

航空自衛隊海栗島分屯基地仕様書			
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	19警隊LPS-X99004	
		承認 令和6年2月21日	
		作成 令和6年2月18日	
		改正 令和6年 月 日	
		令和6年 月 日	
		作成部隊等名 第19警戒隊	
1 総則			
1.1 適用範囲			
この仕様書は、航空自衛隊海栗島分屯基地（以下「官側」という。）食堂において実施する食器洗浄作業、食堂清掃作業等などの委託について適用する。（履行場所は、別図第1、第2参照）			
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終結する者			
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) 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とする。			
1.3 本委託業務の概要			

件名	食器洗浄及び清掃作業
	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調達要領指定書で規定する作業量のとおりであるが、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。
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	<p>契約相手方の作業条件は、次による。</p> <p>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に応じ、調達要領指定書「海栗島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。</p> <p>ただし、契約相手方の改善提案等により、調達要領指定書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ついては、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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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</p> <p>2) 保健衛生用消耗品</p> <p>3) その他、官側の準備するもの以外全ての消耗品等</p> <p>別紙第1「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、業務に必要と認める消耗品等を準備する。</p> <p>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。</p> <p>1) 安全に万全を期す。</p> <p>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。</p>

件名	食器洗浄及び清掃作業
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) 本業務の実施に伴い、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	作業従事者等の海栗島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	
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	

件名	食器洗浄及び清掃作業	
a)	朝食及び昼食終了後、食卓、椅子、食卓備付品などを雑巾又は布巾を使用し清掃する。	
b)	朝食及び昼食終了後、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、洗剤等を使用し水洗いする。	
c)	朝食及び昼食終了後、喫食残流し場の清掃及び残飯受けザルの残飯を収集する。	
d)	朝食及び昼食終了後、食卓の卓上調味料及び卓上のナプキン（ティッシュ）を補充する。	
e)	朝食及び昼食終了後、食堂に併設する手洗い場の清掃、手洗い場の液体せっけんの補充、手洗い場のジェットタオルの清掃及び水抜きをする。	
f)	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		
	作業量については、調達要領指定書のとおりとする。	
2.4 作業開始時刻及び終了時刻		
	作業開始時刻及び終了時刻については、表1を基準とする。	
表1		
区分	開始時間	終了時間
朝食作業	09時15分	11時45分
昼食作業	12時15分	15時15分
3 検査		
a)	各食の作業及び付隨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。
朝食及び昼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。
朝食及び昼食の清掃作業時	清掃作業	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。 卓上調味料及びナプキン（ティッシュ）を補充したか。
朝食及び昼食終了後の清掃作業時	補充及び清掃作業	食堂に併設する手洗い場の清掃、液体せっけんの補充及びジェットタオルの清掃及び水抜きをしたか。 喫食残流し場の清掃及び残飯受けザルの残飯を収集したか。

件名	食器洗浄及び清掃作業	
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。 器具等の貢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。		
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2のとおり。		
e) 検査書については、別紙第3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、官側がマニュアルの別紙に示す作業従事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（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、官側が食厨房内に立ち入らせることが適當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、あるい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2のとおりとする。		
表2-提出書類一覧		
提出書類名	提出頻度	提出時期

