

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の部外委託	作成	令和6年12月6日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	相浦駐屯地業務隊

## 1 総則

### (1) 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の相浦駐屯地（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。

### (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。

#### ア 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

#### イ 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

#### ウ 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

#### エ 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

#### オ 作業従事者

この役務に直接従事する者

#### カ 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

### (3) 本委託業務の概要

官側の施設及び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

### (1) 作業の条件

#### ア 受託者の作業条件

受託者の作業条件は、次による。

- (ア) 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「相浦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、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、自らの判断で算定し、示された時期までに調理工程表又は作業従事者勤務割振表により官側の同意を得るものとする。この際、調理工程表又は作業従事者勤務割振表に同意が得られなかった場合、官側は改善を勧告する。

- (イ) 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上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。
- (ウ) 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。
  - a 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
  - b 保健衛生用消耗品
  - c その他、官側の準備するもの以外  
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)」
- (エ) 器材等の使用に当たっては、次の事項を遵守するものとする。
  - a 安全に万全を期す。
  - b 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。
  - c 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。
- (オ) 本役務の実施に伴い、故意又は過失によって施設並びに器材などに損傷を与えた場合は、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。
- (カ) 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。
- イ 作業従事者の服務  
作業従事者の相浦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。
- ウ 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。
  - (ア) 日本国籍を持ち、心身ともに作業に支障のない者。
  - (イ) 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) 作業の内容
  - ア 食器・配食缶類の洗浄及びこれに付随する作業
    - (ア) 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。
    - (イ) 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。
    - (ウ) 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。
    - (エ) 作業終了後、食器洗浄室を清掃する。
  - イ 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
    - (ア) 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。
    - (イ) 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。特に汚れている個所は水洗いする。
    - (ウ) 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。
- (3) 作業量
  - ア 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		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	900 個	1300 個	900 個	600 個	600 個	600 個
	汁 わ ん	900 個	1300 個	900 個	600 個	600 個	600 個
	菜皿又は洋皿	900 個	1300 個	900 個	600 個	600 個	600 個
	小 皿	900 個	1300 個	900 個	600 個	600 個	600 個
	小 鉢	900 個	1300 個	900 個	600 個	600 個	600 個
		月					
種 類		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
食缶類	湯 の み	900 個	1300 個	900 個	600 個	600 個	600 個
	盆	900 個	1300 個	900 個	600 個	600 個	600 個
	は し	900 個	1300 個	900 個	600 組	600 組	600 組
	患者用食器	※ 所要の都度、官側から依頼された数量					
食缶類	食缶 (飯用)	15 個	20 個	15 個	10 個	10 個	10 個
	食缶 (汁用)	12 個	15 個	12 個	6 個	8 個	6 個
	食缶 (菜用)	10 個	12 個	10 個	6 個	8 個	6 個
注 記		献立に応じて、食器等は変更される。					

イ 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
隊員食堂	面 積	1, 100 m <sup>2</sup>
	食 卓 数	147 個
	椅 子 数	588 個
	食卓備付品	147 組
幹部食堂	面 積	130 m <sup>2</sup>
	食 卓 数	20 個
	椅 子 数	80 個
	食卓備付品	20 組
食器洗浄室		115 m <sup>2</sup>

ウ 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	1 0 時 0 0 分
昼食作業	1 1 時 3 0 分	1 5 時 3 0 分
夕食作業	1 7 時 0 0 分	2 0 時 0 0 分

エ 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

(1) 各作業の実施間、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。

(2) 次の判定基準に基づき監督・検査を受けるものとする。

時期等	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、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
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

(1) 衛生に関する事項

ア 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。」

イ 作業従事者に係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。

ウ 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。

エ 作業従事者等の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）並びに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。

(2) 隊員食堂床フロアのワックス掛け等

ア 1年に1回（基準）、隊員食堂のワックス掛け及び汚れの除去の作業を行う。

作業時期については、厨房器材更新時期等を活用し、細部は官側との調整による。

イ 床面フロアのワックス液体（消耗品）、機械については、官側が準備するものを使用する。但し、受託者側の準備を妨げるものではない。

(3) 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、作業従事者等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	翌月分を前月 25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。また、10月～3月の間は、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。 2 菌検索実施機関発行の結果を提出 3 作業従事者等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5日前まで 2 作業従事者等に変更があればその都度提出する。
作業完了届	月1回	当月分を翌月 3日まで	様式別示

