

高良台分屯基地仕様書		
仕様書の種類	内容による分類	役務仕様書
	性質による分類	個別仕様書
物品番号	仕様書番号	
品名 又は 件名	食器洗浄及び清掃作業 部外委託	高良台分屯基地LPS-X-00005
		承認 令和6年1月30日
		作成 令和6年1月30日
		改正 令和 年 月 日 令和 年 月 日
		作成部 隊等名 第8高射隊業務小队

1 総 則

1.1 適用範囲

この仕様書は、航空自衛隊高良台分屯基地（以下「官側」という。）食堂において実施する食器洗浄作業、食堂清掃作業等の委託について適用する。

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関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、契約担当官補助者として食器洗浄及び清掃業の部外委託に関わる契約履行の適否の検査を行う者

c) 契約相手方

食器洗浄及び清掃作業の部外委託契約を請け負う者

d) 現場責任者

作業現場における一切の責任を有し、作業従事者等の管理、技術指導、官側との交渉等に従事する者

e) 作業従事者

この役務に直接従事する者

なお、現場責任者が作業従事者を兼ねることは可能

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を行うものである。

基地において、洗浄する食器・配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、契約相手方は官側との調整により柔軟に対応するものとする。

なお、基地の計画で入校や訓練等、大幅な喫食人数の変動があることが予定されている場合は、繁忙期・閑散期及び通常期の別にそれぞれに必要な作業従事者数（基準）を官側が示すので、官側の指示に基づき作業従事者を配置するものとする。

2 役務に関する要求

2.1 作業の条件

2.1.1 契約相手方の作業条件

契約相手方の作業条件は、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「高良台分屯基地における食数予定及び 作業に必要な従事者数（基準）」に基づき、作業従事者等を適切に配置するものとする。ただし、契約相手方の改善提案等により、別紙第1に示す必要な従事者数以下の人数で作業を実施する場合には、作業従事者の配置と作業計画について官側に提示し、

官側の事前の了承を得てから作業員を削減するものとする。

- b) 作業従事者等については、身元保証が確実なことを確認した上で配置するとともに、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) 契約相手方の経費負担は、次のとおりとし、作業に必要な消耗品等は業務の契約期間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等の作業に必要な消耗品
 - 2) 保健衛生用消耗品
 - 3) その他、官側が準備するもの以外全ての消耗品等
別紙第2「年間を通じて食器洗浄作業及び清掃作業において必要となる消耗品のリスト(基準)」によるもののほか、契約相手方は、業務に必要なと認める消耗品等を準備する。
- 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) 作業従事者等自らが器材等を使用して負傷した場合は契約相手方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、速やかに検査官に報告するとともに、契約相手方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等は、本業務以外に使用してはならない。

2.1.2 作業従事者等の服務

作業従事者等の高良台分屯基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 作業従事者等の作業条件

作業従事者等の作業条件は、次によらない者とする。

- a) 成年被後見人又は被補佐人
- b) 禁錮以上の刑に処せられ、その執行を終わるまで、または執行を受けることがなくなるまでの者
- c) 法令の規定による懲戒免職の処分を受け、当該処分の日から2年を経過していない者
- d) 日本国憲法又はその下に成立した政府を暴力で破壊することを主張する政党その他の団体を結成し、又はこれに加入した者
- e) 現場責任者及び作業従事者等は、勤務時間中、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、洗剤等を使用して洗浄（食器洗浄機に適さない食器類は洗剤等を使用し手洗いにより洗浄）し、食器かご等に分類・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等の保管器材が汚れている場合は洗浄・手入れする。
- b) 配食後の配食缶類を水槽、洗剤等を使用して洗浄し、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清掃器材・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及びアルコール消毒する。
- b) 喫食終了後、食堂の床、ドア等を清掃器材・用具を使用して清掃する。特に汚れている箇所は、洗剤等を使用し水洗いする。

- 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。
- d) 食卓の卓上調味料の補充、食卓の卓上献立表の入替え。
- e) 卓上のナプキン（ティッシュ）を補充する。
- f) 食堂に併設する手洗い場を清掃する。雑巾又は布巾を使用して清掃及びアルコール消毒する。
- g) 手洗い場のペーパータオル及び液体せっけん、アルコール消毒液の補充する。
- h) 手洗い場のゴミ箱をゴミ収集する。
- i) 喫食残流し場の清掃及び残飯受けザルを残飯収集する。
- j) 喫食後のゴミ箱をゴミ収集する。
- k) 残飯置き場を清掃する。
- l) 残飯置き場の清掃、残飯の残飯置き場への運搬及び残飯置き場からゴミ集積所への運搬、清掃で使用した布巾の洗浄、消毒する。