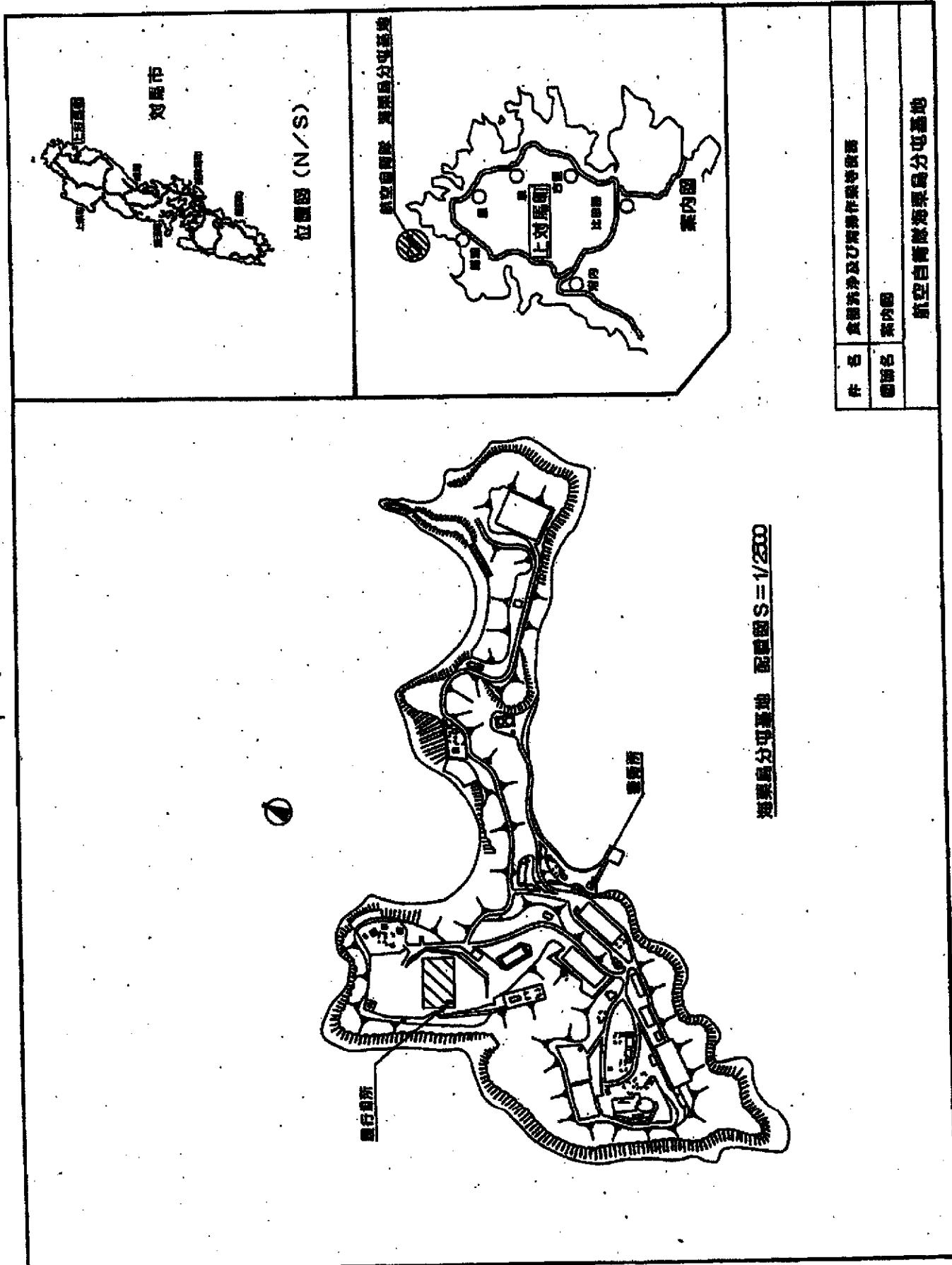
件名	食器洗浄及び清掃作業		
作業従事者等菌検索結果	月1回以上	毎月20日まで（ただし、受託年度4月分は業務開始の前日まで）	1 菌検索結果には、腸管出血性大腸菌症検査を含めること。 2 10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること。 3 年2回を基準とする寄生虫卵検査を含めること。 4 菌検索実施機関発行の結果を提出する。 5 作業従事者に変更があればその都度提出する。
作業従事者等勤務割振表 (勤務予定表)	月1回	翌月分を前月末日まで	1 契約年度4月分は業務開始の前日まで。 2 従事者の変更がある場合は速やかに官側に通知するものとする。
作業従事者等勤務実績表	月1回	前月分を翌月5日まで	1 作業従事者等の勤務実績表の様式について別紙第4を基準とする。 2 契約年度3月分は最終作業完了後、同日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。

