

北 熊 本 駐 屯 地 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	
食器洗浄及び清掃作業部外委託	作成	令和5年12月 / 日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	北熊本駐屯地業務隊

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の北熊本駐屯地（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加（1ヵ月前を基準に通知する）、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

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」及び別紙第2「北熊本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。この際、幹部食堂に別途人員を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，食器洗淨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「(食器洗淨及び清掃作業業務)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

作業従事者の北熊本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・配食缶類の洗淨及びこれに付随する作業

- a) 喫食後の食器類を食器洗淨機，洗剤などを使用して洗淨し，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淨・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淨し，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淨・手入れする。
- c) 食器洗淨機，水槽，その他洗淨に使用した器材・用具は，使用後に洗淨・手入れし，指定の場所に格納する。
- d) 作業終了後，食器洗淨室を清掃する。

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) 月に1回計画する厨房整備日には厨房器材及び床・排水口等の整備を実施するものとする。また，年末には隊員食堂，幹部食堂の床・窓等の大清掃を実施するものとする。

2.3 作業量

- 2.3.1 洗淨する食器・食缶類の種類及び数量は，表1を基準とする。

表 1

種 類		月					
		作業区分					
		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	600 個	1000 個	700 個	0 個	500 個	400 個
	汁 わ ん	600 個	1000 個	700 個	0 個	500 個	400 個
	菜皿又は洋皿	600 個	1000 個	700 個	0 個	500 個	400 個
	小 皿	240 個	400 個	280 個	0 個	200 個	160 個
	小 鉢	600 個	1000 個	700 個	0 個	500 個	400 個
	湯 の み	600 個	1000 個	700 個	0 個	500 個	400 個
	盆	600 個	1000 個	700 個	0 個	500 個	400 個
	は し	600 個	1000 個	700 個	0 個	500 個	400 個
食缶類	食缶（飯用）	0 個	3 個	3 個	0 個	3 個	3 個
	食缶（汁用）	0 個	3 個	3 個	0 個	3 個	3 個
	食缶（菜用）	0 個	3 個	3 個	0 個	3 個	3 個

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
食 堂	2, 0 5 2 m ²
食器洗浄室	1 3 6 m ²
食 卓	2 3 9 個
い す	9 5 6 個
食卓備付品	2 3 9 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 8 時 0 0 分
昼 食 作 業	1 0 時 0 0 分	1 4 時 0 0 分
夕 食 作 業	1 5 時 0 0 分	1 9 時 0 0 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	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
	浄状況	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。
- 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 10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15日まで(ただし、受託年度4月分は業務開始の7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 25日まで	1 受託年度4月分は業務開始の00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日まで	

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。

5.1 受託者が使用できる国有財産

a) 施設

本委託業務に係る陸上自衛隊北熊本駐屯地食堂、厨房、控室、トイレ及び更衣室

b) 設備

別紙第3のとおり。

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。

5.2 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4「(給食業務)年間を通じて必要となる消耗品のリスト(基準)」

5.3 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。

5.4 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6年度における食数予測及び作業に必要な従事者数の参考値（4月～6月）

月	区分	食数			現場責任者 (人)	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) 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 (20日)	朝	490	330	354	1	4	2	8.0	88.5
		昼	1,100	570	857	1	9	4	36.0	95.2
		夕	760	470	582	1	7	4	28.0	83.1
		計	2,350	1,370	1,793		20	10	72.0	89.7
4月	休日 (10日)	朝	659	419	512	1				
		昼	1,346	230	386	1	4	4	16.0	96.5
		夕	519	220	353	1	4	4	16.0	88.3
		計	2,524	869	1,251		8	8	32.0	156.4
5月	平日 (15日)	朝	490	310	354	1	4	2	8.0	88.5
		昼	1,100	660	857	1	9	4	36.0	95.2
		夕	760	380	582	1	7	4	28.0	83.1
		計	2,350	1,350	1,793		20	10	72.0	89.7
5月	休日 (16日)	朝	568	430	454	1				
		昼	750	260	395	1	4	4	16.0	98.8
		夕	330	210	326	1	4	4	16.0	81.5
		計	1,648	900	1,175		8	8	32.0	146.9
6月	平日 (22日)	朝	500	310	373	1	4	2	8.0	93.3
		昼	1,000	490	752	1	9	4	36.0	83.6
		夕	820	360	578	1	7	4	28.0	82.6
		計	2,320	1,160	1,703		20	10	72.0	85.2
6月	休日 (8日)	朝	472	392	461	1				
		昼	350	230	275	1	4	4	16.0	68.8
		夕	330	220	259	1	4	4	16.0	64.8
		計	1,152	842	995		8	8	32.0	124.4

