

航空自衛隊仕様書			
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	松基LPS-X00893	
		承認	令和5年2月20日
		作成	令和5年2月17日
		改正	令和 年 月 日
			令和 年 月 日
作成部 隊等名	業務隊		

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、航空自衛隊松島基地（以下「官側」という。）食堂において実施する食器洗浄及び清掃作業部外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、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

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。

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。

2 役務に関する要求

2.1 履行場所

航空自衛隊松島基地（細部は別図第1のとおり）

2.2 作業の条件

2.2.1 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「令和5年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値」及び別紙第2「松島基地隊員食堂における食器洗浄人員の配置」を基準として、作業従事者等を適切に配置するものとする。

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うえ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、別紙第3「(食器洗浄及び清掃作業業務)年間を通じて必要と認める消耗品のリスト(基準)」によるもののほか、受託者は、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。
- 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は、本業務以外に使用してはならない。

2.2.2 作業従事者等の服務

作業従事者等の松島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。

2.2.3 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。

2.3 作業の内容

2.3.1 食器・配食缶類の洗浄及びこれに付随する作業

- a) 配食前、食器消毒保管庫から食器類を必要数配食台に配置する。
- b) 喫食後の食器類を食器洗浄機、洗剤を使用して洗浄し、食器かごに分類・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の保管器材が汚れている場合は洗浄・手入れする。
- c) 配食後の配食缶類を水槽、洗剤を使用して洗浄し、指定の場所に格納する。この際、保管棚の保管容器が汚れている場合は洗浄・手入れする。
- d) 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。
- e) 作業終了後、食器洗浄室を清掃する。

2.3.2 隊員食堂(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、食卓備付品を整理又は交換し、食卓、椅子、アクリル板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) 配食終了後、手洗室、下膳室、風除室を清掃し、残飯室のゴミを回収処理する。
- e) 便所は昼食後に清掃する。

2.4 作業量

- a) 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

種 類		月（令和4年度平均値）					
		1日当たりの平均予定数量					
		平日			休日		
作業区分		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯 わ ん	196 個	393 個	221 個	56 個	70 個	63 個
	汁 わ ん	196 個	393 個	221 個	56 個	70 個	63 個
	菜皿又は洋皿	196 個	393 個	221 個	56 個	70 個	63 個
	小 皿	196 個	393 個	221 個	56 個	70 個	63 個
	小 鉢	196 個	393 個	221 個	56 個	70 個	63 個
	湯 の み	196 個	393 個	221 個	56 個	70 個	63 個
	盆	196 個	393 個	221 個	56 個	70 個	63 個
	はし類	196 個	393 個	221 個	56 個	70 個	63 個
食缶類	食缶（飯用）	4 個	8 個	5 個	1 個	2 個	1 個
	食缶（汁用）	2 個	3 個	2 個	1 個	1 個	1 個
	食缶（菜用）	3 個	6 個	4 個	2 個	3 個	3 個
注 記		数字は平均であり喫食人員により増減する。					

b) 各食後に清掃する隊員食堂・食器洗浄室の面積及び食卓・椅子・食卓備付品・アクリル板の数量は表2を基準とする。（詳細は、別図第2～第5のとおり。）

表 2

区 分	面積又は数量			
	平日		休日	
	朝食・夕食	昼食	朝食・夕食	昼食
隊 員 食 堂	664.3 m ²	927.47 m ²	581.26 m ²	594.7 m ²
食 器 洗 浄 室	72 m ²	72 m ²	72 m ²	72 m ²
食 卓	57 個	73 個	52 個	52 個
椅 子	161 個	193 個	156 個	156 個
食 卓 備 付 品	41 組	57 組	36 組	36 組
ア ク リ ル 板	141 枚	174 枚	137 枚	137 枚

件名	食器洗浄及び清掃作業部外委託
----	----------------

- c) 休日等とは、土曜日、日曜日、祝日及び年末年始（12月29日～1月3日）及びノーフライト期間（4月末～5月上旬、8月中旬、12月下旬～1月上旬を基準として1週間程度の予定）は休日扱いとする。
- d) 基地行事等で土曜日、日曜日、祝祭日が通常日課の場合は、平日として扱い、振替日の日を休養日として扱う。
- e) 食缶類にはトング、しゃもじ、お玉も含まれる。
- 2.5 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	平日		休日等	
	開始時刻	終了時刻	開始時刻	終了時刻
朝食作業	05時30分	8時00分	7時00分	8時30分
昼食作業	10時00分	13時00分	11時00分	13時00分
	14時00分	16時00分	14時00分	16時00分
夕食作業	16時30分	18時15分	16時30分	18時00分