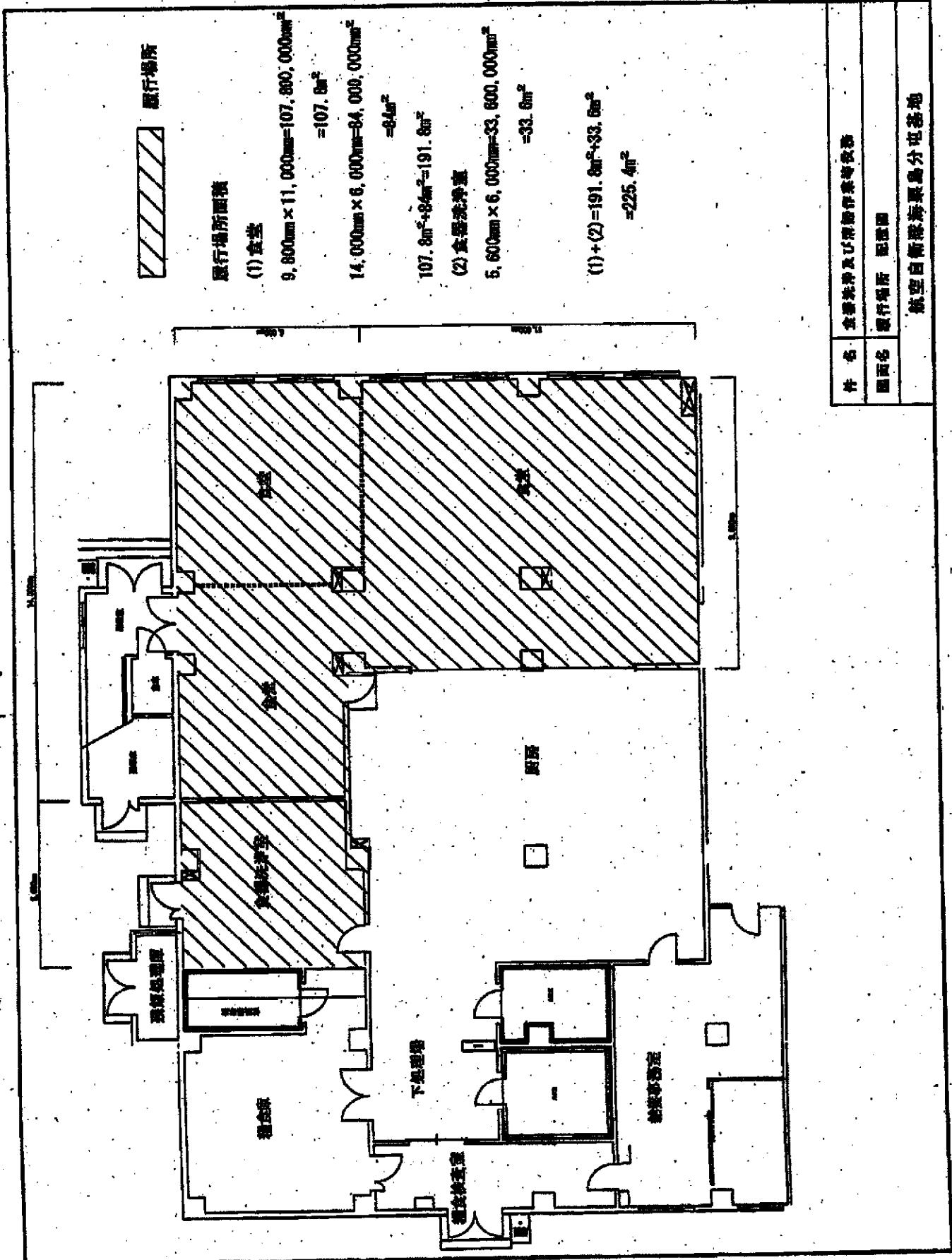
4.3 仕様書に関する事項

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。

附圖第1



別圖第 2



別紙第1

「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・エプロン・履物等
3	作業従事者等個人用	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	卓上清掃用	タオル、布巾	
11	卓上清掃用	洗濯用洗剤	タオル、布巾用
12	食堂・食器洗浄室清掃用	ほうき	
13	食堂・食器洗浄室清掃用	水切り	
14	食堂・食器洗浄室清掃用	モップ	
15	食堂・食器洗浄室清掃用	バケツ	