※補足 平日の朝食数は、パン数を除く。 休日の朝食は、パン又はミニ弁当の食数

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（7月～9月）

月	区分	食数			現場責任者 (人)	作業員			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) 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) $B \times C$		
7月	平日 (20日)	朝	570	360	444	1	4	2	8.0	111.0
		昼	1,050	720	935	1	9	4	36.0	103.9
		夕	860	360	696	1	7	4	28.0	99.4
		計	2,480	1,440	2,075		20	10	72.0	103.8
7月	休日 (11日)	朝	611	414	553	1				
		昼	510	260	302	1	4	4	16.0	75.5
		夕	470	210	285	1	4	4	16.0	71.3
		計	1,591	884	1,140		8	8	32.0	142.5
8月	平日 (17日)	朝	680	310	412	1	4	2	8.0	103.0
		昼	940	400	758	1	9	4	36.0	84.2
		夕	750	380	585	1	7	4	28.0	83.6
		計	2,370	1,090	1,755		20	10	72.0	87.8
8月	休日 (14日)	朝	650	255	401	1				
		昼	450	150	233	1	4	4	16.0	58.3
		夕	320	120	203	1	4	4	16.0	50.8
		計	1,420	525	837		8	8	32.0	104.6
9月	平日 (20日)	朝	780	310	493	1	4	2	8.0	123.3
		昼	1,770	470	1,011	1	9	4	36.0	112.3
		夕	1,450	360	697	1	7	4	28.0	99.6
		計	4,000	1,140	2,201		20	10	72.0	110.1
9月	休日 (10日)	朝	533	379	543	1				
		昼	810	210	329	1	4	4	16.0	82.3
		夕	290	170	298	1	4	4	16.0	74.5
		計	1,633	759	1,170		8	8	32.0	146.3

※補足 平日の朝食数は、パン数を除く。 休日の朝食は、パン又はミニ弁当の食数

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（10月～12月）

月	区分	食数			現場責任者 (人)	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) 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 (20日)	朝	780	310	493	1	4	2	8.0	123.3
		昼	1,770	470	1,011	1	9	4	36.0	112.3
		夕	1,450	360	697	1	7	4	28.0	99.6
		計	4,000	1,140	2,201		20	10	72.0	110.1
11月	休日 (11日)	朝	686	319	473	1				
		昼	930	240	413	1	4	4	16.0	103.3
		夕	500	220	340	1	4	4	16.0	85.0
		計	2,116	779	1,226		8	8	32.0	153.3
12月	平日 (20日)	朝	570	320	371	1	4	2	8.0	92.8
		昼	1,140	620	934	1	9	4	36.0	103.8
		夕	780	350	546	1	7	4	28.0	78.0
		計	2,490	1,290	1,851		20	10	72.0	92.6
11月	休日 (10日)	朝	484	397	451	1				
		昼	360	300	341	1	4	4	16.0	85.3
		夕	320	250	280	1	4	4	16.0	70.0
		計	1,164	947	1,072		8	8	32.0	134.0
12月	平日 (20日)	朝	580	340	479	1	4	2	8.0	119.8
		昼	1,100	490	934	1	9	4	36.0	103.8
		夕	920	400	699	1	7	4	28.0	99.9
		計	2,600	1,230	2,112		20	10	72.0	105.6
11月	休日 (10日)	朝	798	273	363	1				
		昼	670	180	248	1	4	4	16.0	62.0
		夕	470	160	232	1	4	4	16.0	58.0
		計	1,938	613	843		8	8	32.0	105.4

