以下、「官側」という）における給食業務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

給食業務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、補助者として給食業務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、補助者として給食業務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

給食業務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

g) 作業従事者等

現場責任者及び作業従事者

h) 調理師

調理師法（昭和33年法律第147号）第3条に規定する調理師免許を有する者

1.3 本委託業務の概要

官側の施設、器材等を使用して、官側が作成した献立及び官側が準備した食材等により官側が示す調理指示に従い調理し、指定された食事時間内に配食、並びに、これらに付随する食材、調味料などの運搬、調理器材、用具の手入れ及び指定場所への格納、厨房の清掃を行うものである。

駐屯地食堂における標準的な食数及び配食レーンは表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、食事時間並びに献立を変更する場合があります、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 本委託業務に必要な態勢

### 2.1 実施態勢

受託者は、官側が示す献立、予定喫食者数、配食レーン数等に応じ、別紙第1及び別紙第2「及びの駐屯地食堂における配食人員の配置」等を基準として本委託業務を完成するために必要な作業従事者の数を官側と協議の上、自らの判断で決定し、調理工程表又は作業従事者勤務割振表により官側の確認を受けるとともに、次に掲げる要件を具備した態勢を確保するものとする。

#### a) 現場責任者

受託者は、委託業務実施間、次に掲げる要件を具備する者を現場責任者として常時配置するものとする。また、現場責任者が休暇等により不在となる場合は、受託者はあらかじめ現場責任者と同様の要件を具備する代理の者を選任し、現場責任者に代わって権限を執行できる態勢をとらなければならない。

なお、現場責任者は前述の責任を遂行できる限りにおいて作業従事者との兼任を妨げない。

- 1) 本委託業務に必要な知識、技術を有すること。
- 2) 作業全般を統括する能力を有し、作業従事者を指導・監督できること。
- 3) 官側との交渉等に関する権限を有し、速やかに連絡調整できる態勢をとれること。
- 4) 前3号に示す能力、知識、権限等を有する者の判断基準は、受託者の正規社員であり、同一メニューを一1回100食以上提供する集団給食業務経験を1年以上有しかつ調理師免許を保有する者とする。受託者は、その証明を5.3に示す時期までに提出するものとする。
- 5) 現場責任者は日本国籍を有し、かつ日本語で意思疎通ができること。

#### b) 作業従事者

作業従事者は、次の要件を満たす者とする。

- 1) 調理作業においては、常時1名以上の調理師が勤務するようにシフト管理する。
- 2) 作業従事者は日本国籍を有し、かつ日本語で意思疎通ができること。

## 2.2 食品衛生管理

安全な給食を安定供給するため、次に掲げる法令等を遵守する。この際、以下の法令等は入札又は見積書の提出時における最新版とする。

- 1) 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- 2) 食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）
- 3) 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）
- 4) 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省 平成9年3月24日付け衛食第85号別添）

※ ただし、5(4)③に記述される、「10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検査を含めること。」については、官側としてこれを要求しない。受託業者が自主的に実施する場合は、受託業者の負担とする。

- 5) 都道府県で定める食品衛生に関する条例
- 6) 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（以下、「感染症法」という。）（平成10年法律第114号）
- 7) 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（以下、「感染症法施行規則」という。）（平成10年厚生省令第9号）

## 2.3 確保されるべき業務の質

- a) 指定された食事開始時間までに食事を提供できる態勢を整え、食事終了時間まで喫食者へ配食すること
- b) 衛生的な食事を提供すること。

c) 隊員の満足向上を図ること。

#### 2.4 作業従事者の服務

作業従事者のえびの駐屯地における一般的な遵守事項は、隊員に準ずるものとする。

### 3 本委託業務の細部内容

#### 3.1 全般

a) 作業実施間の服装は、常に清潔な調理服、エプロン、マスク、手袋等を着用するとともに、名札を付けること。また、現場責任者は所在を明確にするため常時腕章又はこれに類するもの（帽子等）を装着する。

b) 現場責任者（必要に応じ作業従事者）は、官側が実施する調理ミーティング等に参加して、調理工程、配食時の作業従事者の配置等、調理及び配食の細部要領について認識の統一を図るものとする。

c) 現場責任者は、食材等の受領から配食後の片付けにわたり衛生管理・安全管理に留意し、作業従事者に対し指示するものとする。

d) 作業従事者等は、食中毒予防及び異物混入防止の観点から、大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守するとともに、身体を常に清潔に保ち、時計、装飾品等の私物を厨房内に持ち込まない。また、名札、腕章等が容易に脱落しないように装着する。筆記具等の持ち込みが必要な場合も、食品への異物混入を防止するため、必要最小限とし、脱落、紛失しないように管理する。