食器洗浄等作業検査表

No.	検査項目	検査結果	
		朝食時	昼食時
1	作業開始時の実施態勢 作業に必要な作業従事者が確保されているか 作業従事者等の健康状態の確認	良 良	否 否
2	衛生管理 作業従事者の個人用被服及び身だしなみは清潔か 業務に必要な保健衛生用消耗品の準備状況	良 良	良 否
3	食器洗浄作業 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 洗浄した食器、配食缶等に汚れはないか 指定した数量の食器、食缶等を時間内に洗浄したか 洗浄後の食器は所定の場所に収納されているか	良 良 良 良	否 否 否 否
4	清掃状況 洗浄室は清掃、整頓がなされているか 食堂の清掃及びテーブル、椅子等の整頓及び清掃がなされているか 食堂に併設する手洗い場の清掃及びジエットタオルの清掃がなされているか 喫食残流し場の清掃及び残飯受けザルの収集がなされているか	良 良 良 良	否 否 否 否
5	補充状況 卓上調味料及びナプキン（ティッシュ）の補充がなされているか	良	否
6	清掃器材・用具等の洗浄 作業終了後の清掃器具・用具等の整頓状況 清掃器具・用具等は不足していないか	良 良	否 否

別紙第2

別紙第3

検査書

作業日及び 食事区分		検査		備考	作業日及び 食事区分		検査		備考
		合否	検査官印				合否	検査官印	
月 日	朝食				月 日	朝食			
	(曜日) 昼食					(曜日) 昼食			
月 日	朝食				月 日	朝食			
	(曜日) 昼食					(曜日) 昼食			
月 日	朝食				月 日	朝食			
	(曜日) 昼食					(曜日) 昼食			
月 日	朝食				月 日	朝食			
	(曜日) 昼食					(曜日) 昼食			
月 日	朝食				月 日	朝食			
	(曜日) 昼食					(曜日) 昼食			
月 日	朝食				月 日	朝食			
	(曜日) 昼食					(曜日) 昼食			
月 日	朝食				月 日	朝食			
	(曜日) 昼食					(曜日) 昼食			
月 日	朝食				月 日	朝食			
	(曜日) 昼食					(曜日) 昼食			
月 日	朝食				月 日	朝食			
	(曜日) 昼食					(曜日) 昼食			
月 日	朝食				月 日	朝食			
	(曜日) 昼食					(曜日) 昼食			
月 日	朝食				月 日	朝食			
	(曜日) 昼食					(曜日) 昼食			

別紙第4

○月分勤務実績表

区分1	区分2	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日
		月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火
朝 0915 ～ 1145	1.5H																														
	2.0H																														
	2.5H																														
	3.0H																														
昼 1215 ～ 1515	1.5H																														
	2.0H																														
	2.5H																														
	3.0H																														
	3.5H																														
合計																															

- ※1 作業従事者が朝、昼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。

調達要領指定書	発簡番号	
	調達要求番号	単契役 -
	調達要求年月日	令和6年 月 日
	作成部課	第19警戒隊
	作成年月日	令和6年2月18日
件名	食器洗浄及び清掃作業	
仕様書番号	19警隊LPS-X99004	

指定事項:

2.1.1 契約相手方の作業条件

【通常期】・繁忙期・閑散期】 4月～3月

海粟島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）

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	115	30	73	2
	昼	108	32	70	2
休日	朝	85	22	54	1
	昼	71	12	42	1

2.3 作業量

4月～3月 【通常期】・繁忙期・閑散期・】

種類	1日当たりの平均予定数量			
	平日		休日	
	朝食	昼食	朝食	昼食
飯 わん	80個	78個	58個	31個
汁 わん	80個	78個	58個	31個
菜皿又は洋皿	80個	78個	58個	31個
小 皿	80個	78個	58個	31個
小 鉢	80個	78個	58個	31個
湯 のみ	80個	78個	58個	31個
盆	80個	78個	58個	31個
はし類	80個	78個	58個	31個
食缶(飯用)	1個	2個	1個	1個
食缶(汁用)	1個	2個	1個	1個
食缶(菜用等)	12個	14個	6個	8個
注記				

指定事項：

2.3 作業量

区分	面積等
食堂	191.8 m ²
食器洗浄場	33.6 m ²
食卓	15個
椅子	43個
食卓備付品	14組