(3) 作業の完了届

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) 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 当たり食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業員 (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	894	448	671	14,361	2	40	5	180	359
		昼	1,150	479	815	20,065	2	110	5	495	182
		夕	992	188	590	12,048	1	51	5	230	236
	休日	計	3,036	1,115	692	46,474	5	201	14	905	778
		朝	393	221	307	3,609	0	0	4	0	0
		昼	324	160	242	3,282	1	2	5	9	1,641
5月	平日	夕	373	159	266	12,671	1	2	4	8	6,336
		計	1,090	540	272	19,562	2	4	13	17	7,977
		朝	590	453	522	10,931	2	38	5	171	288
	休日	昼	952	702	827	14,872	2	114	5	513	130
		夕	786	213	500	9,462	1	96	5	432	99
		計	2,328	1,368	1,848	35,265	5	248	14	1,116	517
6月	平日	朝	253	205	229	2,968	0	0	4	0	0
		昼	200	157	179	2,219	1	21	5	95	106
		夕	192	152	172	2,227	1	17	4	68	131
	休日	計	645	514	580	7,414	2	38	13	163	237
		朝	636	235	436	11,116	2	57	5	257	195
		昼	980	367	674	15,587	2	133	5	599	117
7月	平日	夕	639	179	409	9,666	1	74	5	333	131
		計	2,255	781	1,518	36,369	5	264	14	1,188	443
		朝	305	182	244	1,900	0	0	4	0	0
	休日	昼	158	144	151	1,309	1	6	5	27	218
		夕	156	140	148	1,309	1	4	4	16	327
		計	619	466	543	4,518	2	10	13	43	545
7月	平日	朝	787	526	657	16,682	2	63	5	284	265
		昼	1,115	727	921	19,990	2	109	5	491	183
		夕	775	249	512	12,465	1	52	5	234	240
	休日	計	2,677	1,502	2,090	49,137	5	224	14	1,008	688
		朝	452	274	363	4,439	0	0	4	0	0
		昼	441	170	306	3,392	1	7	5	32	485
7月	夕	459	186	323	3,540	1	8	4	32	443	
	計	1,352	630	991	11,371	2	15	13	64	927	

## 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

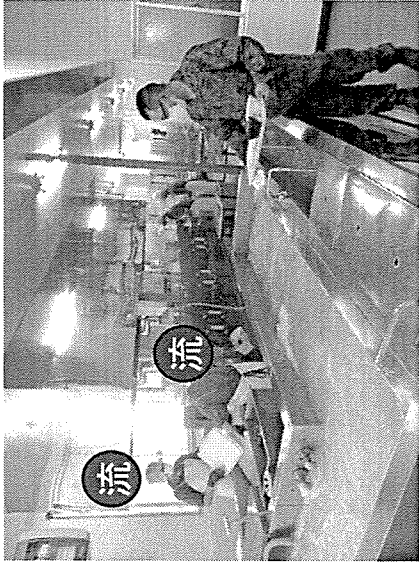
月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人 当たり食数 A÷B
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業員 (人) B	1人あたりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C	
8月	平日	朝	743	359	551	12,937	43	5	194	301
		昼	1,057	398	728	16,978	91	5	410	187
		夕	876	265	571	11,897	52	5	234	229
	休日	計	2,676	1,022	1,849	41,812	186	14	837	716
		朝	339	199	269	2,684	0	4	0	0
		昼	293	168	231	2,132	13	5	59	164
9月	平日	夕	325	168	247	2,358	13	4	52	181
		計	957	535	746	7,174	26	13	111	345
		朝	880	625	753	16,146	59	5	266	274
	休日	朝	1,358	969	1,164	21,815	110	5	495	198
		夕	1,021	243	632	14,263	56	5	252	255
		計	3,259	1,837	2,548	52,224	225	14	1,013	727
10月	平日	朝	422	275	349	3,859	0	4	0	0
		昼	324	203	264	2,886	6	5	27	481
		夕	306	213	260	3,021	6	4	24	504
	休日	計	1,052	691	872	9,766	12	13	51	985
		朝	778	358	568	14,641	57	5	257	257
		昼	1,156	192	674	18,676	105	5	473	178
11月	平日	夕	814	215	515	12,552	58	5	261	216
		計	2,748	765	1,757	45,869	220	14	990	651
		朝	800	324	562	4,591	0	4	0	0
	休日	朝	1,189	154	672	4,188	15	5	68	279
		昼	920	159	540	4,137	14	4	56	296
		夕	2,909	637	1,773	12,916	29	13	124	575
11月	平日	朝	701	591	646	12,927	59	5	266	219
		昼	1,013	566	790	17,184	122	5	549	141
		夕	691	298	495	11,029	74	5	333	149
	休日	計	2,405	1,455	1,930	41,140	255	14	1,148	509
		朝	306	252	279	3,457	0	4	0	0
		昼	310	204	257	2,504	14	5	63	179
休日	夕	295	215	255	2,572	13	4	52	198	
	計	911	671	791	8,533	27	13	115	377	

