

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部外委託	作成	令和	5年10月 日
	変更	令和	年 月 日
	作成部隊等名	小倉駐屯地業務隊	

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の小倉駐屯地及び富野分屯地（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

#### 1.3.1 共通事項

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。

#### 1.3.2 富野分屯地における作業

富野分屯地への給食運搬作業及びその配食作業並びにこれに付随する作業

## 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て、別紙第1「令和5（4）年度における食数の実績及び作業に必要な従事者数の参考値」及び別紙第2「小倉駐屯地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) 給食運搬に必要な経費
- 4) 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

作業従事者の小倉駐屯地及び富野分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、所在を明確にすること。

## 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) シンクに溜まった残飯の除去。
- e) 作業終了後、食器洗浄室を清掃する。
- f) 8月及び12月を基準に年2回床のワックスがけを実施する。

### 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。

### 2.2.3 富野分屯地への給食運搬作業及びその配食作業並びにこれに付随する作業

- a) 小倉駐屯地厨房にて調理し、準備された食事を容器に入れ、受託者側の準備する車両にて富野分屯地食堂へ車両にて運搬する。
- b) 所定の位置へ駐車した後、運搬してきた容器を、富野分屯地食堂へ搬入する。
- c) 食器等の準備及び副食の盛り付けをする。
- d) 盛り付けた副食等の配列及び麺等軽微な調理が必要な食材の調理を実施する。
- e) 喫食後の食器類を、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。
- f) 配食後及び喫食後に発生した残飯を指定の容器に移し、小倉駐屯地残飯庫へ搬入する。

## 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

作業区分 種類		1日当たりの平均予定数量					
		小倉駐屯地 (上段平日・下段休日)			富野分屯地 (上段平日・下段休日)		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯わん又は カレー皿	390	400	360	15	35	15
		/	175	145	/	12	12
	汁わん	390	400	360	15	35	15
		/	175	145	/	12	12
作業区分 種類		1日当たりの平均予定数量					
		小倉駐屯地 (上段平日・下段休日)			富野分屯地 (上段平日・下段休日)		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	菜皿又は洋皿	390	400	360	15	35	15
		/	175	145	/	12	12
	小皿	390	400	360	15	35	15
		/	175	145	/	12	12
	小鉢	390	400	360	15	35	15
		/	175	145	/	12	12
	湯のみ	390	400	360	15	35	15
		/	175	145	/	12	12
	盆	390	400	360	15	35	15
		/	175	145	/	12	12
	はし	390	400	360	15	35	15
		/	175	145	/	12	12
容器	食缶類	25	50	35	5	35	5
		/	20	15	/	4	4
	バット(大・小)	15	25	20	/	/	/
		/	12	12	/	/	/
注 記		1 平日週3回程度小鉢2倍 2 牛乳等提供時、プラスチックコップ洗浄 (湯のみの数量と同等)					

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	
	小倉駐屯地	富野分屯地
食 堂	680 m <sup>2</sup>	56 m <sup>2</sup>
食器洗浄室	63 m <sup>2</sup>	24 m <sup>2</sup>
食 卓	81個	6個
い す	324個	24個
食卓備付品	81組	6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	0 6 時 0 0 分 (0 5 時 3 0 分)	1 0 時 4 5 分 (0 8 時 3 0 分)
昼 食 作 業	1 1 時 4 5 分 (1 0 時 0 0 分)	1 6 時 4 5 分 (1 5 時 0 0 分)
夕 食 作 業	1 7 時 1 5 分 (1 5 時 3 0 分)	1 9 時 0 0 分 (1 9 時 3 0 分)

※ (富野分屯地)

## 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。
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。

- 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。
- 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。
- 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 20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24日まで (ただし、受託 年度4月分は業 務開始の20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2 4日まで	1 受託年度4月分は業務開始 の20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2 0日まで	
提出書類名	提出頻度	提出時期	備考

