

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6年10月25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 食器洗浄及び清掃作業部外委託

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 駐分屯地共通事項

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。

1.3.2 富野分屯地

富野分屯地への給食運搬、配食作業、食器洗浄及び清掃等並びにそれらに付随する作業

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。

- 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（5）年度における食数実績及び作業に必要な従事者数の参考値（小倉駐屯地）」及び別紙第2「小倉駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置（基準）」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作業従事者勤務割振表を提出し、官側の同意を得ることとする。この際、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。
- 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。

- 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）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。

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。

2.2.3 富野分屯地への給食運搬、配食作業、食器洗浄及び清掃等並びにそれらに付随する作業

- a) 小倉駐屯地厨房にて調理し，準備された食事を運搬用容器等に入れ，受託者側の準備する車両等にて富野分屯地食堂へ運搬する。
- b) 所定の位置に駐車し，運搬した食事を富野分屯地食堂へ搬入する。
- c) 食器等を準備し，副食等を盛り付け配食の準備を行う。
- d) 盛り付けた副食を配列するとともに麺等の軽微な調理が必要な食材の調理を実施する。
- e) 喫食後の食器類は洗剤などを使用して洗浄し，食器かごなどに分類・整理して収納のうえ指定場所に格納する。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・手入れを実施する。
- f) 配食後及び喫食後に発生した残飯類を指定の容器に移し，小倉駐屯地の残飯庫へ搬入する。

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	270	350	270	20	40	20
		/	130	120	/	15	15
	汁わん	270	350	270	20	40	20
		/	130	120	/	15	15
	菜皿又は洋皿	270	350	270	20	40	20
		/	130	120	/	15	15
	小皿	270	350	270	20	40	20
		/	130	120	/	15	15
小鉢	270	350	270	20	40	20	
	/	130	120	/	15	15	
湯のみ	270	350	270	20	40	20	
	/	130	120	/	15	15	
盆	270	350	270	20	40	20	
	/	130	120	/	15	15	
はし	270	350	270	20	40	20	
	/	130	120	/	15	15	
容器	食缶類	25	40	30	5	10	5
		/	25	15	/	4	4
器	バット(大・小)	20	25	20	/	/	/
		/	15	15	/	/	/
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 ²	56 m ²
食器洗浄室	63 m ²	24 m ²
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	06時 00分 (05時 30分)	10時 45分 (08時 30分)
昼食作業	11時 45分 (10時 00分)	16時 45分 (15時 00分)
夕食作業	17時 15分 (15時 30分)	19時 00分 (19時 30分)

※（ ）内は富野分屯地における時刻

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) 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を行うものとする。
- b) 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。
- 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 20日前まで	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	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。（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。） 2 菌検索実施機関発行の結果を提出 3 作業従事者等に変更があればその都度提出する。
作業従事者勤務割振表（勤務予定表）	月1回	翌月分を前月20日まで	1 受託年度4月分は業務開始の20日前まで 2 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。
作業完了届	月1回	当月分を翌月7日まで	

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。

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(5)年度における食数実績及び作業に必要な従事者数の参考値(小倉駐屯地)

