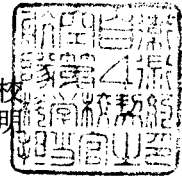


公 告

契約担当官
航空自衛隊第4術科学校
会計課長 中田 義明



下記により一般競争入札を実施するので、「入札及び契約心得」を熟知の上参加されたい。

記

- 1 競争入札に付する事項 : (1) 件 名 : 食器洗浄及び清掃作業等
(2) 規 格 : 仕様書のとおり
(3) 予定作業量 : 朝食作業 (平日) 242回 外
(4) 履行場所 : 航空自衛隊熊谷基地
(5) 履行期間 : 平成31年4月1日～平成32年3月31日
- 2 入札日時 : 平成31年3月19日(火) 11時00分
- 3 入札場所 : 航空自衛隊 熊谷基地 会計課 入札室
- 4 入札参加資格 : (1) 予決令第70条及び第71条の規定に該当しないこと。
(2) 次の資格を付与されていること
ア 資格 防衛省競争参加資格・全省庁統一資格
イ 年度 平成28・29・30年度(平成31・32・33年度認定見込みの者)
ウ 種別 役務の提供等
エ 地域 関東甲信越
オ 等級 A B C
(3) 契約担当官等から又は防衛省としての指名停止等の措置を受けている期間中の者でないこと。
(4) 防衛装備庁長官から又は航空幕僚長から「装備品等及び役務の調達に係る指名停止の要領」に基づく指名停止の措置を受けている期間中の者でないこと。
(5) 前号により現に指名停止を受けている者と資本関係又は人的関係のある者であつて、当該者と同種の物品の売買又は製造若しくは役務請負について防衛省と契約を行おうとする者でないこと。
(6) 原則、現に指名停止を受けている者の下請負については認めないものとする。ただし、真にやむを得ない事由を防衛装備庁長官が認めた場合には、この限りではない。
- 5 入札方法 : 落札決定にあたっては、入札書に記載された金額に当該金額の8%に相当する額を加算した金額をもって落札価格とするので、入札者は消費税にかかる課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず、見積もった金額の108分の100に相当する金額を入札書に記載すること。
- 6 落札決定方式 : 総額決定 (予定数量に単価を乗じた総額)
- 7 保証金 : 入札保証金 免除、契約保証金 免除
- 8 入札の無効 : (1) 参加資格のない者がした入札及び入札に関する条件に反した入札は無効とする。
(2) ファックス等による入札は認めない。
- 9 契約書の作成の有無 : 有
- 10 適用する契約条項等 : 航空自衛隊標準契約条項 役務供給契約条項及び適用契約条項 暴力団排除に関する特約条項 (工事以外)
- 11 契約条項を示す場所 : 航空自衛隊熊谷基地会計課及び熊谷基地ホームページ内
- 12 その他 : (1) 入札書に記載された金額に当該金額の8%に相当する額を加算した額に1円未満の端数があるときは、その端数金額を切捨てる。
(2) 入札辞退の際は入札書に辞退の旨を記入し提出すること。
(3) 全省庁統一資格の資格審査結果通知書の写しを入札日時までに提出すること。
(4) 代理人の入札参加は、委任状を持参すること。
(5) 郵便等の入札も可とする。配達記録を有する手段により入札日時前日までに必着とする。なお、抽選の場合で、くじを引かない者があるときは、予決令第八十三条二項により、入札事務に関係のない職員がくじを引くものとする。
(6) 本書記載事項の詳細及び品目等の問い合わせについては、会計課契約班に照会のこと。
(Tel:048-532-3554 内線736 担当:木下)

入札書

殿

品名（件名）	規格	単位	予定作業量	単価	金額
食器洗浄及び 清掃作業等	仕様書のとおり 朝食作業(平日)	回	242		()
	〃 昼食作業(平日)	〃	242		()
	〃 夕食作業(平日)	〃	192		()
	〃 朝食作業(休日)	〃	74		()
	〃 昼食作業(休日)	〃	124		()
	〃 夕食作業(休日)	〃	124		()
計					()