#### 3.2 調理作業

調理ミーティングにおいて官側が示す細部要領に基づき、官側の準備した献立表、食材などによって、洗米・炊飯、食材の下処理、煮込み、焼き、揚げ、ゆ（茹）で、いた（炒）め、蒸し、レトルト品（市販品又は官給品の携行食を含む。）のポイルなどを実施する。

#### 3.3 配食作業

a) 調理ミーティングにおいて官側から示された細部要領に基づき、食品及び食器の配置、盛り付け（飯缶への詰め替えを含む。）、隊員等への配食を実施する。

b) 配食作業にあたっては、食中毒防止に留意し、以下のとおり実施する。

- 1) 献立表に示す1人当たりの適量を配食する。
- 2) 同時配食
- 3) 喫食者を待たせない。

#### 3.4 調理・配食に付随する作業

##### 3.4.1 食材・調味料等の受領

現場責任者は、官側の立会いの下に食材・調味料等を受領するものとする。

##### 3.4.2 給食器材・用具などの洗浄、整備及び格納

調理器材、用具などの使用後の洗浄、消毒、整備及び格納を実施する。

##### 3.4.3 厨房内の清掃作業

厨房（下処理室、残飯庫、冷凍庫、冷蔵庫等の付帯設備を含む。）の清掃及び調理作業などによって発生した残菜、残飯、廃油などの処理を実施するものとする。

### 4 監督及び検査

a) 朝食、昼食、夕食の各作業の実施間又は検査後、裁断要領、調理作業（洗米・炊飯、食材の下処理、煮込み、焼き、揚げ、ゆ（茹）で、いた（炒）め、蒸し、味付けなど）、配食作業、衛生及び安全面について管理など作業要領について官側から指示等を受けた場合は、現場責任者はその指示に基づき対応するものとする。

b) 調理・配食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、配食レーン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良好されていたか。 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・夕各食の調理作業終了時	調理状況	官側の指定した食材の使用、裁断・調理要領及び調理数に基づく作業が実施されていたか。
		大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた下処理、温度管理、二次汚染の防止及び検食の保存がなされていたか。
朝・昼・夕各食の配食作業終了時	配食状況	官側の指定した盛り付け要領及び配食数になっていたか。
		配食開始は遅延せず、定められた時間に配食されたか。
その日の作業終了時	器材洗浄及び厨房等の清掃状況等	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。

## 5 その他

### 5.1 作業に関する指示

- a) 給食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) 作業従事者等が給食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、給食器材の故障の未然防止に努める。
  - 4) 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。
- b) 現場責任者は、作業従事者等の故意又は過失によって食材、施設、器材等に損害を与えた場合は、速やかに監督官を通じて契約担当官に報告するとともに、官側の指示に基づき受託者の責任と費用負担において速やかに原状復帰するものとする。
- c) 受託者は、本役務の実施に際して、施設の使用、火災予防、施設・区域の立ち入り、車両の乗り入れ等について官側の指示に従うものとする。
- d) 受託者は、官側が受検する各種検査等（会計検査、会計監査、給食審査、保健所等の立入検査、防火点検等）及び教育実習生の受入れに協力するものとする。
- e) 受託者及び作業従事者等は、業務実施上知り得た情報を他に漏らし、又は利用してはならない。また、契約終了後又は契約解除後も同様とする。
- f) 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の罹患及びその復帰に関しては、感染症法及び感染症法施行規則に基づくとともに、必要な検査費用等は、受託者の負担によるものとする。