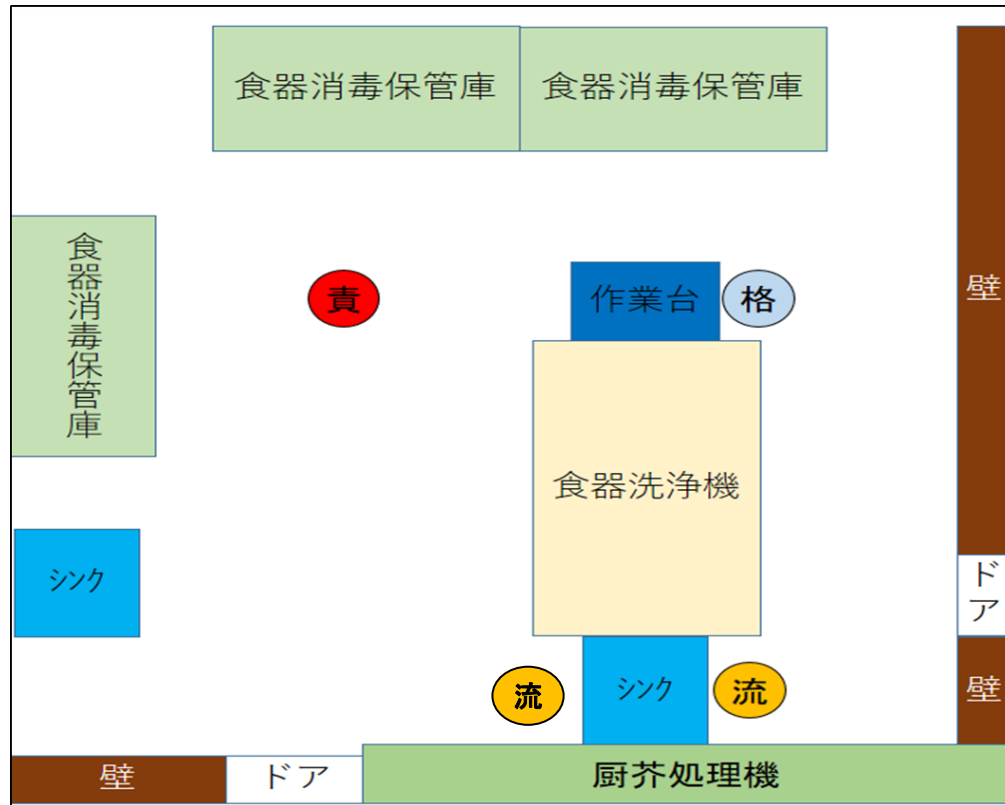
月	区分	食数				現場 責任者 (人・時)	作業員			作業員 1人当たり 食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業員 (人) B	1人当 たりの作 業時間(時) C	総作業 時間 (人・時) B×C		
R6 4月	平日	朝	322	166	262	5,236	80	60	4	240	87
		昼	535	232	379	7,583	80	60	4	240	126
		夕	510	117	285	5,707	80	60	4	240	95
		計				18,526	240	180		720	
	休日	朝	236	128	151	1,505	40	20	2	40	75
		昼	172	80	107	1,070	40	20	4	80	54
		夕	152	80	98	977	40	20	4	80	49
		計				3,552	120	60		200	
R6 5月	平日	朝	313	183	231	4,398	76	57	4	228	77
		昼	407	184	310	5,886	76	57	4	228	103
		夕	338	141	251	4,774	76	57	4	228	84
		計				15,058	228	171		684	
	休日	朝	164	99	136	1,627	48	24	2	48	68
		昼	147	81	94	1,126	48	24	4	96	47
		夕	134	81	89	1,071	48	24	4	96	45
		計				3,824	144	72		240	
R6 6月	平日	朝	299	134	193	3,858	80	60	4	240	64
		昼	350	154	228	4,567	80	60	4	240	76
		夕	289	108	179	3,571	80	60	4	240	60
		計				11,996	240	180		720	
	休日	朝	306	88	158	1,575	40	20	2	40	79
		昼	186	73	110	1,099	40	20	4	80	55
		夕	107	71	90	902	40	20	4	80	45
		計				3,576	120	60		200	