## 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6年度実績値）

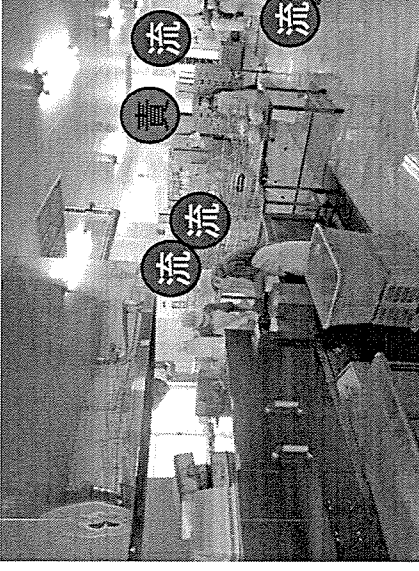
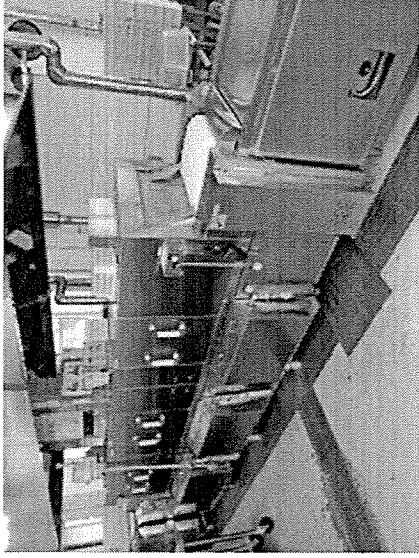
月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員 (人) B	作業員			作業員1人 当たり食数 A÷B
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A			1人あたりの 作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C		
12月	平日	朝	710	226	468	15,173	46	5	207	330	
		昼	1,172	148	660	17,860	77	5	347	232	
		夕	971	169	570	12,406	59	5	266	210	
	休日	計	2,853	543	1,698	45,439	182	14	819	772	
		朝	387	226	307	3,148	0	4	0	0	
		昼	407	162	285	2,880	19	5	86	152	
1月	平日	夕	459	160	310	2,781	17	4	68	164	
		計	1,253	548	901	8,809	36	13	154	315	
		朝	788	225	507	11,930	56	5	252	213	
	休日	昼	1,029	163	596	18,039	112	5	504	161	
		夕	733	184	459	10,341	67	5	302	154	
		計	2,550	572	1,561	40,310	235	14	1,058	528	
2月	平日	朝	615	214	415	3,858	0	4	0	0	
		昼	589	161	375	3,092	6	5	27	515	
		夕	568	153	361	3,129	5	4	20	626	
	休日	計	1,772	528	1,150	10,079	11	13	47	1,141	
		朝	733	559	646	13,096	53	5	239	247	
		昼	1,027	567	797	17,196	115	5	518	150	
3月	平日	夕	765	568	667	12,887	72	5	324	179	
		計	2,525	1,694	2,110	43,179	240	14	1,080	576	
		朝	636	516	576	5,693	0	4	0	0	
	休日	昼	529	427	478	5,011	14	5	63	358	
		夕	559	443	501	5,014	9	4	36	557	
		計	1,724	1,386	1,555	15,718	23	13	99	915	
3月	平日	朝	826	471	649	14,150	60	5	270	236	
		昼	1,070	473	772	19,137	125	5	563	153	
		夕	803	434	619	13,504	80	5	360	169	
	休日	計	2,699	1,378	2,039	46,791	265	14	1,193	558	
		朝	451	424	438	4,263	0	4	0	0	
		昼	441	399	420	3,787	7	5	32	541	
3月	夕	464	420	442	3,906	7	4	28	558		
	計	1,356	1,243	1,300	11,956	14	13	60	1,099		

相浦駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置（基準）

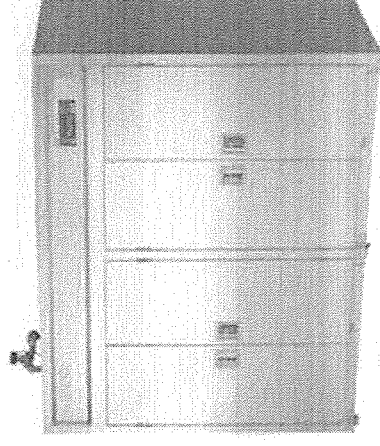
食器返納⇒浸漬槽に投入



かき上げ式食器洗浄機



食器消毒保管庫



格 格 格

主な任務等		人員	総合計
青	現場責任者（全般指示、食器格納兼任）	1	10
流	シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ	6	
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	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)」

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	洗浄後消毒及び食卓・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	タオル及び布巾用
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、官側と要調整