

令和5年12月11日  
玖珠糧食班

食器洗浄及び清掃作業の部外委託に関する  
陸上自衛隊玖珠駐屯地仕様書

玖珠駐屯地業務隊

文書管理者：玖珠駐屯地業務隊総務科長  
作成年月日：5.11.20  
保存期間：1年（7.3.31まで保存）  
枚数：13枚

# 仕 様 書

## 調達要求番号：

陸上自衛隊玖珠駐屯地仕様書		
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11月20日
	変 更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	玖珠駐屯地業務隊

## 1 総 則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の玖珠駐屯地（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」及び別紙第2「玖珠駐屯地幹部・曹士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

作業従事者の玖珠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。

## 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

		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	250 個	350 個	300 個	一 個	150 個	150 個
	汁 わ ん	250 個	350 個	300 個	一 個	150 個	150 個
	菜皿又は洋皿	250 枚	350 枚	300 枚	一 枚	150 枚	150 枚
	小 皿	250 個	350 個	300 個	一 個	150 個	150 個
	小 鉢	250 個	350 個	300 個	一 個	150 個	150 個
	井	250 個	350 個	300 個	一 個	150 個	150 個
	カ レ ー 皿	250 枚	350 枚	300 枚	一 枚	150 枚	150 枚
	湯 の み	250 個	350 個	300 個	一 個	150 個	150 個
	ミルクコップ	250 個	350 個	300 個	一 個	150 個	150 個
	盆	250 枚	350 枚	300 枚	一 枚	150 枚	150 枚
	は し	250 膳	350 膳	300 膳	一 膳	150 膳	150 膳
	ス プ ー ン	250 個	350 個	300 個	一 個	150 個	150 個
	食 器 カ ゴ	20 個	25 個	20 個	一 個	20 個	20 個
食 缶 類	食缶（飯用）	5 個	5 個	5 個	一 個	5 個	5 個
	食缶（汁用）	5 個	5 個	5 個	一 個	5 個	5 個
	食缶（菜用）	5 個	5 個	5 個	一 個	5 個	5 個
注 記	<p>1 カレー皿、井等を使用した場合は飯わんを、それぞれ相当量減ずる。</p> <p>2 休日の朝食作業は、官側が示す事項を実施する。細部はその都度示す。</p>						

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

幹部食堂		
区 分	面積又は数量	
食 堂	76 m <sup>2</sup>	94 m <sup>2</sup>
出 入 り 口	18 m <sup>2</sup>	
食 卓	10卓	
い す	40脚	
調 味 料 補 充	50個	
食 卓 備 付 品	40個	
備 付 台 布 巾	10枚	

隊員食堂		
区 分	面積又は数量	
食 堂	630 m <sup>2</sup>	683 m <sup>2</sup>
入 口	37 m <sup>2</sup>	
出 口	16 m <sup>2</sup>	
食 卓	70卓	
い す	280脚	
調 味 料 補 充	350個	
食 卓 備 付 品	70個	
備 付 台 布 巾	70枚	

食器洗浄室		
区 分	面積又は数量	
洗 浄 室	36 m <sup>2</sup>	41 m <sup>2</sup>
残 飯 庫	5 m <sup>2</sup>	
全 般 容 器	10個	

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	06時00分	07時40分
昼 食 作 業	09時00分	13時30分
夕 食 作 業	14時30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。
	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 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	毎月20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。 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1週間前まで 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 1日まで(休日の場合は翌週明け)	

※ 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（年間の一例）

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	288	179	254	5,081	120	19	8	152	267.4
		昼	338	218	284	5,683		80		640	71.0
		夕	254	83	196	3,913		80		640	48.9
		計	—	—	—	14,677		179		—	1,432
	休日	朝	143	86	100	1,000	48	0	8	0	0.0
		昼	106	73	83	832		50		400	16.6
		夕	107	73	86	858		50		400	17.2
		計	—	—	—	2,690		100		—	800
5月	平日	朝	307	99	214	4,272	104	18	8	144	237.3
		昼	376	75	246	4,911		96		768	51.2
		夕	269	74	171	3,428		88		704	39.0
		計	—	—	—	12,611		202		—	1,616
	休日	朝	185	99	117	1,282	80	0	8	0	0.0
		昼	104	73	82	904		44		352	20.5
		夕	105	74	81	895		44		352	20.3
		計	—	—	—	3,081		88		—	704
6月	平日	朝	283	87	218	4,811	144	22	8	176	218.7
		昼	497	111	262	5,753		95		760	60.6
		夕	460	58	184	4,045		88		704	46.0
		計	—	—	—	14,609		205		—	1,640
	休日	朝	154	77	109	873	32	0	8	0	0.0
		昼	129	57	88	706		32		256	22.1
		夕	125	56	86	685		32		256	21.4
		計	—	—	—	2,264		64		—	512