## 5.2 官側からの通知事項

官側からの通知事項は、表2のとおりとする。

表2—官側からの通知事項

通知事項	通知頻度	通知時期 (基準)	備考
給食予定人員	月1回	翌月分を 前月10日まで	4月分は左記に関わらず引継ぎ期間に通知
献立表 (案)	月1回	同上	同上
献立表・献立材料表	月1回	翌月分を 前月20日まで	4月分は左記に関わらず引継ぎ期間に通知
確定人員	週3回	当該給食日の 3～7日前基準	下記の通り通知することを例とする。 1 火曜日に土～月曜日分を通知 2 前週木曜日に火・水曜日分を通知 3 前週金曜日に木・金曜日分を通知
調理及び配食細部要領	平日毎日	平日朝 09:00	
各種検査等及び実習生の受入れ	その都度	状況による	

## 5.3 提出書類

受託者が、官側に提出する書類は、表3のとおりとする。

表3—提出書類一覧

提出書類名	提出頻度	提出時期	備考
現場責任者の勤務経歴関連資料	年1回	業務開始 14日前まで	
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。
作業従事者調理師免許の写し(免許保有者のみ)	年1回	同上	同上
作業従事者菌検査結果	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7日前まで)	1 菌検査結果には、腸管出血性大腸菌症検査を含めること。 2 菌検査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。
作業従事者勤務害振表(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7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	当月分を翌月まで	
調理工程表 (基準)	年1回	業務開始 14日前まで	その後、変更があればその都度提出する。
保健所等による営業許可証の写し	年1回	業務開始 14日前まで	

※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。

5.4 受託者が使用できる国有財産

a) 施設

本委託業務に関係する陸上自衛隊えびの駐屯地食堂、厨房、控室、更衣室及び駐車場

b) 設備

表4のとおりとする。

表4-設備

区分	数量	能力
調理器具及び器具	連続式ガス炊飯装置 3号	20kg 程度/h
	水圧洗米機	最大 84kg/回
	蒸気式煮吹き釜	220L/台
	製氷機	130kg
	コンベクションオーブン	最大 600 個/h
	野菜切裁用調理機	200～600kg/h
	球根皮むき機	13～15kg/回
	連続式揚物機	最大 330 個/h
	蒸気湯沸機	300ℓ
	適温・選択配食機材	400L (2号)
	冷凍冷蔵庫	1200L

c) 経費負担区分

前2号の使用に伴う電気、ガス、水道等の使用料及び維持管理費用は官側負担とする。ただし、受託者の故意又は過失により施設、設備等に損害を与えた場合は、官側の指示に基づき受託者の費用負担において修復等を行う。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。

5.5 受託者の経費区分

5.4において官側負担とした費用を除き、作業従事者の被服、清掃用具、洗剤、事務用品、各種検査等の本委託業務に必要な全ての経費は受託者負担とする。

別紙第3「(給食業務)年間を通じて必要となる消耗品のリスト(基準)」

5.6 本委託業務の引継ぎ

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3月31日まで完了するよう協力しなければならない。

5.7 飲食店営業許可

食品衛生法第54条に基づき、政令で定める飲食店営業施設に該当するので、受託者は、契約に伴い食品衛生法第55条の1項の規定に基づき、厚生労働省令で定めるところにより、給食施設(駐屯地隊員食堂)における飲食店営業(一般食堂)の営業許可を受けなければならない。

契約が終了し、給食を廃止する場合は、食品衛生法施行細則第5条の2、第6項に規定する「給食廃止届」を所轄保健所長に届け出なければならない。

5.8 仕様書に関する疑義

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。

## 「(給食業務) 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	調理用消耗品	クッキングペーパー	
6	調理用消耗品	クッキングシート	
7	調理用消耗品	サラシラップ類	保冷・保温等時にも使用
8	調理用消耗品	アルミホイル	
9	調理用消耗品	食品用洗剤	次亜塩素酸ナトリウム等
10	調理器具清掃用	スポンジたわし	
11	調理器具清掃用	タオル、布巾	調理台等清掃
12	調理器具清掃用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤	調理機械、包丁、まな板等
13	調理器具清掃用	消毒用アルコール	洗浄後消毒
14	調理器具清掃用	クレンザー	
15	厨房清掃用	デッキブラシ	
16	厨房清掃用	バケツ	
17	厨房清掃用	ポリ袋 (えびの市指定ごみ袋含む)	
18	厨房清掃用	水切り	
19	厨房清掃用	モップ	
20	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口、トイレ等
21	官民共用	手洗い石鹸液	厨房入口、トイレ等
22	官民共用	ペーパータオル	厨房入口、トイレ等
23	官民共用	トイレトペーパー	トイレ等