2.3 作業量

2.3.1 洗浄する食器・配食缶類の種類及び数量は、表1を基準とする。

表 1

1月【繁忙期・閑散期・通常期】※該当期を○で囲む。							
種 類		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
食器類	飯 わ ん	36個	46個	41個	11個	10個	9個
	汁 わ ん	36個	46個	41個	11個	10個	9個
	菜皿又は洋皿	36個	46個	41個	11個	10個	9個
	小 皿	36個	46個	41個	11個	10個	9個
	小 鉢	36個	46個	41個	11個	10個	9個
	湯 の み	36個	46個	41個	11個	10個	9個
	盆	36個	46個	41個	11個	10個	9個
	はし類	36個	46個	41個	11個	10個	9個
食缶類	食缶（飯用）	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶（汁用）	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶（菜用）	5個	8個	5個	4個	5個	4個
注 記							
2月【繁忙期・閑散期・通常期】※該当期を○で囲む。							
種 類		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
食器類	飯 わ ん	43個	57個	46個	15個	14個	12個
	汁 わ ん	43個	57個	46個	15個	14個	12個
	菜皿又は洋皿	43個	57個	46個	15個	14個	12個
	小 皿	43個	57個	46個	15個	14個	12個
	小 鉢	43個	57個	46個	15個	14個	12個
	湯 の み	43個	57個	46個	15個	14個	12個
	盆	43個	57個	46個	15個	14個	12個
	はし類	43個	57個	46個	15個	14個	12個
食缶類	食缶（飯用）	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶（汁用）	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶（菜用）	5個	8個	5個	4個	5個	4個
注 記							

3月【繁忙期・閑散期・通常期】※該当期を○で囲む。

種 類		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
食器類	飯 わん	44個	56個	44個	12個	11個	11個
	汁 わん	44個	56個	44個	12個	11個	11個
	菜皿又は洋皿	44個	56個	44個	12個	11個	11個
	小 皿	44個	56個	44個	12個	11個	11個
	小 鉢	44個	56個	44個	12個	11個	11個
	湯 の み	44個	56個	44個	12個	11個	11個
	盆	44個	56個	44個	12個	11個	11個
	はし類	44個	56個	44個	12個	11個	11個
食缶類	食缶(飯用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(汁用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(菜用)	5個	8個	5個	4個	5個	4個
注 記							

4月【繁忙期・閑散期・通常期】※該当期を○で囲む。

種 類		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
食器類	飯 わん	45個	58個	39個	12個	10個	11個
	汁 わん	45個	58個	39個	12個	10個	11個
	菜皿又は洋皿	45個	58個	39個	12個	10個	11個
	小 皿	45個	58個	39個	12個	10個	11個
	小 鉢	45個	58個	39個	12個	10個	11個
	湯 の み	45個	58個	39個	12個	10個	11個
	盆	45個	58個	39個	12個	10個	11個
	はし類	45個	58個	39個	12個	10個	11個
食缶類	食缶(飯用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(汁用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(菜用)	5個	8個	5個	4個	5個	4個
注 記							

5月【繁忙期・閑散期・通常期】※該当期を○で囲む。

種 類		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
食器類	飯 わん	34個	46個	30個	12個	11個	10個
	汁 わん	34個	46個	30個	12個	11個	10個
	菜皿又は洋皿	34個	46個	30個	12個	11個	10個
	小 皿	34個	46個	30個	12個	11個	10個
	小 鉢	34個	46個	30個	12個	11個	10個
	湯 の み	34個	46個	30個	12個	11個	10個
	盆	34個	46個	30個	12個	11個	10個
	はし類	34個	46個	30個	12個	11個	10個
食缶類	食缶(飯用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(汁用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(菜用)	5個	8個	5個	4個	5個	4個
注 記							

