

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7年11月6日
		変更	令和 年 月 日
		作成部隊	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。

- 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（6）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。
- 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。
- g) 食堂部分の清掃については、2.2.2項に準じて実施する。

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

種 類		作業区分		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	300	400	300	20	40	20		
			200	200		15	15		
	汁わん	300	400	300	20	40	20		
			200	200		15	15		
	菜皿又は洋皿	300	400	300	20	40	20		
			200	200		15	15		
	小 皿	300	400	300	20	40	20		
			200	200		15	15		
	小 鉢	300	400	300	20	40	20		
			200	200		15	15		
	湯のみ及びコップ	300	400	300	20	40	20		
			200	200		15	15		
	盆	300	400	300	20	40	20		
			200	200		15	15		
	は し	300	400	300	20	40	20		
			200	200		15	15		
容 器	食缶類	25	40	30	5	10	5		
			25	15		4	4		
	バット(大・小)	20	25	20					
			15	15					
注 記		平日週3回程度小鉢2倍							

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	6 8 0 m ²	5 6 m ²
食器洗浄室	6 3 m ²	2 4 m ²
食 卓	8 1 個	6 個
い す	3 2 4 個	2 4 個
食卓備付品	8 1 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	0 6 時 0 0 分 (0 5 時 3 0 分)	1 0 時 0 0 分 (0 8 時 3 0 分)
昼食作業	1 0 時 0 0 分 (1 0 時 0 0 分)	1 4 時 0 0 分 (1 5 時 0 0 分)
夕食作業	1 5 時 0 0 分 (1 5 時 3 0 分)	1 9 時 0 0 分 (1 9 時 3 0 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7(6)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)

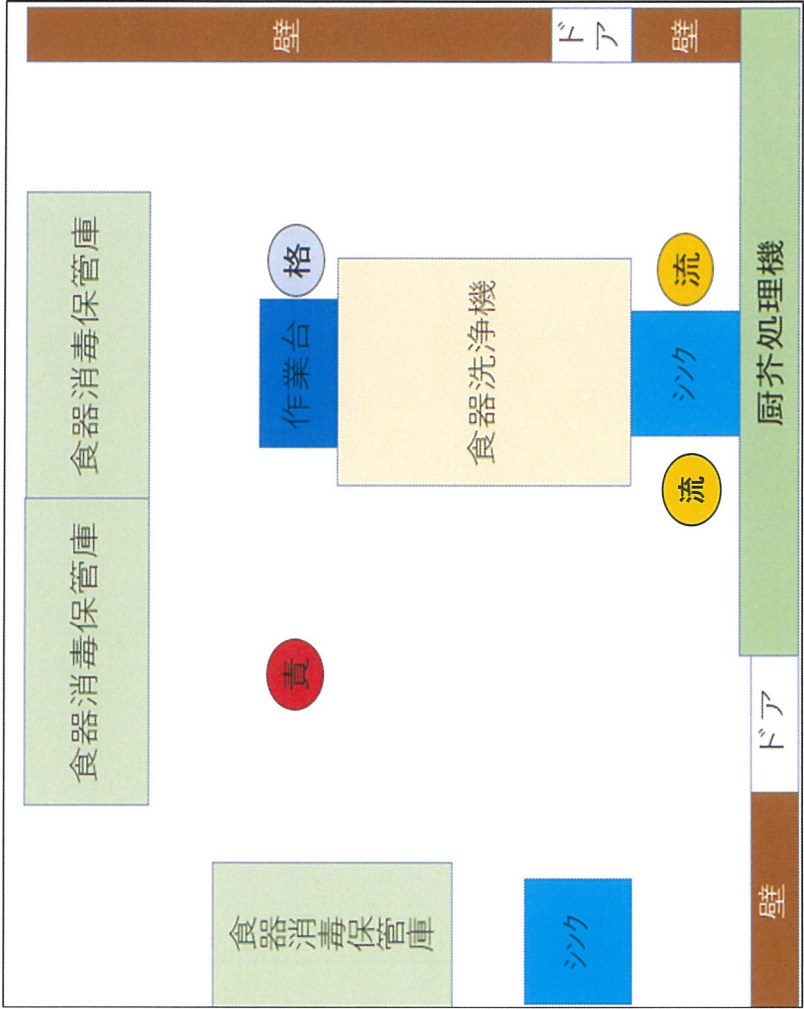
月	区分	食数				現場責任者 (人・時)	作業員			作業員1人当たり食数 A÷B	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A		作業人員 (人) B	1人当たり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C		
R7 4月	平日	朝	345	174	243	4,622	76	57	4	228	81.1
		昼	464	188	339	6,438	76	57	4	228	112.9
		夕	365	87	244	4,639	76	57	4	228	81.4
		計				15,699	228	171		684	
	休日	朝	120	74	91	998	22	22	2	44	45.4
		昼	181	54	83	914	44	22	4	88	41.5
		夕	89	51	68	745	44	22	4	88	33.9
		計				2,657	110	66		220	
R7 5月	平日	朝	290	101	204	3,677	72	54	4	216	68.1
		昼	355	121	264	4,751	72	54	4	216	88.0
		夕	294	95	192	3,448	72	54	4	216	63.9
		計				11,876	216	162		648	
	休日	朝	274	59	108	1,408	26	26	2	52	54.2
		昼	137	51	65	841	52	26	4	104	32.3
		夕	89	49	57	738	52	26	4	104	28.4
		計				2,987	130	78		260	
R7 6月	平日	朝	277	105	186	3,913	84	63	4	252	62.1
		昼	348	141	247	5,185	84	63	4	252	82.3
		夕	246	98	167	3,505	84	63	4	252	55.6
		計				12,603	252	189		756	
	休日	朝	316	86	129	1,163	18	18	2	36	64.6
		昼	200	62	94	850	36	18	4	72	47.2
		夕	112	49	75	672	36	18	4	72	37.3
		計				2,685	90	54		180	