※20 から 23 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

表 1.1-1 駐屯地食堂における 1 日あたりの標準的な食数及び配食レーン

期間		6. 4. 1～6. 9. 30	
区分	平日	休日 (土・日・祝日)	
朝食	食数	500食	400食
	食事時間	0615～0700 (一般隊員)	パン・弁当の交付完了まで
		0625～0700 (自候生)	
	曹士食堂	1コ配食レーン	
幹部食堂			
昼食	食数	600食	400食
	食事時間	1200～1300 (一般隊員)	1200～1300
		1210～1300 (自候生)	
	曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン
幹部食堂	1コ配食レーン		
夕食	食数	550食	400食
	食事時間	1730～1830 (一般隊員)	1730～1830
		1740～1830 (自候生)	
	曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン
幹部食堂			

詳細は、別紙第1-1、2「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 (令和5年4月～9月実績値)」参照

表 1.2-1 駐屯地食堂における 1 日あたりの標準的な食数及び配食レーン

期間		6. 10. 1～7. 3. 31	
区分	平日	休日 (土・日・祝日)	
朝食	食数	150食	120食
	食事時間	0615～0700	パン・弁当の交付完了まで
	曹士食堂	1コ配食レーン	
	幹部食堂		
昼食	食数	250食	120食
	食事時間	1200～1300	1200～1300
	曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン
	幹部食堂	1コ配食レーン	
夕食	食数	150食	120食
	食事時間	1730～1830	1730～1830
	曹士食堂	1コ配食レーン	1コ配食レーン
	幹部食堂		

詳細は、別紙第1-3「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 (令和4年10月～11月実績値)」参照



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(令和5年4月～6月実績値)

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	248	139	185	3,700	1	5	7	33	740
		昼	415	120	247	4,943	1	10	7	70	494
		夕	259	117	193	3,850	1	5	7	35	770
		計	—	—	—	12,493		20	—	138	—
	休日	朝	333	129	190	1,892	1	2	1	2	946
		昼	429	68	185	1,853	1	6	7	42	309
		夕	224	104	142	1,417	1	4	7	28	354
		計	—	—	—	5,162		12	—	72	—
5月	平日	朝	207	117	173	3,474	1	5	7	35	695
		昼	292	116	207	4,134	1	10	7	70	413
		夕	218	50	167	3,334	1	5	7	35	667
		計	—	—	—	10,942		20	—	140	—
	休日	朝	154	38	91	1,003	1	2	1	2	502
		昼	118	35	69	755	1	6	7	42	126
		夕	130	36	87	956	1	4	7	28	239
		計	—	—	—	2,714		12	—	72	—
6月	平日	朝	215	82	176	3,881	1	5	7	35	776
		昼	349	90	226	4,967	1	10	7	70	497
		夕	308	45	176	3,869	1	5	7	35	774
		計	—	—	—	12,717		20	—	140	—
	休日	朝	173	49	126	1,004	1	2	1	2	502
		昼	161	48	85	680	1	6	7	42	113
		夕	157	42	103	823	1	5	7	35	165
		計	—	—	—	2,507		13	—	79	—