総 額

(¥)

履行期間

平成31年4月1日～平成32年3月31日

履行場所

航空自衛隊熊谷基地

貴通知・公告に対し、入札及び契約心得・契約条項等承諾の上、上記のとおり提出します。

平成31年3月19日

住 所
会 社 名
代 表 者 名

Ⓔ

(代理人氏名)

Ⓔ

委任状

当社は、
を代理人と定め、下記の入札
並びに見積に関する一切の権限を委任します。

記

件 名 食器洗淨及び清掃作業等

代理人使用印鑑 ⑩

平成31年3月19日

殿

住 所
会 社 名
代 表 者 名

⑩

航空自衛隊熊谷基地役務仕様書

仕様書の種類	内容による分類 役務仕様書	仕 様 書 番 号	
	性質による分類 個別仕様書	熊谷一業0012	
物品番号		承 認	平成31年 2月20日
件名	食器洗浄及び清掃作業	作 成	平成31年 2月 4日
		改 正	平成 年 月 日
		作成部隊等名	第4術科学校業務部業務課

1 総則

1. 1 適用範囲

本仕様書は、基地食堂、食器洗浄場において実施する食器洗浄及び清掃作業（以下「役務」という。）について適用する。

1. 2 作業の種類

1. 2. 1 食器及び配食缶類の洗浄、消毒、乾燥、格納及び食事前の食器等の準備。

1. 2. 2 食堂、階段通路、食堂ゴミ捨て場、食器洗浄場の清掃及び食卓品の補充、整理。

1. 2. 3 残飯及びゴミ類の処置。

1. 3 引用文書等

この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲内において、この仕様書の一部をなすものであり、入札書及び見積書の提出時における最新版とする。

- a) 国土交通省建築保全業務共通仕様書「第4編清掃」（平成30年度版）
- b) 大量調理施設衛生管理マニュアル（最終改正平成29年6月）
- c) 労働基準法（最終改正平成30年9月）

2 役務に関する要求

2. 1 喫食後の食器類を食器洗浄機で洗浄し、食器消毒保管庫に格納する。

2. 2 配食を終了した配食缶類を洗剤を使用して洗浄し、指定の場所（別図第2のとおり）に格納する。

2. 3 喫食終了後、食卓備品を整理し卓上を清掃する。

a) 調味料、梅干し等の補充を含む。

b) 紙ナプキンの補充は週3回を基準とする。

2. 4 喫食終了後、食堂の床を掃き掃除並びにモップ等で清掃する。

2. 5 食器洗浄機、水槽、その他洗浄に使用した器材は、使用后洗浄及び手入れをし、所定の場所へ格納する。

分類番号：A-40-034

保存期間：5年

保存期間満了時期：2024. 3. 31

作成年度：2018年度

枚 数：

開示判断：開示

件名	食器洗浄及び清掃作業等
----	-------------

- 2. 6 食器洗浄場は、作業終了時に拭き掃除及びモップ等で清掃する。また、喫食終了ごとにグリストラップ内のゴミを必ず処理するものとする。
- 2. 7 食堂で発生した残飯及びゴミ類を回収し、集積場所へ運搬、格納する。
- 2. 8 食堂出入口に至る階段及び通路は、掃き掃除及び拭き掃除をする。
- 2. 9 食堂内の清掃は、組配食器材、給茶器、ライスワゴン等の清掃を含む。
- 2. 10 食器類は、喫食時間前に食器消毒保管庫から食器ディスペンサーに必要数を準備し、喫食時間中に不足分を補充する。
- 2. 11 その他特に指定されたこと。

3 作業量（1日当たりの作業量）

- 3. 1 平日に洗浄する食器、配食缶の種類及び数量は、別表第1を基準とする。
- 3. 2 休日に洗浄する食器、配食缶の種類及び数量は、別表第2を基準とする。
- 3. 3 清掃する食堂の面積等は次表を基準とする。（別図第3のとおり）
- 3. 4 用語の定義
 - 3. 4. 1 休日とは、土曜日、日曜日、「国民の祝日に関する法律」に規定する休日及び官側が指定する日をいう。
 - 3. 4. 2 平日とは、休日以外の日及び官側が指定する日をいう。