※ 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。

## 令和 5（4）年度における食数の実績及び作業に必要な従事者数の参考値（4～6月分）

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	462	213	371	7,784	30	90	4	360	86
		昼	539	99	421	8,841	30	90	4	360	98
		夕	458	97	349	7,333	30	90	4	360	81
		計	—	—	—	23,958	90	270	—	1,080	—
	休日	朝	351	191	298	2,680	30	60	2	120	—
		昼	285	123	194	1,742	30	60	4	240	29
		夕	221	180	200	1,601	30	60	4	240	27
計	—	—	—	6,023	90	180	—	600	—		
5 月	平日	朝	468	230	365	6,565	31	93	4	372	71
		昼	515	188	402	7,233	31	93	4	372	78
		夕	469	184	359	6,461	31	93	4	372	69
		計	—	—	—	20,259	93	279	—	1,116	—
	休日	朝	437	147	249	3,240	31	62	2	124	—
		昼	356	95	184	2,386	31	62	4	248	38
		夕	388	92	199	2,588	31	62	4	248	42
計	—	—	—	8,214	93	186	—	620	—		
6 月	平日	朝	851	151	361	7,933	30	90	4	360	88
		昼	888	165	379	8,348	30	90	4	360	93
		夕	829	144	368	8,096	30	90	4	360	90
		計	—	—	—	24,377	90	270	—	1,080	—
	休日	朝	826	177	452	3,619	30	60	2	120	—
		昼	923	177	439	3,514	30	60	4	240	59
		夕	850	176	405	3,236	30	60	4	240	54
計	—	—	—	10,369	90	180	—	600	—		

※ 休日の朝食は、富野分屯地へパン等の運搬配食作業

令和5(4)年度における食数の実績及び作業に必要な従事者数の参考値(7~9月分)

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	417	271	365	7,309	31	93	4	372	79
		昼	487	293	388	7,758	31	93	4	372	83
		夕	440	302	376	7,528	31	93	4	372	81
		計	—	—	—	22,595	93	279	—	1,116	—
	休日	朝	398	318	362	3,985	31	62	2	124	—
		昼	277	158	234	2,573	31	62	4	248	42
		夕	348	210	253	2,783	31	62	4	248	45
計	—	—	—	9,341	93	186	—	620	—		
8月	平日	朝	377	148	297	6,247	31	93	4	372	67
		昼	560	101	312	6,558	31	93	4	372	71
		夕	396	99	286	6,014	31	93	4	372	65
		計	—	—	—	18,819	93	279	—	1,116	—
	休日	朝	351	154	241	2,414	31	62	2	124	—
		昼	214	101	155	1,554	31	62	4	248	25
		夕	237	101	164	1,644	31	62	4	248	27
計	—	—	—	5,612	93	186	—	620	—		
9月	平日	朝	439	212	360	7,203	30	90	4	360	80
		昼	503	291	414	8,271	30	90	4	360	92
		夕	475	270	382	7,641	30	90	4	360	85
		計	—	—	—	23,115	90	270	—	1,080	—
	休日	朝	373	342	359	3,592	30	60	2	120	—
		昼	274	210	235	2,350	30	60	4	240	39
		夕	308	210	235	2,354	30	60	4	240	39
計	—	—	—	8,296	90	180	—	600	—		

※ 休日の朝食は、富野分屯地へパン等の運搬配食作業

令和5(4)年度における食数の実績及び作業に必要な従事者数の参考値(10~12月分)

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	791	152	389	8,159	31	93	4	372	88
		昼	824	324	517	10,859	31	93	4	372	117
		夕	792	150	446	9,375	31	93	4	372	101
		計	—	—	—	28,393	93	279	—	1,116	—
	休日	朝	829	241	421	4,208	31	62	2	124	—
		昼	857	156	343	3,430	31	62	4	248	55
		夕	797	147	292	2,922	31	62	4	248	47
計	—	—	—	10,560	93	186	—	620	—		
11月	平日	朝	402	200	285	5,703	30	90	4	360	63
		昼	485	256	351	7,015	30	90	4	360	78
		夕	409	250	317	6,333	30	90	4	360	70
		計	—	—	—	19,051	90	270	—	1,080	—
	休日	朝	412	153	264.8	2648	30	60	2	120	—
		昼	370	120	204.6	2046	30	60	4	240	34
		夕	253	122	175.3	1753	30	60	4	240	29
計	—	—	—	6,447	90	180	—	600	—		
12月 (令和2年)	平日	朝	474	351	416	6,242	31	93	4	372	67
		昼	539	214	421	6,315	31	93	4	372	68
		夕	467	250	379	5,684	31	93	4	372	61
		計	—	—	—	18,241	93	279	—	1,116	—
	休日	朝	265	119	188	3007	31	62	2	124	—
		昼	190	98	140	2245	31	62	4	248	36
		夕	174	97	129	2059	31	62	4	248	33
計	—	—	—	7,311	93	186	—	620	—		