3 検査

- a) 各食の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、食缶類の洗浄状況	官側の指定した要領に基づき、食器、配食缶類の洗浄・手入れを行ったか。 指定した数量の食器、食缶類を、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	清掃器材・用具の洗浄状況等	官側の指定した要領・頻度に基づき、器具の洗浄・清掃・格納がなされていたか。
		器具の員数は不足していなかったか。

- b) 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。
- c) 検査の記録は、別表の様式によるものとする。

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、“マニユア

件名	食器洗浄及び清掃作業部外委託
----	----------------

- 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、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、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、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
作業従事者等一覧	年1回	契約完了後業務開始の7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7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（写し可）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25日まで	1 契約年度4月分は業務開始の7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。
作業完了届	月1回	当月分を翌月5日まで	

※ 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。

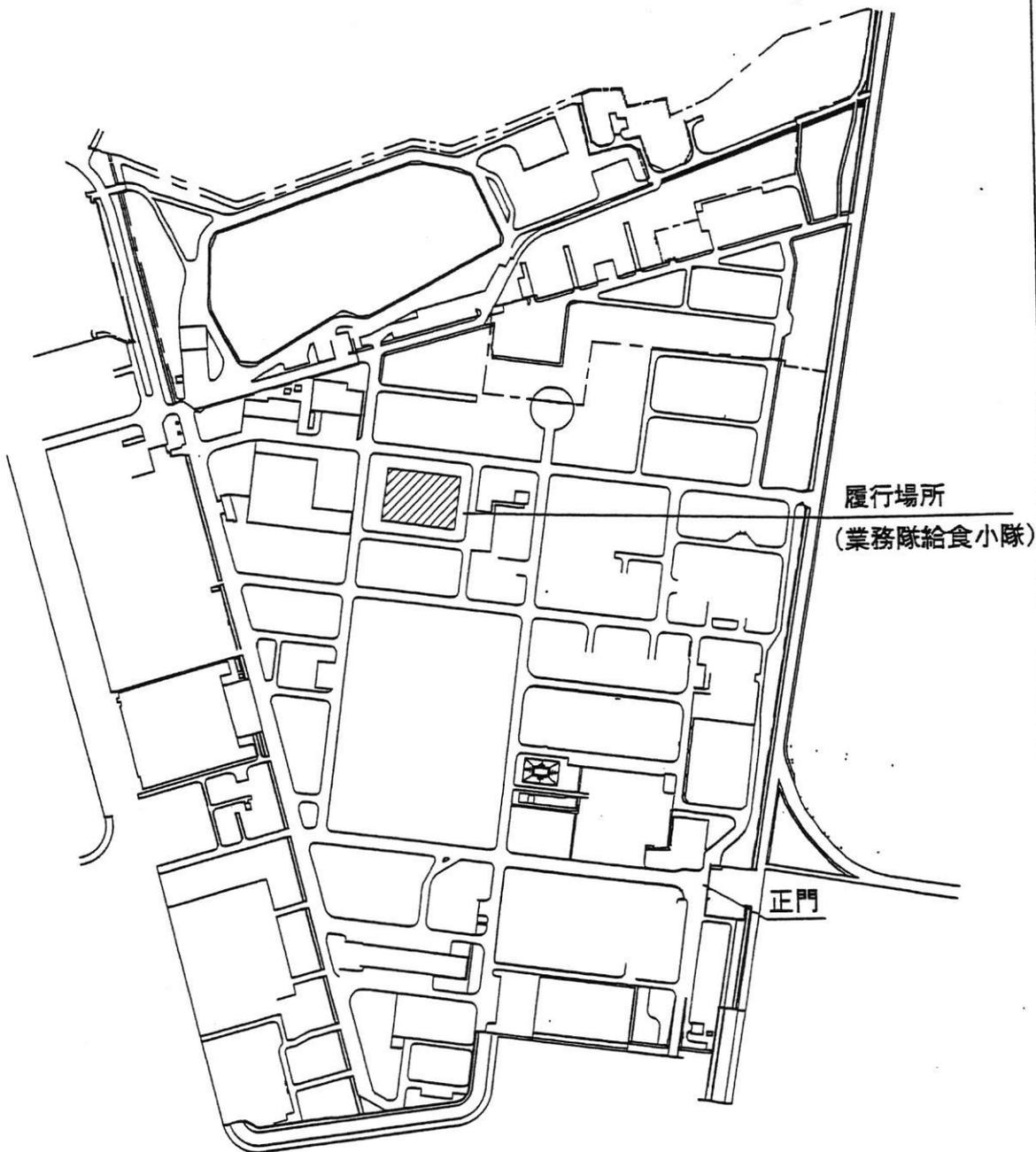
4.3 作業の完了届

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「別紙第4（作業完了届）」により行うものとする。

4.4 仕様書に関する事項

- a) 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。
- b) 契約相手方は、本仕様書及び図面を複製及び他の者に閲覧させてはならない。
- c) 契約相手方は、本役務と関係のない施設、区域等へは立ち入らないものとする。

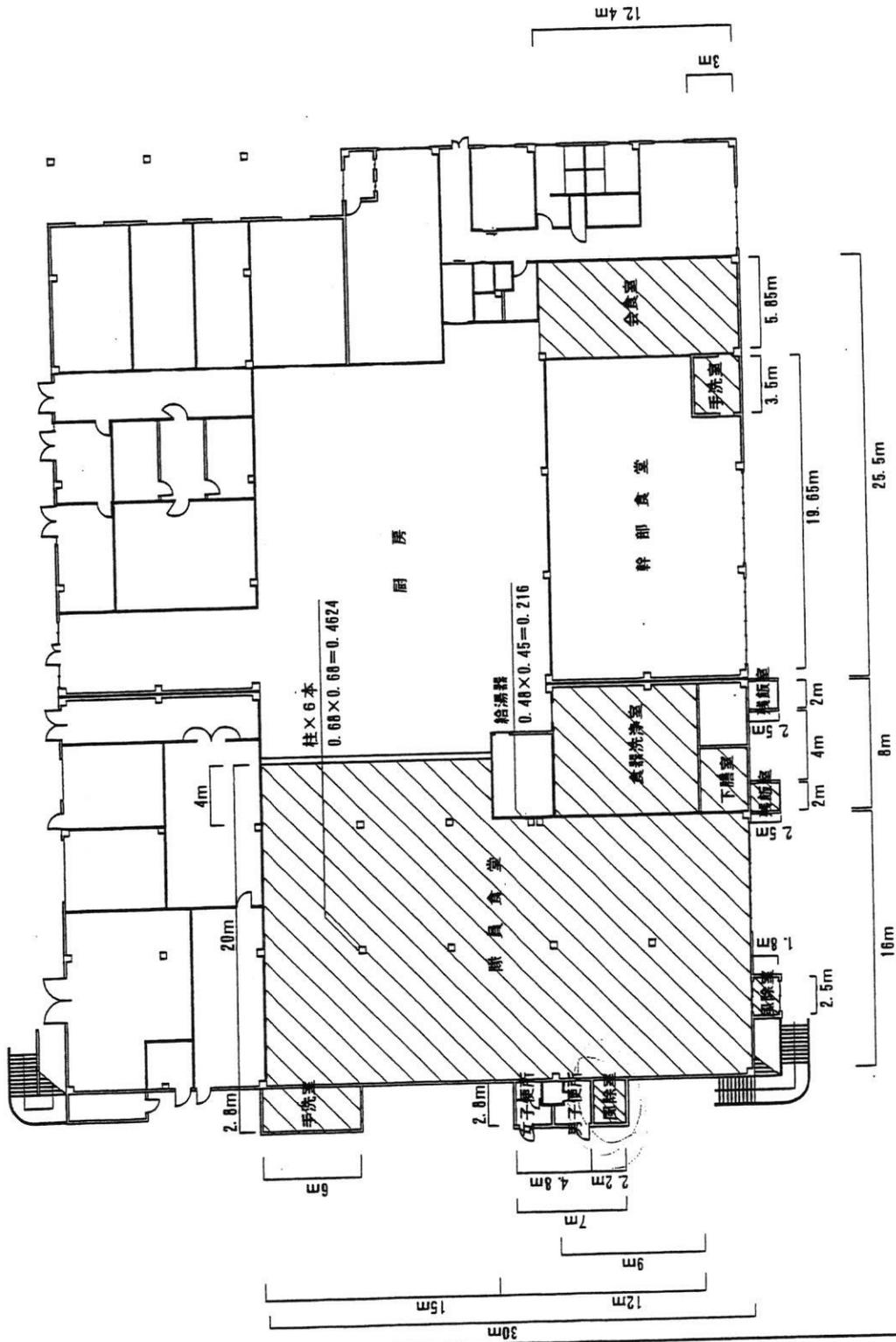
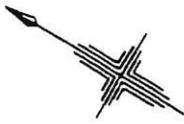
航空自衛隊松島基地