※第1幹部食堂及び第2幹部食堂は休日は閉鎖となる。

平日

区 分	面 積 等
食 堂	1 5 3 3. 3 m ²
階段及び通路	2 6 8. 8 6 m ²
食器洗浄場	6 4. 4 0 m ²
食堂内の食卓	1 3 9 個
食堂内の椅子	7 1 2 個

休日

区 分	面 積 等
食 堂	1 1 3 2 m ²
階段及び通路	1 7 8. 8 3 m ²
食器洗浄場	6 4. 4 0 m ²
食堂内の食卓	1 0 7 個
食堂内の椅子	5 6 6 個

4 業開始時刻及び終了時刻

作業開始時刻及び終了時刻は、次表を基準とする。

件名	食器洗浄及び清掃作業等
----	-------------

平日		
作業区分	作業時間	
	開始時刻	終了時刻
朝食作業	5時45分	8時00分
	9時00分	10時30分
昼食作業	11時30分	13時00分
	14時00分	15時00分
夕食作業	16時30分	18時30分

休日		
作業区分	作業時間	
	開始時刻	終了時刻
朝食作業	7時00分	8時30分
	9時00分	10時30分
昼食作業	11時30分	13時00分
	14時00分	15時00分
夕食作業	15時45分	17時45分

5 作業の実施及び検査

5. 1 作業は、この仕様書による。ただし、自衛隊の特性を鑑み、演習、訓練等により喫食時間の変更が生じた場合、その都度協議し対応するものとする。(甲は、乙に対し前日までにはその旨を通知するものとする。)
5. 2 各食の作業が終了したときは、その旨を検査官に届け出て検査を受ける。
5. 3 検査に合格しないときは、遅延なくこれを補完し再検査を受ける。
5. 4 検査の記録は「検査書」(別紙第1)によるものとする。