※補足 平日の朝食数は、パン数を除く。 休日の朝食は、パン又はミニ弁当の食数

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（1月～3月）

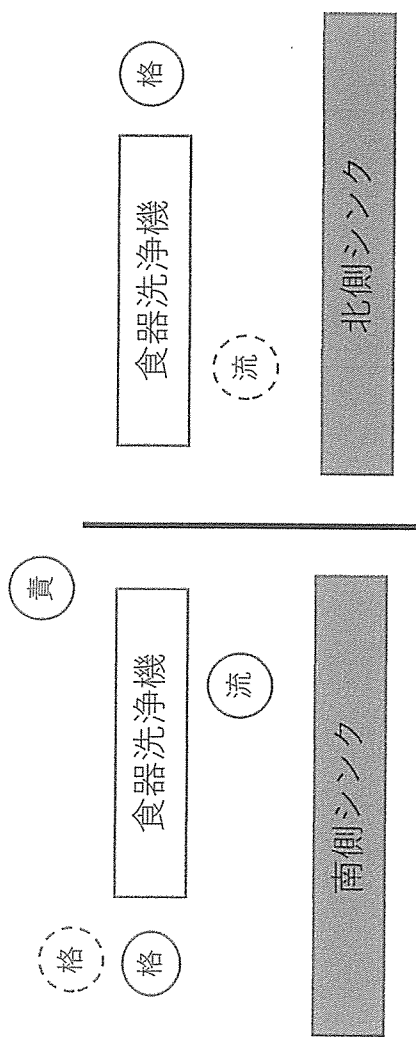
月	区分	食数			現場責任者 (人)	作業員			作業員1人当たり 食数 A÷B		
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C			
1月	平日 (14日)	朝	500	310	373	1	4	2	8.0	93.3	
		昼	1,000	490	752	1	9	4	36.0	83.6	
		夕	820	360	578	1	7	4	28.0	82.6	
		計	2,320	1,160	1,703		20	10	72.0	85.2	
	休日 (17日)	朝	560	269	358	1					
		昼	500	170	262	1	4	4	16.0	65.5	
		夕	384	150	225	1	4	4	16.0	56.3	
		計	1,444	589	845		8	8	32.0	105.6	
	2月	平日 (19日)	朝	500	310	373	1	4	2	8.0	93.3
			昼	1,000	490	752	1	9	4	36.0	83.6
			夕	820	360	578	1	7	4	28.0	82.6
			計	2,320	1,160	1,703		20	10	72.0	85.2
休日 (10日)		朝	639	466	662	1					
		昼	450	320	460	1	4	4	16.0	115.0	
		夕	320	240	442	1	4	4	16.0	110.5	
		計	1,409	1,026	1,564		8	8	32.0	195.5	
3月		平日 (22日)	朝	1,039	390	472	1	4	2	8.0	118.0
			昼	1,215	650	927	1	9	4	36.0	103.0
			夕	827	310	642	1	7	4	28.0	91.7
			計	3,081	1,350	2,041		20	10	72.0	102.1
	休日 (9日)	朝	586	378	576	1					
		昼	480	230	368	1	4	4	16.0	92.0	
		夕	380	200	352	1	4	4	16.0	88.0	
		計	1,446	808	1,296		8	8	32.0	162.0	