6月【繁忙期・閑散期・通常期】※該当期を○で囲む。

種 類		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
食器類	飯 わん	40個	56個	32個	14個	10個	8個
	汁 わん	40個	56個	32個	14個	10個	8個
	菜皿又は洋皿	40個	56個	32個	14個	10個	8個
	小 皿	40個	56個	32個	14個	10個	8個
	小 鉢	40個	56個	32個	14個	10個	8個
	湯 の み	40個	56個	32個	14個	10個	8個
	盆	40個	56個	32個	14個	10個	8個
	はし類	40個	56個	32個	14個	10個	8個
食缶類	食缶(飯用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(汁用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(菜用)	5個	8個	5個	4個	5個	4個
注 記							

7月【繁忙期・閑散期・通常期】※該当期を○で囲む。

種 類		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
食器類	飯 わん	36個	50個	37個	11個	11個	12個
	汁 わん	36個	50個	37個	11個	11個	12個
	菜皿又は洋皿	36個	50個	37個	11個	11個	12個
	小 皿	36個	50個	37個	11個	11個	12個
	小 鉢	36個	50個	37個	11個	11個	12個
	湯 の み	36個	50個	37個	11個	11個	12個
	盆	36個	50個	37個	11個	11個	12個
	はし類	36個	50個	37個	11個	11個	12個
食缶類	食缶(飯用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(汁用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(菜用)	5個	8個	5個	4個	5個	4個
注 記							

8月【繁忙期・閑散期・通常期】※該当期を○で囲む。

種 類		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
食器類	飯 わん	31個	39個	30個	9個	9個	7個
	汁 わん	31個	39個	30個	9個	9個	7個
	菜皿又は洋皿	31個	39個	30個	9個	9個	7個
	小 皿	31個	39個	30個	9個	9個	7個
	小 鉢	31個	39個	30個	9個	9個	7個
	湯 の み	31個	39個	30個	9個	9個	7個
	盆	31個	39個	30個	9個	9個	7個
	はし類	31個	39個	30個	9個	9個	7個
食缶類	食缶(飯用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(汁用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(菜用)	5個	8個	5個	4個	5個	4個
注 記							

9月【繁忙期・閑散期・通常期】※該当期を○で囲む。

種 類		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
食器類	飯 わん	43個	56個	37個	9個	10個	9個
	汁 わん	43個	56個	37個	9個	10個	9個
	菜皿又は洋皿	43個	56個	37個	9個	10個	9個
	小 皿	43個	56個	37個	9個	10個	9個
	小 鉢	43個	56個	37個	9個	10個	9個
	湯 のみ	43個	56個	37個	9個	10個	9個
	盆	43個	56個	37個	9個	10個	9個
	はし類	43個	56個	37個	9個	10個	9個
食缶類	食缶(飯用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(汁用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(菜用)	5個	8個	5個	4個	5個	4個
注 記							

10月【繁忙期・閑散期・通常期】※該当期を○で囲む。

種 類		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
食器類	飯 わん	37個	49個	36個	12個	15個	10個
	汁 わん	37個	49個	36個	12個	15個	10個
	菜皿又は洋皿	37個	49個	36個	12個	15個	10個
	小 皿	37個	49個	36個	12個	15個	10個
	小 鉢	37個	49個	36個	12個	15個	10個
	湯 のみ	37個	49個	36個	12個	15個	10個
	盆	37個	49個	36個	12個	15個	10個
	はし類	37個	49個	36個	12個	15個	10個
食缶類	食缶(飯用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(汁用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(菜用)	5個	8個	5個	4個	5個	4個
注 記							

11月【繁忙期・閑散期・通常期】※該当期を○で囲む。

種 類		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
食器類	飯 わん	39個	52個	36個	7個	9個	9個
	汁 わん	39個	52個	36個	7個	9個	9個
	菜皿又は洋皿	39個	52個	36個	7個	9個	9個
	小 皿	39個	52個	36個	7個	9個	9個
	小 鉢	39個	52個	36個	7個	9個	9個
	湯 のみ	39個	52個	36個	7個	9個	9個
	盆	39個	52個	36個	7個	9個	9個
	はし類	39個	52個	36個	7個	9個	9個
食缶類	食缶(飯用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(汁用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(菜用)	5個	8個	5個	4個	5個	4個
注 記							