6 管理責任

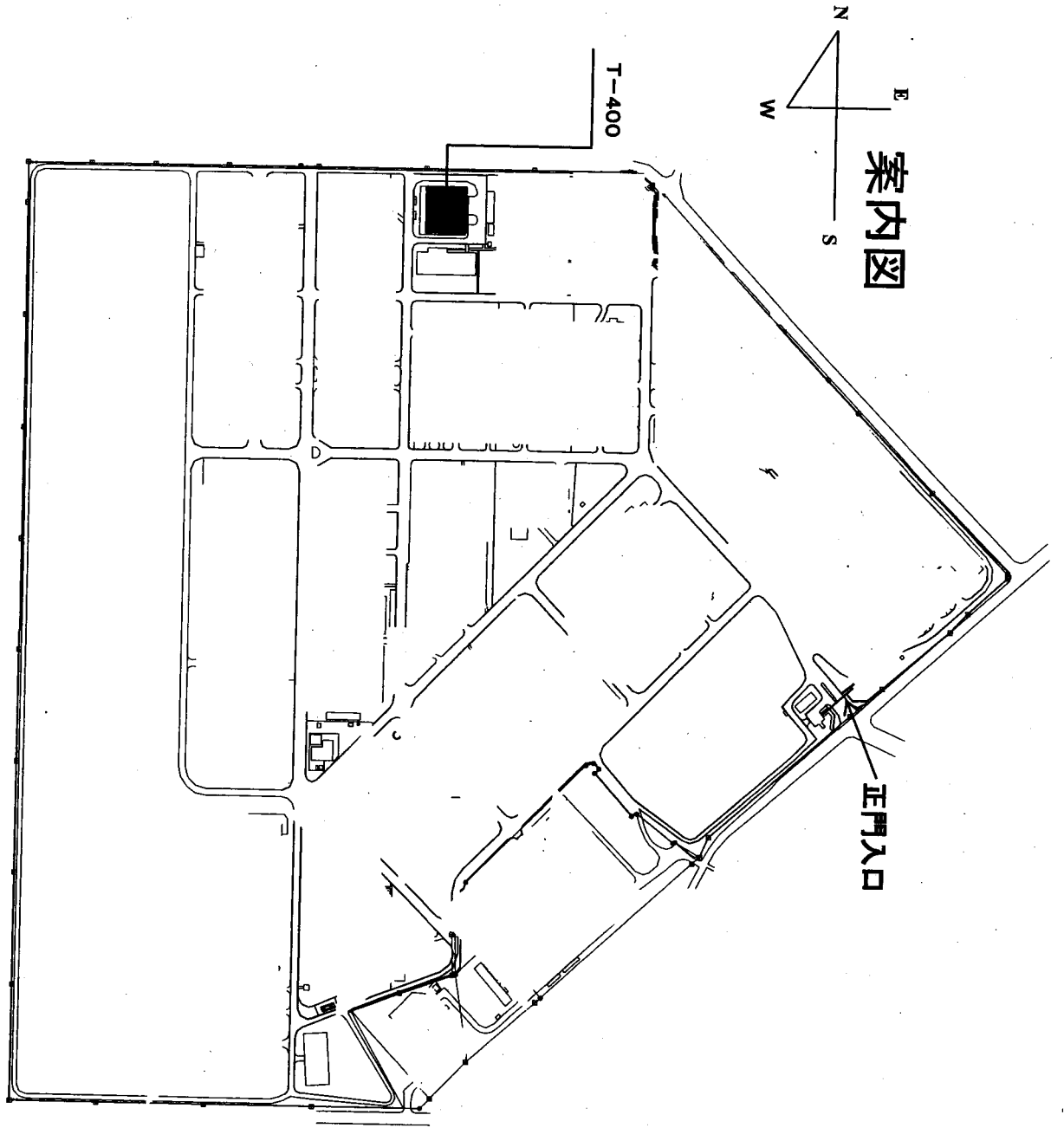
6. 1 作業の監督及び従事員のとりまとめを実施する責任者を指名し、検査官に通知するものとする。またその役目に従事する者は、請負業者と正規の雇用関係にあるものとする。
6. 2 請負業者は、従事者の身元、規律の保持、風紀及び衛生に係わること等、人事管理、その他これらに関する関係諸法令の運用について、一切の責任を負わなければならない。
6. 3 請負業者は、請負業者の従事関係者が、結核及び「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」で定義されている感染症を発症した場合、又はその疑いがある場合には、業務に従事させないこととし、契約担当官及び検査官に対し