※補足 平日の朝食数は、パン数を除く。 休日の朝食は、パン又はミニ弁当の食数

北熊本駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）
【平日 朝食】

隊員食堂

幹部食堂

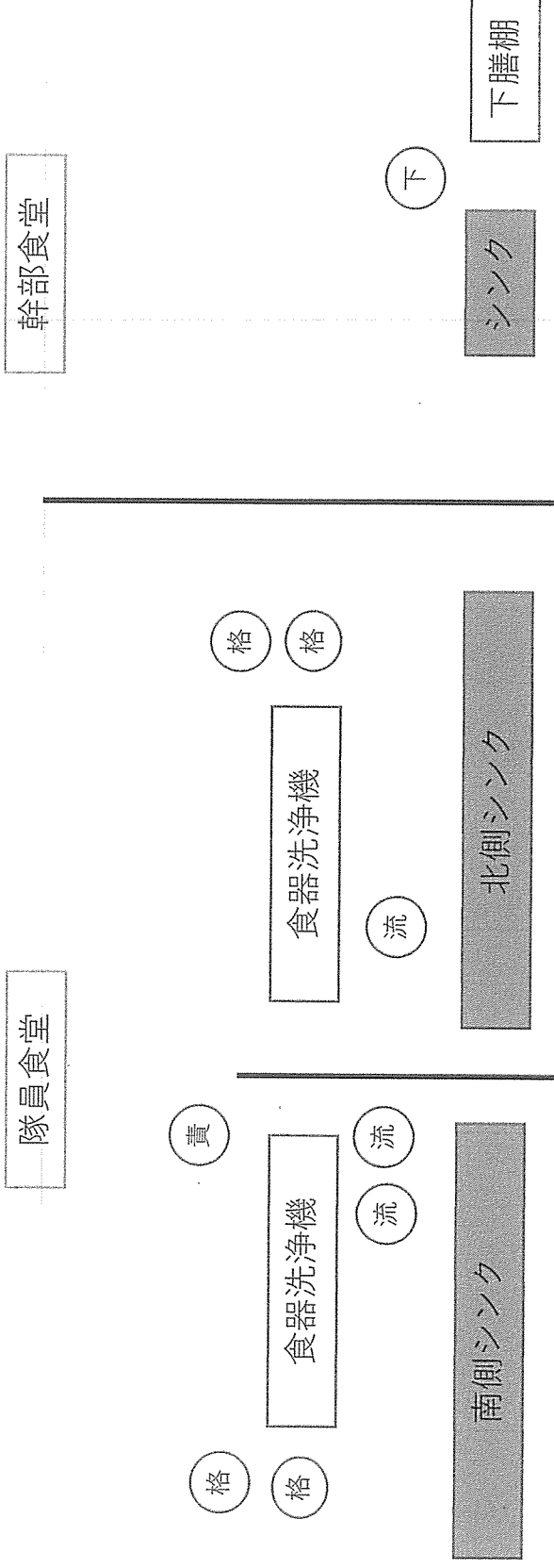


主な任務等	人員	合計
責 現場責任者（全般指示）	1	4
流 シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ	1	
格 洗浄が完了した食器をカゴに入れ、食器消毒保管庫へ格納	2	



主な任務等	人員	合計
下 食器の下膳棚からの回収、残飯捨て、食器の集積	0	0

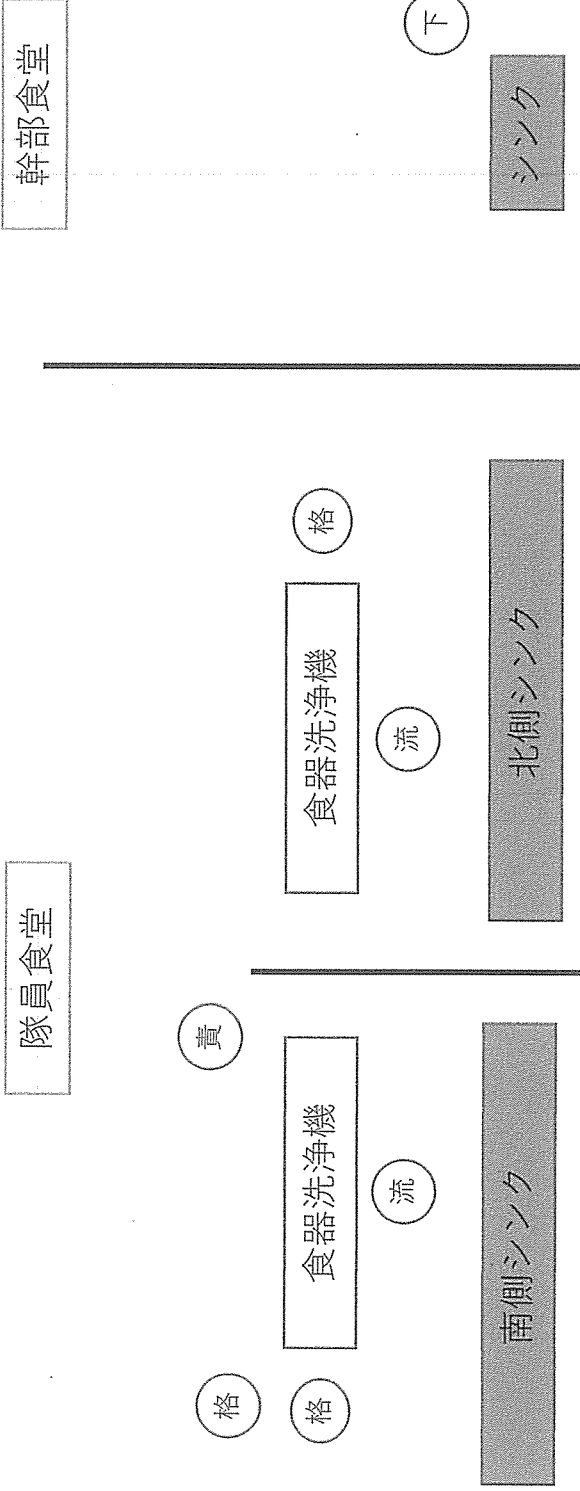
北熊本駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）
【平日 昼食】