12月【繁忙期・閑散期・通常期】※該当期を○で囲む。							
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
食器類	飯 わ ん	42個	57個	43個	10個	10個	9個
	汁 わ ん	42個	57個	43個	10個	10個	9個
	菜皿又は洋皿	42個	57個	43個	10個	10個	9個
	小 皿	42個	57個	43個	10個	10個	9個
	小 鉢	42個	57個	43個	10個	10個	9個
	湯 の み	42個	57個	43個	10個	10個	9個
	盆	42個	57個	43個	10個	10個	9個
	はし類	42個	57個	43個	10個	10個	9個
食缶類	食缶(飯用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(汁用)	5個	6個	5個	3個	5個	3個
	食缶(菜用)	5個	8個	5個	4個	5個	4個
注 記							

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
食 堂	129.32m ²
配 食 台	10.51m ²
ド ア	7.20m ²
手 洗 い 場	0.80m ²
食器洗浄室	24.61m ²
残飯置き場	2.63m ²
食 卓	15個
い す	60個
食卓備付品	15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
平日	朝 食 作 業	09時00分	11時00分
	昼 食 作 業	11時30分	13時30分
	夕 食 作 業	16時00分	18時00分
休日	朝 食 作 業	09時00分	11時00分
	昼 食 作 業	11時30分	13時00分
	夕 食 作 業	15時30分	17時30分

3 検査

a) 各食の作業及び付随する作業が終了したときは、検査官から次の判定基準に基づき検査を受けるものとする。

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。 業務に必要な保健衛生用消耗品の準備状況、作業従事者等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	官側の指示した要領に基づき、食器、配食缶等の洗浄・手入れを行ったか。
		指示した数量の食器、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	官側の指示した要領に基づき、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	清掃器材・用具等 の洗浄状況等	官側の指示した要領・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。

b) 食事時間終了までに水槽等に出された配食缶及び食器等については、各作業区分に示す終了時刻までに作業を終了させ、検査官の検査を受けるものとする。また、作業終了時刻以降に返納された運搬食等で使用した配食缶及び食器等については、次の作業区分（例：朝食の配食缶及び食器等の場合は昼食作業）で必ず洗浄し、検査官の検査を受けるものとする。

c) 検査において不合格となった場合は、速やかに是正し、再検査を受けるものとする。

d) 食器洗浄等作業検査表については別紙第3のとおり。

e) 検査書については、別紙第4のとおり。

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) 契約相手方は、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の衛生管理に基づき、作業従事者等の衛生管理を行うものとする。

b) 作業従事者等に関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契約相手方が官側に対し損害賠償の責任を負う。

c) 契約相手方は、官側がマニュアル別紙に示す作業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、ノロウイルス等の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（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、官側が食厨房内に立ち入らせることが適当と判断できるよう医師の証明、診断結果のわかるもの（診断書等）を提示、又は写しを提出させるものとし、必要な検査費用等（診断書の取得費用を含む。）は、契約相手方の負担によるものとする。

4.2 提出書類

契約相手方が、官側に提出する書類は、表5のとおりとする。

表5—提出書類一覧

提出書類名	提出頻度	提出時期	備考
作業従事者等一覧	年1回	契約完了後、速やかに	提出後、作業従事者等に変更があればその都度提出する。
作業従事者等菌検索結果	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3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。 2 10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること。 3 菌検索実施機関発行の結果を提出する。 4 作業従事者に変更があればその都度提出する。
作業従事者等勤務割振表 (勤務予定表)	月1回	翌月分を前月20日まで	1 契約年度4月分は業務開始の3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。
作業従事者等勤務実績表	月1回	前月分を翌月3日まで	1 作業従事者等勤務実績表の様式については別紙第5を基準とする。 2 契約年度3月分は最終作業完了後、同日中に速やかに官側に提出する。
作業完了届	月1回	当月分を翌月3日まで	1 作業完了届の様式については別紙第6を基準とする。 2 契約年度3月分は、最終作業完了後、同日中に速やかに官側に提出する。

※提出時期に間に合わないことが予想された場合、契約相手方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

契約相手方は、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。

高良台分屯基地における食数予定及び作業に必要な従事者数 (基準)

通常期：令和 5 年 1 月

区分	食数			作業員		
	最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A	作業人員 ※現場責任者を含む。 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	
平日	朝	4 6	1 8	3 6	2	2
	昼	6 5	1 6	4 6	2	2
	夕	4 9	1 5	4 1	2	2
	計	1 6 0	4 9	1 2 2	6	2
休日	朝	1 5	6	1 1	1	2
	昼	1 5	5	1 0	1	2
	夕	1 3	4	9	1	2
	計	4 3	1 5	2 9	3	2