履行場所
(業務隊給食小隊)

正門

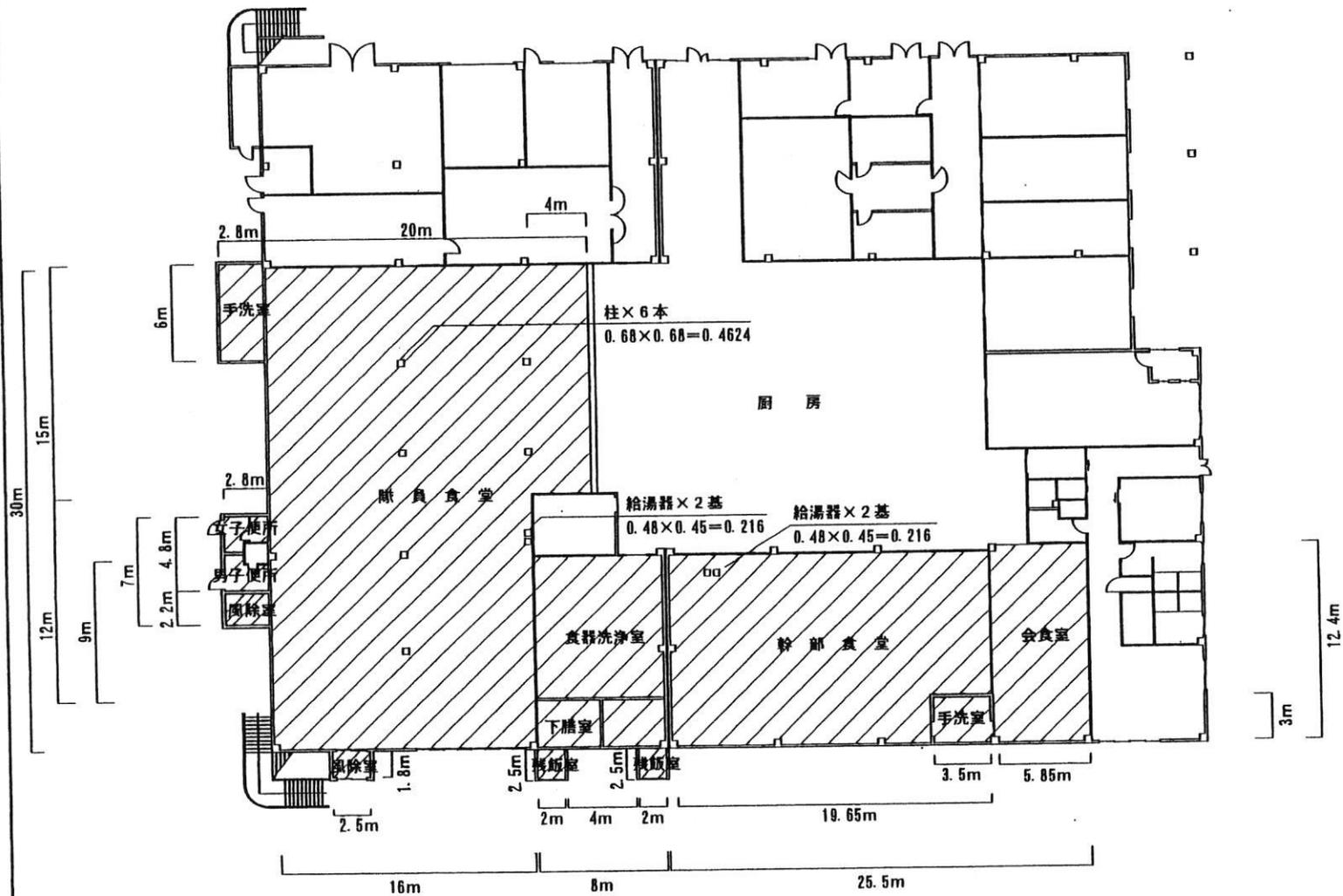
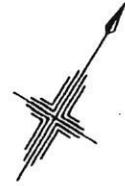
清掃面積 (平日) (朝食・夕食)