速やかに報告するものとする。

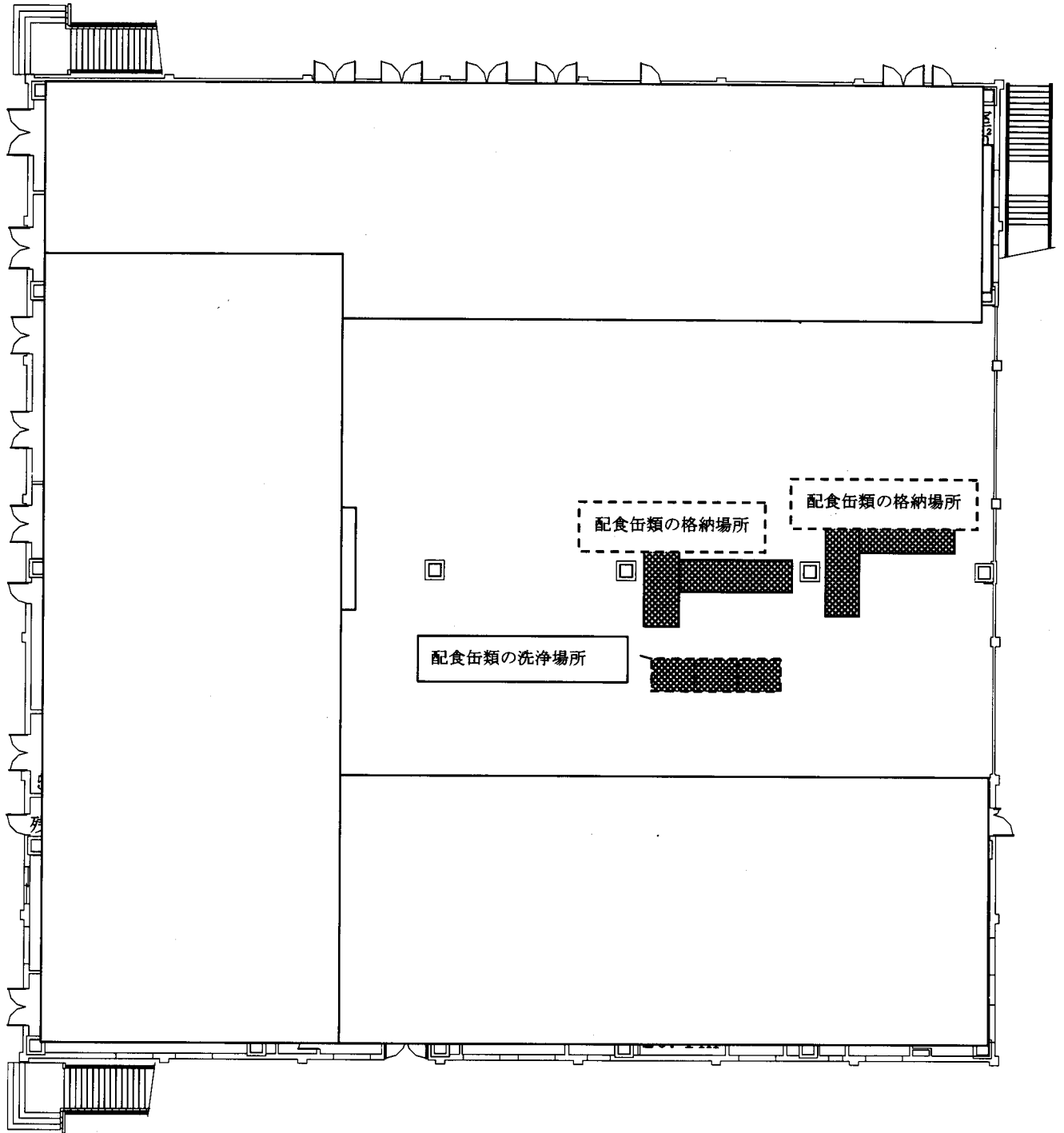
6. 4 食器洗浄従事者に対しては、毎月1回の腸内病原細菌検査、O-157菌検査、10月から3月においてはノロウイルス迅速検査を追加して実施するものとする。
6. 5 「6. 4」の検査結果については官側へ提出するものとし、異常がある者については業務に従事させないこととし、契約担当官及び検査官に対し速やかに報告するものとする。
6. 6 請負業者は、従事者の名簿を官側に提出するものとする。なお可能であれば、血液型の記載が望ましい。