通常期：令和 5 年 2 月

区分	食数			作業員		
	最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A	作業人員 ※現場責任者を含む。 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	
平日	朝	5 1	3 3	4 3	2	2
	昼	7 2	4 8	5 7	2	2
	夕	5 3	2 6	4 6	2	2
	計	1 7 6	1 0 7	1 4 6	6	2
休日	朝	1 8	1 1	1 5	1	2
	昼	3 0	8	1 4	1	2
	夕	1 6	7	1 2	1	2
	計	6 4	2 6	4 1	3	2

通常期：令和 5 年 3 月

区分	食数			作業員		
	最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A	作業人員 ※現場責任者を含む。 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	
平日	朝	5 2	3 6	4 4	2	2
	昼	9 3	4 2	5 6	2	2
	夕	4 9	2 6	4 4	2	2
	計	1 9 4	1 0 4	1 4 4	6	2
休日	朝	1 8	9	1 2	1	2
	昼	1 5	9	1 1	1	2
	夕	1 5	9	1 1	1	2
	計	4 8	2 7	3 5	3	2

通常期：令和5年4月

区分		食数			作業員	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A	作業人員 ※現場責任者を含む。 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C
平日	朝	49	41	45	2	2
	昼	63	53	58	2	2
	夕	46	38	39	2	2
	計	158	132	142	6	2
休日	朝	15	9	12	1	2
	昼	12	8	10	1	2
	夕	13	8	11	1	2
	計	40	25	32	3	2

通常期：令和5年5月

区分		食数			作業員	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A	作業人員 ※現場責任者を含む。 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C
平日	朝	45	18	34	2	2
	昼	67	23	46	2	2
	夕	46	5	30	2	2
	計	158	46	110	6	2
休日	朝	16	8	12	1	2
	昼	16	8	11	1	2
	夕	12	6	10	1	2
	計	44	22	33	3	2

通常期：令和5年6月

区分		食数			作業員	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A	作業人員 ※現場責任者を含む。 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C
平日	朝	50	28	40	2	2
	昼	92	43	56	2	2
	夕	45	28	32	2	2
	計	187	99	128	6	2
休日	朝	23	10	14	1	2
	昼	16	7	10	1	2
	夕	10	6	8	1	2
	計	49	23	32	3	2

通常期：令和5年7月

区分	食数			作業員		
	最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A	作業員 ※現場責任者を含む。 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	
平日	朝	4 6	2 2	3 6	2	2
	昼	6 6	3 1	5 0	2	2
	夕	5 8	2 4	3 7	2	2
	計	1 7 0	7 7	1 2 3	6	2
休日	朝	1 4	8	1 1	1	2
	昼	1 5	7	1 1	1	2
	夕	2 7	7	1 2	1	2
	計	5 6	2 2	3 4	3	2

通常期：令和5年8月

区分	食数			作業員		
	最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A	作業員 ※現場責任者を含む。 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	
平日	朝	4 7	1 5	3 1	2	2
	昼	6 3	2 0	3 9	2	2
	夕	4 7	1 7	3 0	2	2
	計	1 5 7	5 2	1 0 0	6	2
休日	朝	1 2	6	9	1	2
	昼	1 1	5	9	1	2
	夕	1 1	6	7	1	2
	計	3 4	1 7	2 5	3	2

通常期：令和5年9月

区分	食数			作業員		
	最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A	作業員 ※現場責任者を含む。 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C	
平日	朝	5 5	3 5	4 3	2	2
	昼	7 0	3 7	5 6	2	2
	夕	5 6	3 6	3 7	2	2
	計	1 8 1	1 0 8	1 3 6	6	2
休日	朝	1 1	6	9	1	2
	昼	1 3	6	1 0	1	2
	夕	1 3	6	9	1	2
	計	3 7	1 8	2 8	3	2

通常期：令和5年10月

区分		食数			作業員	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A	作業人員 ※現場責任者を含む。 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C
平日	朝	47	31	37	2	2
	昼	63	40	49	2	2
	夕	48	31	36	2	2
	計	158	102	122	6	2
休日	朝	23	8	12	1	2
	昼	32	10	15	1	2
	夕	23	8	10	1	2
	計	78	26	37	3	2

