

令和6年11月22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：6.10.28
保存期間：1年（8.3.31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6年11月22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，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。

- 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	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
	汁 わ ん	200 個	250 個	180 個	一 個	90 個	80 個
	菜皿又は洋皿	200 個	250 個	180 個	一 個	90 個	80 個
	小 皿	200 個	250 個	180 個	一 個	90 個	80 個
	小 鉢	200 個	250 個	180 個	一 個	90 個	80 個
	井	200 個	250 個	180 個	一 個	90 個	80 個
	カ レ ー 皿	200 個	250 個	180 個	一 個	90 個	80 個
	楕円仕切皿	200 個	一 個	一 個	一 個	一 個	一 個
	湯 の み	200 個	250 個	180 個	一 個	90 個	80 個
	ミルクコップ	200 個	250 個	180 個	一 個	90 個	80 個
	盆	200 個	250 個	180 個	一 個	90 個	80 個
	は し	200 個	250 個	180 個	一 個	90 個	80 個
	ス プ ー ン	200 個	250 個	180 個	一 個	90 個	80 個
	食器カゴ	16 個	18 個	12 個	一 個	12 個	11 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 ²	94 m ²
出 入 り 口	18 m ²	
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 ²	683 m ²
入 口	37 m ²	
出 口	16 m ²	
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 ²	41 m ²
残 飯 庫	5 m ²	
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	05時00分	07時30分
昼 食 作 業	09時00分	13時30分
夕 食 作 業	15時00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) 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	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。
	洗浄状況	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。
その日の作業終了時	器具・用具等の	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。
	洗浄状況等	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、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。(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 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 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 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）

年度 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	
6年度 4月	平日	朝	302	92	214	4,497	168	104	8	832	43.2
		昼	304	83	226	4,742		227		1816	20.9
		夕	300	78	186	3,896		114		912	34.2
		計	—	—	—	13,135		445		—	3,560
	休日	朝	260	96	120	1,076	24	16	8	128	67.3
		昼	108	71	81	732		79		632	9.3
		夕	108	73	81	730		55		440	13.3
		計	—	—	—	2,538		150		—	1,200
6年度 5月	平日	朝	283	90	211	4,426	144	112	8	896	39.5
		昼	305	72	233	4,891		224		1792	21.8
		夕	275	73	175	3,673		110		880	33.4
		計	—	—	—	12,990		446		—	3,568
	休日	朝	131	93	109	1,094	24	20	8	160	54.7
		昼	104	70	81	805		76		608	10.6
		夕	111	72	83	834		53		424	15.7
		計	—	—	—	2,733		149		—	1,192
6年度 6月	平日	朝	244	118	186	3,715	152	98	8	784	37.9
		昼	296	165	226	4,511		212		1696	21.3
		夕	268	94	172	3,438		107		856	32.1
		計	—	—	—	11,664		417		—	3,336
	休日	朝	129	79	102	1015	8	20	8	160	50.8
		昼	90	73	80	804		77		616	10.4
		夕	121	73	83	829		51		408	16.3
		計	—	—	—	2,648		148		—	1,184

年度 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	
6年度 7月	平日	朝	418	183	257	5,657	176	106	8	848	53.4
		昼	477	209	290	6,384		224		1792	28.5
		夕	294	115	180	4,921		115		920	42.8
		計	—	—	—	16,962		445		—	3,560
	休日	朝	217	121	158	1,425	16	18	8	144	79.2
		昼	129	76	110	992		69		552	14.4
		夕	245	77	97	991		47		376	21.1
		計	—	—	—	3,408		134		—	1,072
6年度 8月	平日	朝	240	74	176	3,713	160	104	8	832	35.7
		昼	291	64	204	4,291		213		1704	20.1
		夕	236	66	161	3,067		108		864	28.4
		計	—	—	—	11,071		425		—	3,400
	休日	朝	128	85	98	978	16	20	8	160	48.9
		昼	112	64	80	799		75		600	10.7
		夕	88	67	74	744		50		400	14.9
		計	—	—	—	2,521		145		—	1,160
6年度 9月	平日	朝	238	185	212	4,220	152	95	8	760	44.4
		昼	308	213	254	4,819		188		1504	25.6
		夕	215	89	176	3,350		96		768	34.9
		計	—	—	—	12,389		379		—	3,032
	休日	朝	103	86	92	1,021	40	21	8	168	48.6
		昼	123	73	83	919		81		648	11.3
		夕	90	75	78	862		55		440	15.7
		計	—	—	—	2,802		157		—	1,256

年度 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	
5年度 10月	平日	朝	305	142	212	4,456	144	91	8	728	49.0
		昼	360	157	236	4,950		201		1608	24.6
		夕	286	90	181	3,786		103		824	36.8
		計	—	—	—	13,192		395		—	3,160
	休日	朝	314	82	140	1,398	40	22	8	176	63.5
		昼	322	65	122	1,215		70		560	17.4
		夕	273	74	115	1,148		43		344	26.7
		計	—	—	—	3,761		135		—	1,080
5年度 11月	平日	朝	352	138	230	4,594	160	87	8	696	52.8
		昼	409	144	275	5,509		200		1600	27.5
		夕	338	94	192	3,849		117		936	32.9
		計	—	—	—	13,952		404		—	3,232
	休日	朝	150	89	109	1,087	40	14	8	112	77.6
		昼	115	78	90	896		55		440	16.3
		夕	119	77	90	902		36		288	25.1
		計	—	—	—	2,885		105		—	840
5年度 12月	平日	朝	280	86	209	4,384	176	97	8	776	45.2
		昼	356	66	240	5,046		213		1704	23.7
		夕	258	65	162	3,399		116		928	29.3
		計	—	—	—	12,829		426		—	3,408
	休日	朝	135	91	102	1,018	16	18	8	144	56.6
		昼	103	70	79	787		67		536	11.7
		夕	110	70	80	804		42		336	19.1
		計	—	—	—	2,609		127		—	1,016

年度 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	
5年度 1月	平日	朝	198	96	140	2,956	136	98	8	784	30.2
		昼	338	73	233	4,899		209		1672	23.4
		夕	230	73	162	3,399		111		888	30.6
		計	—	—	—	11,254		418		—	3,344
	休日	朝	156	96	119	1,187	48	20	8	160	59.4
		昼	95	73	133	1,327		78		624	17.0
		夕	98	73	112	1,121		50		400	22.4
		計	—	—	—	3,635		148		—	1,184
5年度 2月	平日	朝	149	89	126	2,522	152	93	8	744	27.1
		昼	303	102	219	4,374		197		1576	22.2
		夕	199	83	157	3,131		104		832	30.1
		計	—	—	—	10,027		394		—	3,152
	休日	朝	118	99	97	972	32	20	8	160	48.6
		昼	85	77	73	725		79		632	9.2
		夕	91	77	74	736		54		432	13.6
		計	—	—	—	2,433		153		—	1,224
5年度 3月	平日	朝	180	93	130	5,207	152	107	8	856	48.7
		昼	294	92	235	6,152		218		1744	28.2
		夕	224	96	147	3,846		115		920	33.4
		計	—	—	—	15,205		440		—	3,520
	休日	朝	140	94	110	1,044	24	21	8	168	49.7
		昼	106	72	82	785		78		624	10.1
		夕	101	73	84	802		49		392	16.4
		計	—	—	—	2,631		148		—	1,184

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
責 現場責任者（全般指示、食器格納兼任）	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	2	
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	

※厨房整備時は、勤務員5名を基準とし、細部は、監督官の整備計画による。

「（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