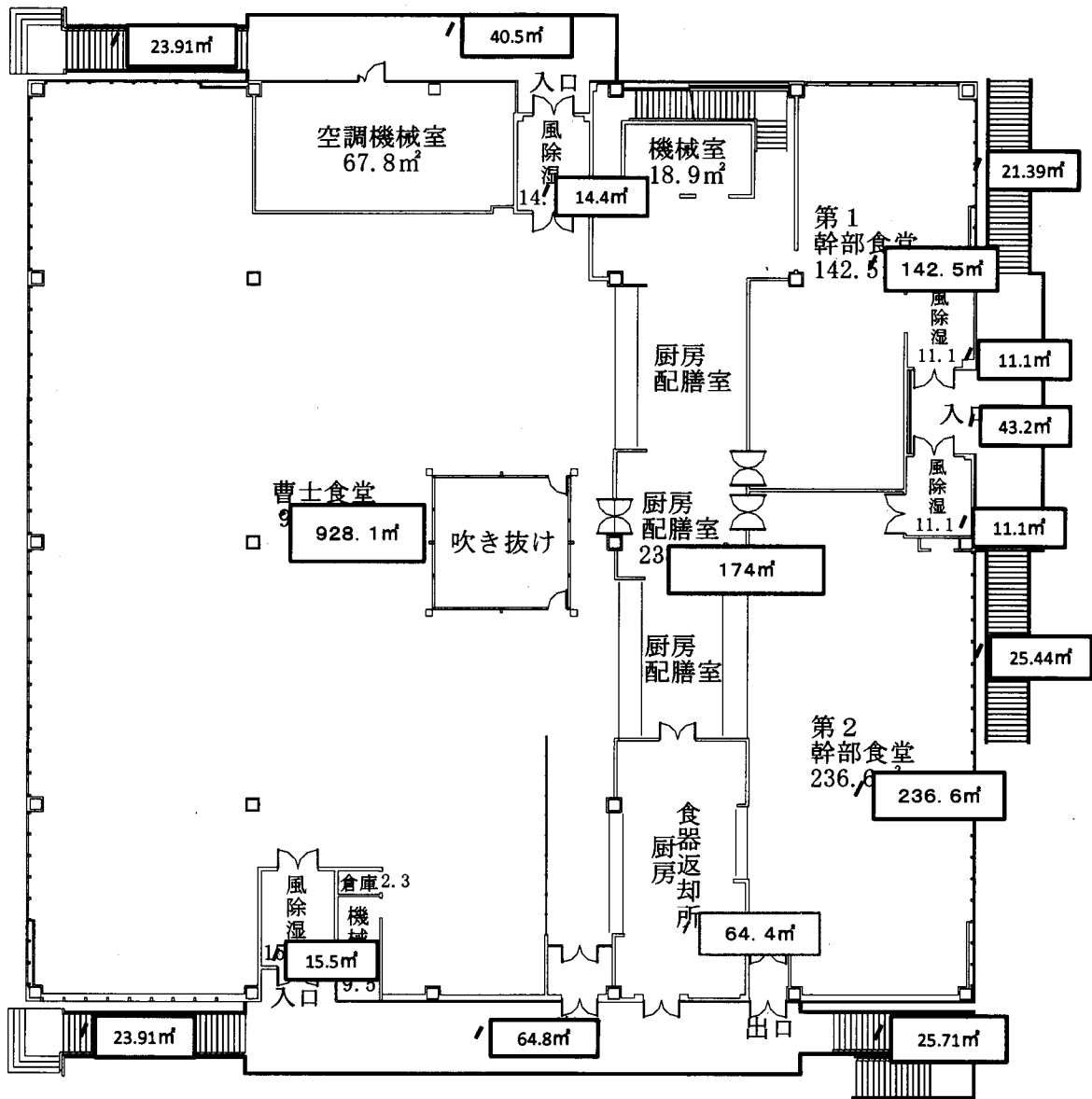
7 その他

7. 1 役務に係わる消耗品及び物品等（別表第3）は請負業者が負担する。
7. 2 履行場所における作業従事者については、日本国籍を有することを要し、現在及び過去において日本国憲法又は、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を除くものとする。
7. 3 年末年始については、12月29日から1月3日までは休日扱いとする。
7. 4 物品及び各施設等に損害を与えた場合、請負業者の責任において速やかに復旧すること。
7. 5 第三者に損害を与えた場合、請負業者の責任において補償すること。
7. 6 食器等の洗浄及び清掃の仕方については、別紙第2に基づいて行うものとする。
7. 7 契約相手方は、基地において法令及び基地で定めた規則を遵守し、行動しなければならない。以下に代表的な遵守事項を示すが、細部は監督官及び検査官（以下「監督官等」という。）の指示に従わなければならない。
 - a) 契約の相手方は、役務履行の場合において基地の電力及び給水を使用する必要がある場合、契約担当官と調整するものとする。
 - b) 契約の相手方は、基地及び基地の施設への立ち入りに関し、規則に基づく所要の手続きを実施し、基地司令等の許可を受けるものとする。
 - c) 契約の相手方は、基地内において役務履行で必要な場所以外への立ち入りは行わない。細部においては監督官等の指示に従うものとする。
 - d) 契約の相手方は、基地内で知り得た全ての知識、情報について第三者に漏洩してはならない。
7. 8 この仕様書に記載されていない事項で、関連法令等上、当然実施しなければならない事項については、契約の相手方が関連法案等に基づき実施するものとする。
7. 9 この仕様書の内容に疑義が生じた場合には、契約担当官と協議するものとする。



