

令和8年度食肉衛生検査所洗濯業務仕様書

1. 業務内容

佐賀県食肉衛生検査所のと畜検査により使用された白衣等を定期的に回収し、洗濯所で洗濯を行い納品する業務

2. 白衣等種類及び予定数量（年間当たり）

白衣（長白衣含む）	8,320枚
白ズボン	6,280枚
しみ抜き（血液）	100枚

※ 見込み数であり、洗濯件数を保証する数量ではない。

3. 契約方法

白衣等の種類別に回収・納品する費用を含んだ単価契約を行う。

4. 履行期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

5. 納品・回収場所及び回数

- ・洗濯物は、ハンガーにかけたものを納品すること。ただし、アイロンかけ、ビニール保護は不要。
- ・回収場所は、佐賀県食肉衛生検査所内の脱衣室で回収すること。
- ・回収回数は、佐賀県食肉センターの開場日の年間約244日（臨時開場日 年間4日程度（土曜日、休日）を含む）とすること。

なお、年末年始及び休日の開場日、その他については検査所と協議の上、業務に支障がないようにすること。

6. 洗濯物の管理

洗濯物の納品及び回収状況の管理が出来るようにし、洗濯物の紛失及び納品の遅れを防止する対策を講ずること。

なお、洗濯に出した洗濯物が納品されないものがある場合は、代替品を補充すること。

7. その他

事業者は明細書にない洗濯物を検査所が必要とする場合には、当該単価について同類の契約単価及び市場価格を参考にしながら双方協議の上決定すること。

また、この仕様書に定めのない事項については、双方協議の上決定するものとする。