通常期：令和5年11月

区分		食数			作業員	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A	作業人員 ※現場責任者を含む。 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C
平日	朝	47	31	39	2	2
	昼	67	34	52	2	2
	夕	52	26	36	2	2
	計	166	91	127	6	2
休日	朝	10	5	7	1	2
	昼	12	6	9	1	2
	夕	11	6	9	1	2
	計	33	17	25	3	2

通常期：令和5年12月

区分		食数			作業員	
		最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食) A	作業人員 ※現場責任者を含む。 (人) B	1人当たりの 作業時間 (時) C
平日	朝	58	16	42	2	2
	昼	90	22	57	2	2
	夕	59	10	43	2	2
	計	207	48	142	6	2
休日	朝	13	6	10	1	2
	昼	12	6	10	1	2
	夕	13	5	9	1	2
	計	38	17	29	3	2

年間を通じて食器洗浄作業及び清掃作業におい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	作業従事者等個人用	マスク	
2	作業従事者等個人用	個人用被服	帽子、ユニホーム、エプロン、履物等（白色を基準）
3	作業従事者等個人用	使い捨て手袋	
4	作業従事者等個人用	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、卓上品及び椅子消毒
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	食堂・食器洗浄室清掃用	業務用掃除機	

食器洗浄等作業検査表

年 月 日 ()

No.	検査項目	検査結果						
		朝		昼		夕		
1	作業開始時の実施 態勢	作業に必要な作業従事者は確保されているか。	良	否	良	否	良	否
2	衛生管理	作業従事者の健康状態	良	否	良	否	良	否
3	食器洗浄作業	作業従事者の個人用被服及び身だしなみは清潔か。	良	否	良	否	良	否
		業務に必要な保健衛生用消耗品の準備状況	良	否	良	否	良	否
		食器、配食缶等は官側の指示した要領に従って洗浄されているか。	良	否	良	否	良	否
4	清掃状況	洗浄した食器、配食缶等に汚れはないか。	良	否	良	否	良	否
		指定した数量の食器、配食缶等を時間内に洗浄したか。	良	否	良	否	良	否
		洗浄後の食器は所定の場所に収納されているか。	良	否	良	否	良	否
5	清掃器具・用具等の 洗浄状況	洗浄室は清掃、整頓がなされているか。	良	否	良	否	良	否
		喫食時間終了後の食堂の清掃状況及びテーブル、椅子等の整頓及び清掃状況	良	否	良	否	良	否
		卓上品の整頓状況	良	否	良	否	良	否
5	清掃器具・用具等の 洗浄状況	作業終了後の清掃器具・用具等の整頓状況	良	否	良	否	良	否
		清掃器具・用具等は不足していないか。	良	否	良	否	良	否

検査書
(○年○月分)

作業日及び食事区分			検 査		作業日及び食事区分			検 査	
日	曜日	食事区分	合否	検査官 確 認	日	曜日	食事区分	合否	検査官 確 認
		朝					朝		
		昼					昼		
		夕					夕		
		朝					朝		
		昼					昼		
		夕					夕		
		朝					朝		
		昼					昼		
		夕					夕		
		朝					朝		
		昼					昼		
		夕					夕		
		朝					朝		
		昼					昼		
		夕					夕		

合 否	検査官 確 認

○月～日(月曜～日)

日	月																								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
作業時間																									
作業人数																									
作業内容																									

○月～日(月曜～日)

日	月																								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
作業時間																									
作業人数																									
作業内容																									

- 注：1 作業従事者が朝、昼、夕それぞれ実際に勤務した時間を実績として記録する。
- 2 記載要領は、実績表の該当する欄に作業従事者数を記載するものとする。
- 3 30分または1時間単位での記載とし、15分未満は0分、15分以上は30分で記載する。また、30分以上45分未満は、30分、45分以上1時間未満は1時間とし記載する。

年 月 日

防衛省航空自衛隊高良台分屯基地 様
給養班

住所
会社名等
代表者氏 名

作 業 完 了 届

下記の契約の作業（ 月分）について完了しましたので、本届を提出いたします。

記

1 件名

食器洗淨及び清掃作業部外委託

2 契約期間

令和 年 月 日 ～ 令和 年 月 日

3 作業期間

令和 年 月 日 ～ 令和 年 月 日