別図第1





- ▭ 食堂
- ▭ 階段及び通路
- ▭ 食器洗浄場

洗淨する食器、配食缶の種類及び基準数量（平日）

（年間平均数量）

種類	食区分	朝 食		昼 食		夕 食	
			個		個		個
飯	碗	5 6 6	個	8 2 2	個	7 1 7	個
汁	椀	5 6 6	個	8 2 2	個	7 1 7	個
菜	皿	5 6 6	個	8 2 2	個	7 1 7	個
洋	皿	5 6 6	個	8 2 2	個	7 1 7	個
小	鉢	5 6 6	個	8 2 2	個	7 1 7	個
小	皿	5 6 6	個	8 2 2	個	7 1 7	個
湯 飲	み	5 6 6	個	8 2 2	個	7 1 7	個
丸 皿 深	皿		個	3 2 9	個	2 8 6	個
汁 椀 大	型		個	3 2 9	個	2 8 6	個
お	盆	5 6 6	個	8 2 2	個	7 1 7	個
	箸	5 6 6	個	8 2 2	個	7 1 7	個
ス プ ー ン			個	3 2 9	個	2 8 6	個
ナ イ フ			個	3 2 9	個	2 8 6	個
フ オ ー ク			個	3 2 9	個	2 8 6	個
ホテルパン（25L）		6	個	9	個	8	個
ホテルパン（20L）		6	個	9	個	8	個
ホテルパン（15L）		6	個	9	個	8	個
寸胴鍋（50L）		3	個	3	個	3	個
寸胴鍋（15L）		2	個	2	個	2	個
スコップ		2	個	2	個	2	個
木べら		2	個	2	個	2	個
ひしゃく		2	個	2	個	2	個

洗浄する食器、配食缶の種類及び基準数量 (休日)

(年間平均数量)

種類	食区分	朝食		昼食		夕食	
		数量	単位	数量	単位	数量	単位
飯	碗	175	個	158	個	153	個
汁	椀	175	個	158	個	153	個
菜	皿	175	個	158	個	153	個
洋	皿	175	個	158	個	153	個
小	鉢	175	個	158	個	153	個
小	皿	175	個	158	個	153	個
湯	飲み	175	個	158	個	153	個
丸皿深皿			個	40	個	38	個
お	盆	175	個	158	個	153	個
箸		175	個	158	個	153	個
スプーン			個	40	個	38	個
ナイフ			個	40	個	38	個
フォーク			個	40	個	38	個
ホテルパン (25L)		2	個	2	個	2	個
ホテルパン (20L)		2	個	2	個	2	個
ホテルパン (15L)		3	個	3	個	3	個
寸胴鍋 (50L)		2	個	2	個	2	個
寸胴鍋 (15L)		1	個	1	個	1	個
スコップ		2	個	2	個	2	個
木べら		2	個	2	個	2	個
ひしゃく		2	個	2	個	2	個

食器洗浄に係わる物品等の種類及び基準量

(本業務に使用する物品は次に記載する規格又は同等品以上とする。)