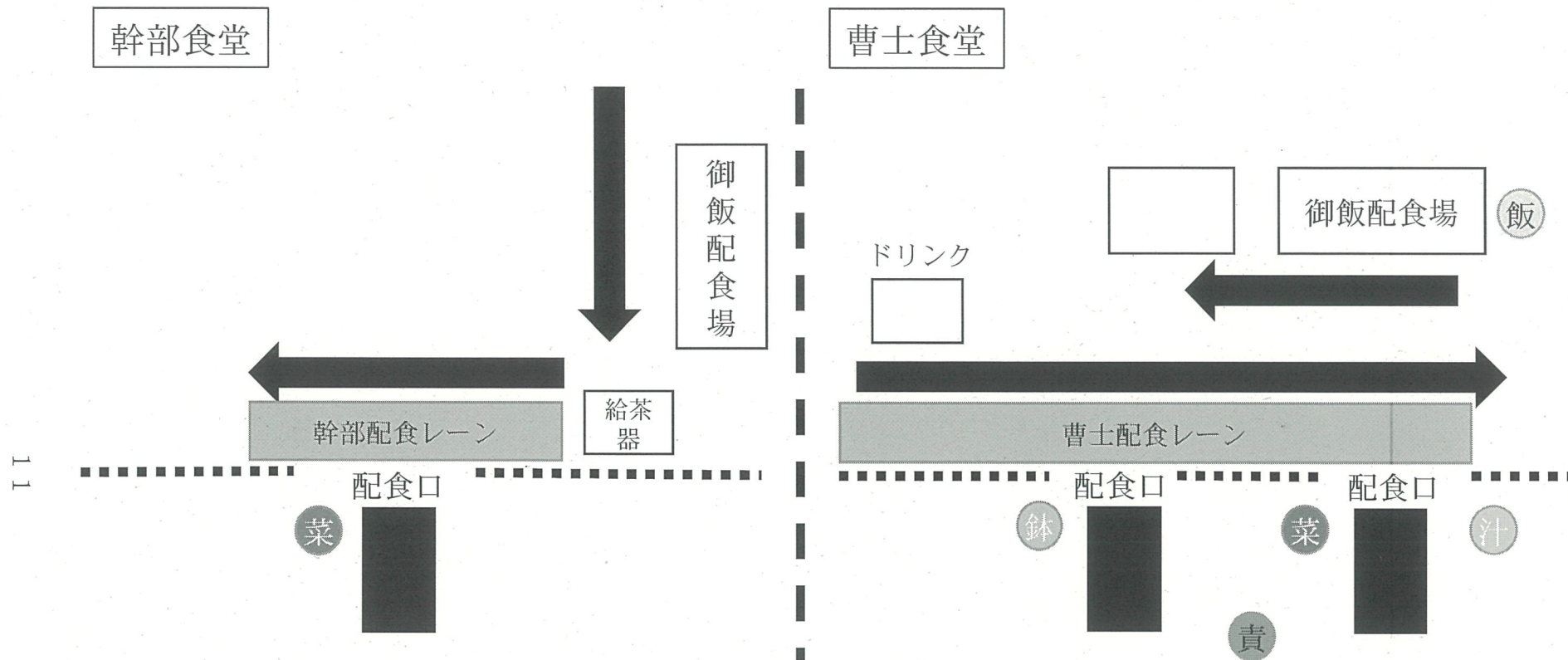
令和6年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（令和5年7月～9月実績値）

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	193	66	134	2,821	1	4	7	28	705
		昼	268	52	193	4,049	1	9	7	63	450
		夕	197	63	138	2,902	1	5	7	35	580
		計	—	—	—	9,772		18	—	126	—
	休日	朝	199	102	123	1,225	1	1	1	1	1,225
		昼	116	44	68	682	1	4	7	28	171
		夕	115	45	69	693	1	4	7	28	173
		計	—	—	—	2,600		9	—	57	—
8月	平日	朝	157	36	88	2,028	1	4	7	28	507
		昼	268	36	138	3,176	1	9	7	63	353
		夕	163	34	100	2,398	1	5	7	35	480
		計	—	—	—	7,602		18		126	—
	休日	朝	139	36	90	809	1	1	1	1	809
		昼	84	36	49	394	1	4	7	28	99
		夕	63	35	44	398	1	4	7	28	100
		計	—	—	—	1,601		9	—	57	—
9月	平日	朝	167	74	128	2,556	1	4	7	28	639
		昼	404	98	203	4,069	1	9	7	63	452
		夕	172	49	128	2,553	1	5	7	35	511
		計	—	—	—	9,178		18	—	126	—
	休日	朝	160	57	103	1,031	1	1	1	1	1,031
		昼	291	39	75	749	1	4	7	28	187
		夕	92	40	54	535	1	4	7	28	134
		計	—	—	—	2,315		9		57	—