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		
R6 7月	平日	朝	269	174	214	4,702	88	66	4	264	71
		昼	402	204	271	5,964	88	66	4	264	90
		夕	256	102	197	4,331	88	66	4	264	66
		計				14,997	264	198		792	
	休日	朝	181	115	143	1,286	36	18	2	36	71
		昼	148	80	105	945	36	18	4	72	53
		夕	116	78	95	853	36	18	4	72	47
		計				3,084	108	54		180	
R6 8月	平日	朝	273	142	196	3,338	68	51	4	204	65
		昼	337	123	254	4,321	68	51	4	204	85
		夕	273	82	192	3,262	68	51	4	204	64
		計				10,921	204	153		612	
	休日	朝	282	96	123	1,724	56	28	2	56	62
		昼	299	77	97	1,362	56	28	4	112	49
		夕	304	76	97	1,358	56	28	4	112	49
		計				4,444	168	84		280	
R6 9月	平日	朝	364	132	227	4,310	76	57	4	228	76
		昼	435	144	293	5,565	76	57	4	228	98
		夕	381	94	216	4,110	76	57	4	228	72
		計				13,985	228	171		684	
	休日	朝	353	138	188	2,068	44	22	2	44	94
		昼	392	81	151	1,358	44	22	4	88	62
		夕	232	80	125	1,370	44	22	4	88	62
		計				4,796	132	66		220	

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	
R5 10月	平日	朝	358	244	293	6,154	84	63	4	252	98
		昼	368	277	338	7,096	84	63	4	252	113
		夕	362	132	281	5,905	84	63	4	252	94
		計				19,155	252	189		756	
	休日	朝	223	134	281	1,575	40	20	2	40	79
		昼	186	98	117	1,172	40	20	4	80	59
		夕	150	94	111	1,107	40	20	4	80	55
		計				3,854	120	60		200	
R5 11月	平日	朝	375	173	285	5,702	80	60	4	240	95
		昼	441	227	372	7,433	80	60	4	240	124
		夕	419	117	284	5,686	80	60	4	240	95
		計				18,821	240	180		720	
	休日	朝	237	116	156	1,555	40	20	2	40	78
		昼	236	90	142	1,419	40	20	4	80	71
		夕	209	82	122	1,217	40	20	4	80	61
		計				4,191	120	60		200	
R5 12月	平日	朝	390	149	297	4,462	60	45	4	180	99
		昼	465	146	371	5,564	60	45	4	180	124
		夕	371	118	280	4,203	60	45	4	180	93
		計				14,229	180	135		540	
	休日	朝	405	105	147	2,352	64	32	2	64	74
		昼	436	83	121	1,934	64	32	4	128	60
		夕	274	81	112	1,790	64	32	4	128	56
		計				6,076	192	96		320	

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	
R6 1月	平日	朝	375	106	275	4,676	68	51	4	204	92
		昼	419	81	330	5,906	68	51	4	204	116
		夕	396	83	277	4,713	68	51	4	204	92
		計				15,295	204	153		612	
	休日	朝	184	106	133	1,863	56	28	2	56	67
		昼	167	81	103	1,448	56	28	4	112	52
		夕	139	95	105	1,321	56	28	4	112	47
		計				4,632	168	84		280	
R6 2月	平日	朝	280	174	233	4,434	76	57	4	228	78
		昼	391	235	302	5,742	76	57	4	228	101
		夕	320	146	237	4,509	76	57	4	228	79
		計				14,685	228	171		684	
	休日	朝	170	129	143	1,428	40	20	2	40	71
		昼	173	91	110	1,096	40	20	4	80	55
		夕	110	90	99	992	40	20	4	80	50
		計				3,516	120	60		200	
R6 3月	平日	朝	321	196	245	4,191	80	60	4	240	70
		昼	377	281	320	5,672	80	60	4	240	95
		夕	307	126	228	3,936	80	60	4	240	66
		計				13,799	240	180		720	
	休日	朝	162	125	144	1,582	44	22	2	44	72
		昼	121	88	99	1,085	44	22	4	88	49
		夕	141	88	98	1,076	44	22	4	88	49
		計				3,743	132	66		220	

小倉駐屯地隊員食堂における食器洗浄人員の配置(基準)



主な任務等		人員	計
①責	現場責任者（全般指示，食器格納兼任）	1	4
②流	水槽及びシンクに溜まった食器及び残飯の処置	2	
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	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、官と要調整