

調達要求番号：

奄美駐屯地食器洗浄業務仕様書		
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30日
	変更	令和6年12月15日
	作成部隊等名	奄美駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊の奄美駐屯地（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

g) 駐屯地

陸上自衛隊奄美駐屯地

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7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「奄美駐屯地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、官側の同意を得るものとする。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

作業従事者の奄美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 奄美駐屯地

種 類		月						
		作業区分	通常毎平均予定数量					
			平日			休日		
			朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食 器 類	飯 わ ん	100 個	200 個	100 個	0 個	60 個	60 個	
	汁 わ ん	100 個	200 個	100 個	0 個	60 個	60 個	
	菜皿又は洋皿	100 個	200 個	100 個	0 個	60 個	60 個	
	小 皿	100 個	200 個	100 個	0 個	60 個	60 個	
	小 鉢	100 個	200 個	100 個	0 個	60 個	60 個	
	湯 の み	100 個	200 個	100 個	0 個	60 個	60 個	
	盆	100 個	200 個	100 個	0 個	60 個	60 個	
	は し	200 本	400 本	200 本	0 本	120 本	120 本	
食 缶 類	食缶（飯用）	3 個	4 個	3 個	0 個	3 個	3 個	
	食缶（汁用）	1 個	2 個	1 個	0 個	1 個	1 個	
	食缶（菜用）	2 個	2 個	2 個	0 個	2 個	2 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 奄美駐屯地

区 分	面積又は数量
食 堂	223.2 m ²
食堂入口及び階段	25.2 m ²
食器洗淨場	6.21 m ²
食 卓	27個
い す	108個
食卓備付品	27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	08時 00分
昼 食 作 業	09時 30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・検査をうけるものとする。

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	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 14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25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。(10月から3月までの間には月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 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 7日まで	1 受託年度4月分は業務開始の7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 5日まで	

※1 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7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	111	68	90	1691	1・4	40	4	160	43
		昼	222	180	201	3879	1・4	53	4	212	74
		夕	184	104	144	2902	1・4	44	4	176	66
		計	517	352	435	8472	3・12	137	12	548	183
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5月	平日	昼	47	20	34	323	1・4	9	4	36	36
		夕	81	26	56	404	1・4	9	4	36	45
		計	128	46	90	727	2・8	18	8	72	81
		朝	97	35	66	1434	1・4	33	4	132	44
	休日	昼	247	29	138	3620	1・4	43	4	172	85
5月	平日	夕	130	29	80	1596	1・4	37	4	148	44
		計	474	93	284	6650	3・12	113	12	452	173
		朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	46	29	38	359	1・4	9	4	36	40
	休日	夕	81	27	54	162	1・4	9	4	36	18
		計	127	56	92	521	2・8	18	8	72	58

令和7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月	平日	朝	95	56	76	1578	38	4	152	42
		昼	224	143	184	3727	55	4	220	68
		夕	96	46	71	1469	48	4	192	31
		計	415	245	331	6774	141	12	564	141
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	52	33	43	411	8	4	32	52
		夕	51	27	39	395	8	4	32	50
		計	103	60	82	806	16	8	64	102
		朝	104	68	86	1880	41	4	164	46
		夕	235	137	186	4171	49	4	192	86
7月	平日	朝	102	47	75	1841	42	4	168	44
		昼	441	252	347	7892	132	12	524	176
		夕	0	0	0	0	0	0	0	0
		計	60	29	45	244	7	4	28	35
	休日	朝	42	27	35	208	7	4	28	30
		昼	102	56	80	452	14	8	56	65
		夕	0	0	0	0	0	0	0	0
		計	102	56	80	452	14	8	56	65
		朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		夕	60	29	45	244	7	4	28	35

令和7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	
8月	平日	朝	104	65	85	826	22	4	88	38
		昼	225	36	131	2749	38	4	152	73
		夕	90	31	61	1147	35	4	140	33
		計	419	132	277	4722	95	12	380	144
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	68	59	64	532	10	4	40	54
		夕	100	60	80	566	10	4	40	57
		計	168	119	144	1098	20	8	80	111
9月	平日	朝	122	73	98	1806	40	4	160	46
		昼	233	154	194	3894	45	4	180	87
		夕	121	47	84	1718	40	4	160	43
		計	476	274	376	7418	125	12	500	176
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	56	33	45	447	10	4	40	45
		夕	58	33	46	429	10	4	40	43
		計	114	66	91	876	20	8	80	88

令和7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	115	56	86	1624	40	4	160	41
		昼	236	111	174	3729	45	4	180	83
		夕	111	41	76	1718	40	4	160	43
		計	462	208	336	7071	125	12	500	167
11月	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	50	26	38	333	10	4	40	34
		夕	54	24	78	336	10	4	40	34
		計	104	50	116	669	20	8	80	68
11月	平日	朝	104	71	88	1717	40	4	160	43
		昼	208	104	156	3784	43	4	172	88
		夕	100	42	71	1657	40	4	160	42
		計	412	217	315	7158	123	12	492	173
11月	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	57	30	45	380	7	4	28	55
		夕	52	28	40	397	7	4	28	57
		計	109	58	85	777	14	8	56	112

令和7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 $A \div B$
		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) $B \times C$	
12月	平日	朝	106	65	86	1437	37	4	148	39
		昼	228	42	135	3356	42	4	168	80
		夕	125	31	78	1553	37	4	148	42
		計	459	138	299	6346	116	12	464	161
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	55	33	44	315	9	4	36	35
		夕	47	33	40	301	9	4	36	34
		計	102	66	84	616	18	8	72	69
1月	平日	朝	92	47	70	1118	40	4	160	28
		昼	226	25	126	2652	45	4	180	59
		夕	87	23	55	1252	40	4	160	32
		計	405	95	251	5022	125	12	500	119
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	40	25	33	278	10	4	40	28
		夕	69	31	50	388	10	4	40	39
		計	109	56	83	666	20	8	80	67

令和7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 $A \div B$	
		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) $B \times C$		
2月	平日	朝	117	48	83	1584	1・4	38	4	152	42
		昼	241	84	162	3815	1・4	43	4	172	89
		夕	132	50	91	1780	1・4	38	4	152	47
		計	490	182	336	7179	3・12	119	12	476	178
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		夕	49	33	41	372	1・4	10	4	40	47
3月	平日	朝	192	68	130	842	2・8	20	8	80	85
		昼	101	65	83	1676	1・4	39	4	156	43
		夕	231	162	197	3989	1・4	45	4	180	89
		計	478	262	371	7482	3・12	123	12	492	179
	休日	朝	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		夕	69	36	53	439	1・4	10	4	40	44
	計	140	66	104	884	2・8	20	8	80	89	

奄美駐屯地食堂における食器洗浄人員の配置 (基準)

<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>洗い場</p> <p>食器洗浄機</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>責</p> <p>搬</p> </div> </div>		
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>消毒保管庫</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>消毒保管庫</p> </div> </div>		
<p>主な業務内容</p>	<p>人員</p> <p>駐屯地食堂</p>	<p>合計 (最大)</p>
<p>責 現場責任者 (全般指示)</p>	<p>1</p>	
<p>投 食器を食器洗浄機に投入</p>	<p>1</p>	<p>3</p>
<p>搬 洗浄が完了した食器を食器消毒保管庫に搬入</p>	<p>1</p>	

「(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)」

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