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（令和4年10月～11月実績値）

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	187	127	156	3,121	1	4	7	28	780
		昼	218	148	179	3,583	1	9	7	63	398
		夕	187	127	156	3,121	1	4	7	28	780
		計	—	—	—	9,825		17	—	119	—
	休日	朝	95	69	78	940	1	1	1	1	940
		昼	95	69	78	940	1	5	7	35	188
		夕	313	67	116	1,389	1	4	7	28	347
計		—	—	—	3,269		10	—	64	—	
11月	平日	朝	251	132	206	4,119	1	4	7	28	1,030
		昼	280	150	228	4,552	1	9	7	63	506
		夕	251	132	206	4,119	1	4	7	28	1,030
		計	—	—	—	12,790		17	—	119	—
	休日	朝	169	70	94	941	1	1	1	1	941
		昼	172	75	97	965	1	5	7	35	193
		夕	169	70	94	941	1	4	7	28	235
		計	—	—	—	2,847		10	—	64	—

えびの駐屯地食堂における配食人員の配置（基準）



区分	主な任務等	食堂合計人数	総合計
全般	責 現場責任者(幹部食堂飯・食器等補充兼任)	1	6 (2)
	飯 飯・食器等の補充	1	
配食等 担当	菜 菜皿・洋皿(主菜)担当 麺の場合は、2名増	2	
	鉢 小鉢等(副菜)担当	1	
	汁 汁担当	1	

**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部外委託	成	令和5年12月11日
	変	令和 年 月 日
	作成部隊等名	えびの駐屯地業務隊

**1 総 則**

**1.1 適用範囲**

この仕様書は、陸上自衛隊のえびの駐屯地（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（令和5年度実績値）」及び別紙第2「えびの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

作業従事者のえびの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。

d) 年末の食堂大掃除は、官民合同で実施するとともに、ワックス掛けについては民側で実施するものとする。

## 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 1.1-1 洗浄する食器・食缶類の種類及び数量

作業区分 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	夕食
食器類	飯わん	500個	600個	550個	個	400個	400個	400個
	汁わん	500個	600個	550個	個	400個	400個	400個
	菜皿又は洋皿	500個	600個	550個	個	400個	400個	400個
	小皿	500個	600個	550個	個	400個	400個	400個
	小鉢	500個	600個	550個	個	400個	400個	400個
	湯のみ	500個	600個	550個	個	400個	400個	400個
	盆	500個	600個	550個	個	400個	400個	400個
	はし	500個	600個	550個	個	400個	400個	400個
	食缶(飯用)	9個	12個	11個	個	8個	8個	8個
	食缶(汁用)	4個	5個	5個	個	4個	4個	4個
食缶(菜用)	4個	5個	5個	個	4個	4個	4個	
注		記						

6. 4. 1~6. 9. 30

表 1.2-1 洗浄する食器・食缶類の種類及び数量

作業区分 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	夕食
食器類	飯わん	150個	250個	150個	個	120個	120個	120個
	汁わん	150個	250個	150個	個	120個	120個	120個
	菜皿又は洋皿	150個	250個	150個	個	120個	120個	120個
	小皿	150個	250個	150個	個	120個	120個	120個
	小鉢	150個	250個	150個	個	120個	120個	120個
	湯のみ	150個	250個	150個	個	120個	120個	120個
	盆	150個	250個	150個	個	120個	120個	120個
	はし	150個	250個	150個	個	120個	120個	120個
	食缶(飯用)	4個	5個	4個	個	3個	3個	3個
	食缶(汁用)	2個	2個	2個	個	1個	1個	1個
食缶(菜用)	3個	3個	3個	個	2個	2個	2個	
注		記						

6. 10. 1~7. 3. 31

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	面積又は数量
食堂	549 m <sup>2</sup>
食器洗浄室	45 m <sup>2</sup>
食卓	87 個
いす	348 個
食卓備付品	87 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