※ 休日の朝食は、富野分屯地へパン等の運搬配食作業

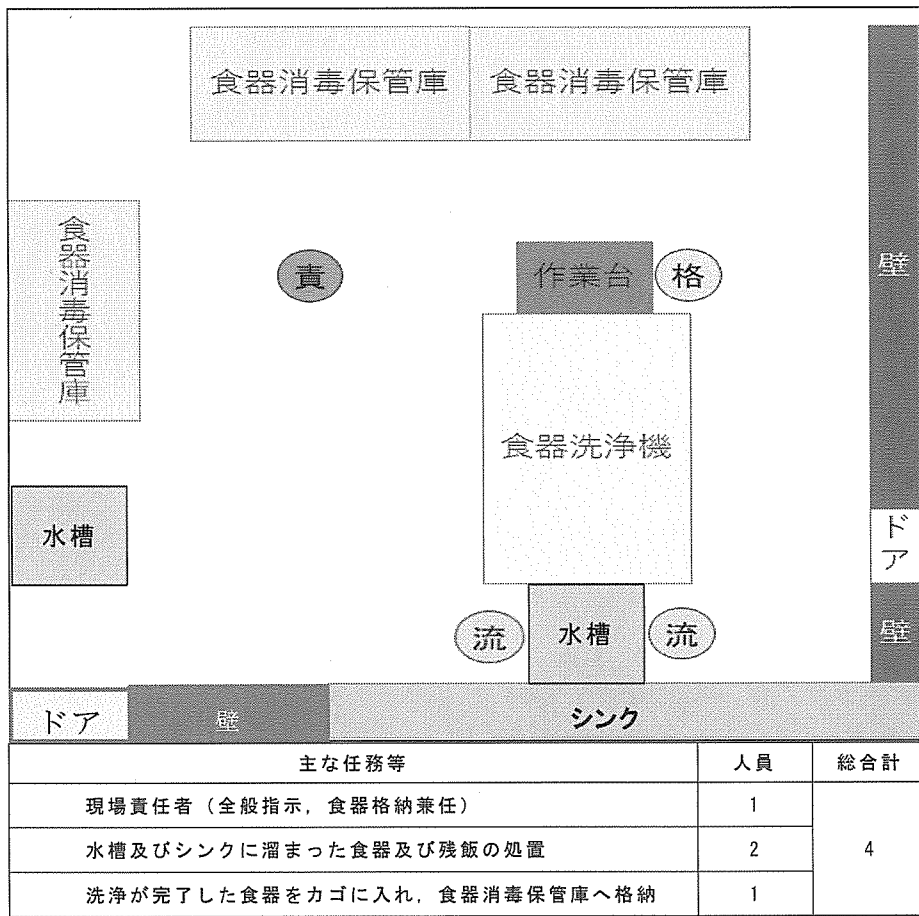


令和5（4）年度における食数の実績及び作業に必要な従事者数の参考値（1～3月分）

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		
1月	平日	朝	519	287	395	7,506	31	93	4	372	81
		昼	474	302	397	7,551	31	93	4	372	81
		夕	464	173	351	6,670	31	93	4	372	72
		計	—	—	—	21,727	93	279	—	1,116	—
	休日	朝	247	132	172	2061	31	62	2	124	—
		昼	224	100	134	1603	31	62	4	248	26
		夕	265	99	134	1611	31	62	4	248	26
計	—	—	—	5,275	93	186	—	620	—		
2月	平日	朝	407	326	381	6,857	28	84	4	336	82
		昼	500	333	411	7,397	28	84	4	336	88
		夕	408	182	335	6,028	28	84	4	336	72
		計	—	—	—	20,282	84	252	—	1,008	—
	休日	朝	261	150	206	2269	28	56	2	112	—
		昼	209	108	145	1596	28	56	4	224	29
		夕	167	107	135	1487	28	56	4	224	27
計	—	—	—	5,352	84	168	—	560	—		
3月	平日	朝	478	177	363	7,628	31	93	4	372	82
		昼	536	203	394	8,274	31	93	4	372	89
		夕	1,778	177	409	8,591	31	93	4	372	92
		計	—	—	—	24,493	93	279	—	1,116	—
	休日	朝	211	158	184	1835	31	62	2	124	—
		昼	222	126	159	1588	31	62	4	248	26
		夕	206	120	157	1573	31	62	4	248	25
計	—	—	—	4,996	93	186	—	620	—		

※ 休日の朝食は、富野分屯地へパン等の運搬配食作業

小倉駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）



## 「（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	残飯室用	塩素系漂白剤	
20	食堂清掃用	ワックス	ワックスに必要な資材含む
21	官民共用	アルコール消毒液	厨房入口, トイレ等
22	官民共用	手洗い石鹼液	厨房入口, トイレ等
23	官民共用	ペーパータオル	厨房入口, トイレ等
24	官民共用	トイレットペーパー	トイレ等

※21 から 24 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