主な任務等	人員	合計
責 現場責任者（全般指示）	1	8
流 シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ	3	
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	4	

主な任務等	人員	合計
下 食器の下膳棚からの回収、残飯捨て、食器の集積	1	1

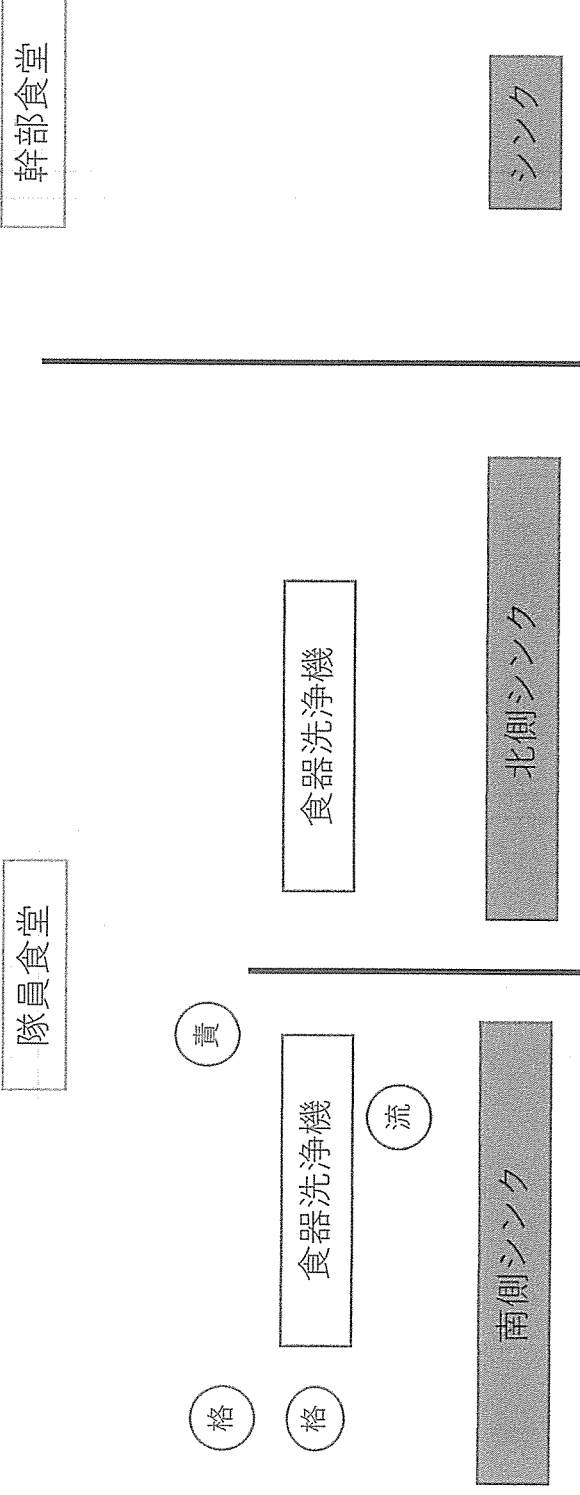
北熊本駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）
【平日 夕食】



主な任務等	人員	合計
責 現場責任者（全般指示）	1	6
流 シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ	3	
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	2	

主な任務等	人員	合計
下 食器の下膳棚からの回収、残飯捨て、食器の集積	1	1

北熊本駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置（基準）
【休日 昼・夕食】



主な任務等	人員	合計
責 現場責任者（全般指示）	1	4
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	2	

主な任務等	人員	合計
下 食器の下膳棚からの回収、残飯捨て、食器の集積	0	0

設 備

区 分		数 量	能 力
食器洗淨器材	かきあげ式洗淨機 2号	2台	1000人分/h
乾燥機	蒸気式食器消毒保管庫 2号	2台	各種食器類500

「（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