区分	開始時刻	終了時刻
朝食作業	06時30分	10時30分
昼食作業	11時45分	14時00分
夕食作業	15時00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（月1回衛生教育）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，不適合と指示した者は，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 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。
作業従事者菌検査結果	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7日前まで)	1 菌検査結果には、腸管出血性大腸菌症検査を含めること。 2 菌検査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25日まで	1 受託年度4月分は業務開始の7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	当月分を翌月初め	

※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。

## 「(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	手洗い石鹸液	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、官と要調整

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（令和5年4月～6月実績値）

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	248	139	185	3,700	1	1	7	7	3,700
		昼	415	120	247	4,943	1	3	7	21	1,648
		夕	259	117	193	3,850	1	3	7	21	1,283
		計	—	—	—	12,493		7	—	49	—
	休日	朝	333	129	190	1,892	1	1	1	1	1,892
		昼	429	68	185	1,853	1	2	7	14	927
		夕	224	104	142	1,417	1	3	7	21	472
		計	—	—	—	5,162		6	—	36	—
5月	平日	朝	207	117	173	3,474	1	1	7	7	3,474
		昼	292	116	207	4,134	1	3	7	21	1,378
		夕	218	50	167	3,334	1	3	7	21	1,111
		計	—	—	—	10,942		7	—	49	—
	休日	朝	154	38	91	1,003	1	1	1	1	1,003
		昼	118	35	69	755	1	2	7	14	378
		夕	130	36	87	956	1	3	7	21	319
		計	—	—	—	2,714		6	—	36	—
6月	平日	朝	215	82	176	3,881	1	1	7	7	3,881
		昼	349	90	226	4,967	1	3	7	21	1,656
		夕	308	45	176	3,869	1	3	7	21	1,290
		計	—	—	—	12,717		7	—	49	—
	休日	朝	173	49	126	1,004	1	1	1	1	1,004
		昼	161	48	85	680	1	2	7	14	340
		夕	157	42	103	823	1	3	7	21	274
		計	—	—	—	2,507		6	—	36	—

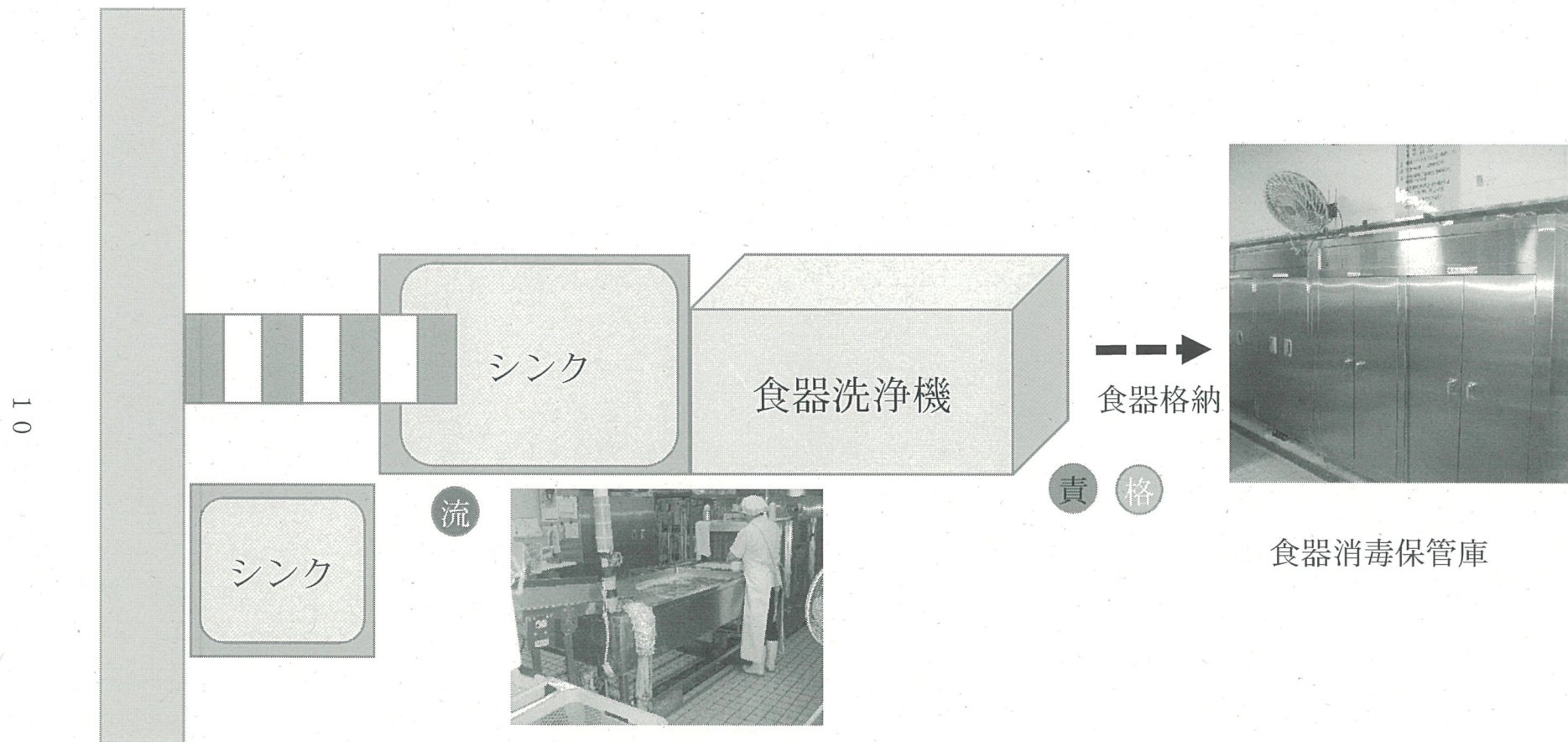
令和6年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（令和5年7月～9月実績値）