品名	規格	単位	年間使用量(基準)
作業服	調理作業用炊事服(白) S・M・L・フリーいずれか	枚	作業員 1人あたり3枚
作業帽	調理作業用作業帽(白) フリーサイズ調整機能付き	個	作業員 1人あたり2個
作業靴	長靴(白) 22cm~28cm程度	足	作業員 1人あたり1足
前掛け	耐熱ビニール前掛け(白) フリーサイズ	枚	作業員 1人あたり1枚
ゴミ袋	70ℓ 1箱300枚入 0.04×800×900(mm)	箱	72
スポンジ	ブルーパッド付スポンジ食器用 75×115×H30(mm)	個	120
漂白剤	ブリーチA 5kg	個	24
食器用漂白剤	酸素系 1kg	個	144
食器洗浄機用洗剤	ユニユニG8 4.5kg	個	216
中性洗剤	ブルーナチュラルC 5kg	個	120
マスク	フリーサイズ 1箱50枚入	箱	150
手袋	ビニール手袋100枚入 S・M・L・フリーいずれか	箱	10
清掃用具水切り	ドライヤー 全長1385(mm)	本	10
清掃用具モップ	モップ 幅240×全長1450(mm)	本	10
清掃用具ほうき	床ほうき 幅300×全長1410(mm)	本	10
清掃用具ちりとり	277×120×H820(mm)	個	10

食器洗浄及び清掃の手順書

1 食器

- ① 残菜、残飯等を取り除く。
- ② 浸漬槽に浸漬用洗剤を入れた30℃～40℃のお湯を貯める。
- ③ 浸漬槽に食器を20～30分ほど漬けスポンジ等で予備洗浄をする。
- ④ 65℃～80℃のお湯を貯め、食器洗浄用洗剤を入れた食器洗浄機で洗浄及び濯ぎをする。
- ⑤ 汚れの落ちない食器は、纏めて1週間に1回以上漂白をする。
- ⑥ 洗浄が終わった食器は、80℃～95℃に設定した食器消毒保管庫に格納する。
- ⑦ 食器洗浄機が使用できない場合は、箸、スプーン、フォーク等の洗浄に準ずる。

2 箸・スプーン・フォーク・ナイフ・お盆

- ① 30℃～40℃の石鹼溶液中で、スポンジ等を使用し洗浄する。
- ② 洗浄温度より高い温度のお湯で濯ぐか、流水では5秒以上、溜め水では2回以上の濯ぎをする。
- ③ 汚れの落ちないものについては、纏めて1週間に1回以上漂白をする。
- ④ 洗浄が終わったものは、60℃～70℃に設定した食器消毒保管庫に格納し、乾燥させ、指定場所に格納する。

3 配食缶類

- ① 30℃～40℃の石鹼溶液中でスポンジを使用し洗浄する。
- ② 洗浄温度より高い温度のお湯で濯ぐか、流水では5秒以上、溜め水では2回以上の濯ぎをする。
- ③ 汚れの落ちないものについては、纏めて1週間に1回以上漂白をする。
- ④ 洗浄が終わった物は、水をよく切り指定場所に格納する。

4 食器洗浄機

- ① 残菜カゴ、タンクストレーナーを外し、残菜を捨て、洗剤で洗い、水で流す。
- ② タンク排水バルブを開き、お湯を抜き、洗剤等を使用し洗浄室内及び浸漬槽を洗い、水でよく流す。
- ③ 洗浄ノズルパイプを外し、ノズルに目詰まり等が無いかを確認し、水でよく洗い流す。
- ④ なお、外側に水がかかると、故障や事故の原因となるので、細心の注意を持って洗浄にあたりたい。

5 シンク等

- ① 洗剤等で水槽内部を洗いよく濯ぐ。

6 食堂及び前室の清掃

- ① ほうき等で床を掃き、汚れがひどい所は水に濡らしたモップで拭き掃除を行う。

食器洗浄及び清掃の手順書

- ② テーブル等はそれ用の布巾等で水拭きをし、汚れが落ちないものについては、洗剤等を用いる。

7 階段及び通路

- ① デッキブラシ等で水洗いをし、汚れが落ちない物については、洗剤等を用いる。
- ② 水切りで水を切る。

8 食器洗浄室及び洗い場

- ① 水切りで床の水をきる。汚れが落ちない物については、洗剤等を用いる。
- ② 残飯や、残菜、グリストラップ内のも含めて捨てる。
- ③ グリストラップは週3回はデッキブラシ等を用いて洗浄すること。