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		
R7 7月	平日	朝	344	173	253	5,557	88	66	4	264	84.2
		昼	405	256	324	7,131	88	66	4	264	108.0
		夕	304	117	223	4,906	88	66	4	264	74.3
		計				17,594	264	198		792	
	休日	朝	193	115	147	1,326	18	18	2	36	73.7
		昼	120	54	77	689	36	18	4	72	38.3
		夕	78	52	63	571	36	18	4	72	31.7
		計				2,586	90	54		180	
R7 8月	平日	朝	304	161	246	3,439	56	42	4	168	81.9
		昼	369	216	295	4,124	56	42	4	168	98.2
		夕	311	103	208	2,907	56	42	4	168	69.2
		計				10,470	168	126		504	
	休日	朝	171	53	99	1,687	34	34	2	68	49.6
		昼	102	46	67	1,141	68	34	4	136	33.6
		夕	117	46	66	1,116	68	34	4	136	32.8
		計				3,944	170	102		340	
R7 9月	平日	朝	274	114	232	4,643	80	60	4	240	77.4
		昼	366	104	293	5,852	80	60	4	240	97.5
		夕	302	63	205	4,109	80	60	4	240	68.5
		計				14,604	240	180		720	
	休日	朝	162	62	89	893	20	20	2	40	44.7
		昼	85	50	58	579	40	20	4	80	29.0
		夕	66	49	56	557	40	20	4	80	27.9
		計				2,029	100	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 $A \div B$
							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	
R6 10月	平日	朝	548	149	278	6,123	66	4	264	92.8
		昼	635	218	362	7,970	66	4	264	120.8
		夕	681	124	284	6,253	66	4	264	94.7
		計				20,346	198		792	
	休日	朝	339	149	184	1,654	18	2	36	91.9
		昼	372	93	170	1,526	18	4	72	84.8
		夕	380	92	156	1,404	18	4	72	78.0
		計				4,584	54		180	
R6 11月	平日	朝	502	232	317	6,348	60	4	240	105.8
		昼	432	275	371	7,424	60	4	240	123.7
		夕	360	120	272	5,438	60	4	240	90.6
		計				19,210	180		720	
	休日	朝	423	159	257	2,565	20	2	40	128.3
		昼	272	96	171	1,707	20	4	80	85.4
		夕	227	92	137	1,368	20	4	80	68.4
		計				5,640	60		200	
R6 12月	平日	朝	324	116	192	3,268	51	4	204	64.1
		昼	420	121	246	4,177	51	4	204	81.9
		夕	259	92	168	2,854	51	4	204	56.0
		計				10,299	153		612	
	休日	朝	245	56	106	1,477	28	2	56	52.8
		昼	136	48	73	1,016	28	4	112	36.3
		夕	101	48	69	961	28	4	112	34.3
		計				3,454	84		280	

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×C	
R7 1月	平日	朝	307	117	225	64	48	4	192	75.1
		昼	368	117	284	64	48	4	192	94.6
		夕	294	71	200	64	48	4	192	66.6
		計			11,343	192	144		576	
	休日	朝	121	48	78	30	30	2	60	38.8
		昼	127	49	73	60	30	4	120	36.3
		夕	68	47	59	60	30	4	120	29.7
		計			891	150	90		300	
R7 2月	平日	朝	291	206	249	72	54	4	216	82.9
		昼	372	270	327	72	54	4	216	109.1
		夕	292	89	211	72	54	4	216	70.2
		計			14,157	216	162		648	
	休日	朝	161	68	102	20	20	2	40	51.1
		昼	153	58	95	40	20	4	80	47.5
		夕	87	54	69	40	20	4	80	34.3
		計			2,658	100	60		200	
R7 3月	平日	朝	330	125	223	80	60	4	240	74.2
		昼	392	133	294	80	60	4	240	98.0
		夕	278	96	201	80	60	4	240	67.0
		計			14,350	240	180		720	
	休日	朝	182	63	99	22	22	2	44	49.6
		昼	187	56	80	44	22	4	88	40.0
		夕	103	55	67	44	22	4	88	33.5
		計			2,709	110	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