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	301	202	267	5,337	96	20	8	160	266.9
		昼	386	203	312	6,247		81		648	77.1
		夕	271	112	225	4,505		80		640	56.3
		計	—	—	—	16,089		181		—	1,448
	休日	朝	224	133	147	1,618	32	0	8	0	0.0
		昼	145	87	110	1,209		48		384	25.2
		夕	172	89	120	1,321		48		384	27.5
		計	—	—	—	4,148		96		—	768
8月	平日	朝	288	105	191	4,216	96	20	8	160	210.8
		昼	342	91	215	4,732		89		712	53.2
		夕	265	80	163	3,592		88		704	40.8
		計	—	—	—	12,540		197		—	1,576
	休日	朝	152	94	119	1,069	40	0	8	0	0.0
		昼	88	76	80	718		37		296	19.4
		夕	91	76	82	737		36		288	20.5
		計	—	—	—	2,524		73		—	584
9月	平日	朝	300	156	215	4,301	96	20	8	160	215.1
		昼	368	150	262	5,239		83		664	63.1
		夕	274	96	173	3,469		80		640	43.4
		計	—	—	—	13,009		183		—	1,464
	休日	朝	124	100	111	1,109	32	0	8	0	0.0
		昼	125	74	91	913		40		320	22.8
		夕	100	77	85	848		40		320	21.2
		計	—	—	—	2,870		80		—	640

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	305	142	212	4,456	104	19	8	152	234.5
		昼	360	157	236	4,950		77		616	64.3
		夕	286	90	186	3,791		76		608	49.9
		計	—	—	—	13,197		172		—	1,376
	休日	朝	314	82	140	1,398	32	0	8	0	0.0
		昼	322	65	122	1,215		32		256	38.0
		夕	273	74	115	1,148		32		256	35.9
		計	—	—	—	3,761		64		—	512
11月	平日	朝	641	289	230	4,609	160	19	8	152	242.6
		昼	338	160	272	5,457		79		632	69.1
		夕	321	96	195	3,917		75		600	52.2
		計	—	—	—	13,983		173		—	1,384
	休日	朝	282	108	152	1,527	64	0	8	0	0.0
		昼	315	82	142	1,417		30		240	47.2
		夕	261	81	127	1,272		32		256	39.8
		計	—	—	—	4,216		62		—	496
12月	平日	朝	306	96	202	4,453	136	22	8	176	202.4
		昼	408	78	218	4,808		87		696	55.3
		夕	270	68	156	3,435		83		664	41.4
		計	—	—	—	12,696		192		—	1,536
	休日	朝	125	101	113	1,018	40	0	8	0	0.0
		昼	85	67	78	699		28		224	25.0
		夕	85	74	79	708		36		288	19.7
		計	—	—	—	2,425		64		—	512

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	282	95	215	4,292	128	19	8	152	225.9
		昼	332	80	246	4,911		85		680	57.8
		夕	234	80	168	3,363		80		640	42.0
		計	—	—	—	12,566		184		—	1,472
	休日	朝	120	95	109	1,194	48	0	8	0	0.0
		昼	109	78	84	928		42		336	22.1
		夕	91	74	82	898		49		392	18.3
		計	—	—	—	3,020		91		—	728
2月	平日	朝	238	168	201	3,813	112	19	8	152	200.7
		昼	298	161	237	4,494		79		632	56.9
		夕	209	91	165	3,127		75		600	41.7
		計	—	—	—	11,434		173		—	1,384
	休日	朝	138	98	122	1,097	40	0	8	0	0.0
		昼	120	78	88	791		27		216	29.3
		夕	101	80	89	802		36		288	22.3
		計	—	—	—	2,690		63		—	504
3月	平日	朝	294	179	237	5,207	104	22	8	176	236.7
		昼	343	201	280	6,152		90		720	68.4
		夕	234	85	175	3,846		89		712	43.2
		計	—	—	—	15,205		201		—	1,608
	休日	朝	128	101	116	1,044	40	0	8	0	0.0
		昼	101	79	87	785		31		248	25.3
		夕	98	84	89	802		36		288	22.3
		計	—	—	—	2,631		67		—	536

4月から10月は、令和5年度分を記載、11月から3月は、令和4年度分を記載

玖珠駐屯地幹部・曹士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
<b>責</b>	現場責任者（全般指示、食器格納兼任）	1	4
<b>流</b>	シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ	2	
<b>格</b>	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	

「（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