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	193	66	134	2,821	1	1	7	7	2,821
		昼	268	52	193	4,049	1	3	7	21	1,350
		夕	197	63	138	2,902	1	3	7	21	967
		計	—	—	—	9,772		7	—	49	—
	休日	朝	199	102	123	1,225	1	1	1	1	1,225
		昼	116	44	68	682	1	2	7	14	341
		夕	115	45	69	693	1	3	7	21	231
		計	—	—	—	2,600		6	—	36	—
8月	平日	朝	157	36	88	2,028	1	1	7	7	2,028
		昼	268	36	138	3,176	1	3	7	21	1,059
		夕	163	34	100	2,398	1	3	7	21	799
		計	—	—	—	7,602		7		49	—
	休日	朝	139	36	90	809	1	1	1	1	809
		昼	84	36	49	394	1	2	7	14	197
		夕	63	35	44	398	1	3	7	21	133
		計	—	—	—	1,601		6	—	36	—
9月	平日	朝	167	74	128	2,556	1	1	7	7	2,556
		昼	404	98	203	4,069	1	3	7	21	1,356
		夕	172	49	128	2,553	1	3	7	21	851
		計	—	—	—	9,178		7	—	49	—
	休日	朝	160	57	103	1,031	1	1	1	1	1,031
		昼	291	39	75	749	1	2	7	14	375
		夕	92	40	54	535	1	3	7	21	178
		計	—	—	—	2,315		6		36	—

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（令和4年10月～11月実績値）

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	187	127	156	3,121	1	1	7	7	3,121
		昼	218	148	179	3,583	1	3	7	21	1,194
		夕	187	127	156	3,121	1	3	7	21	1,040
		計	—	—	—	9,825		7	—	49	—
	休日	朝	95	69	78	940	1	1	1	1	940
		昼	95	69	78	940	1	2	7	14	470
		夕	313	67	116	1,389	1	3	7	21	463
計	—	—	—	3,269		6	—	36	—		
11月	平日	朝	251	132	206	4,119	1	1	7	7	4,119
		昼	280	150	228	4,552	1	3	7	21	1,517
		夕	251	132	206	4,119	1	3	7	21	1,373
		計	—	—	—	12,790		7	—	49	—
	休日	朝	169	70	94	941	1	1	1	1	941
		昼	172	75	97	965	1	2	7	14	483
		夕	169	70	94	941	1	3	7	21	314
計	—	—	—	2,847		6	—	36	—		

えびの駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）



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	3
流 シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ	1	
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	1	