別図第2
清掃場所

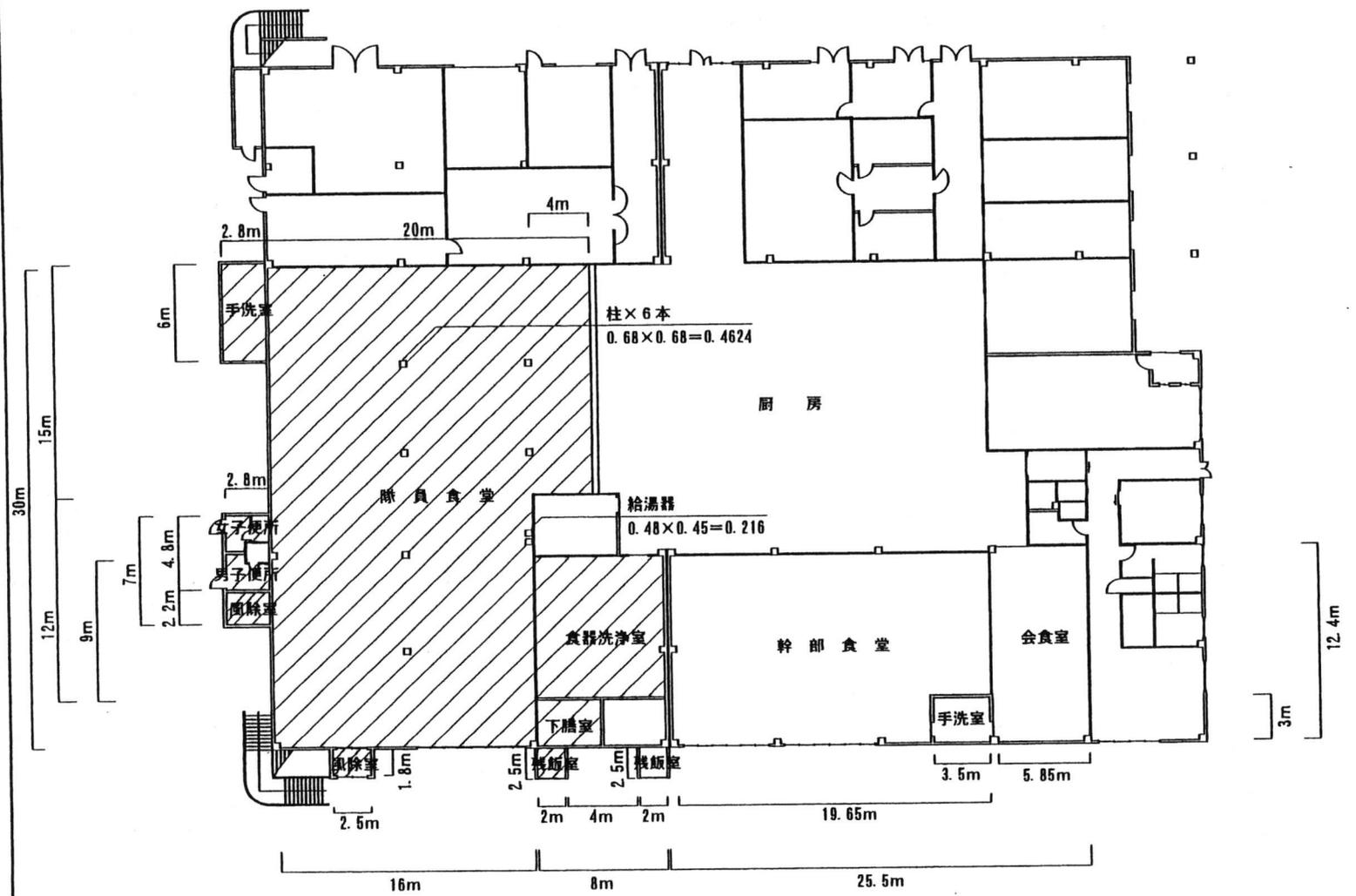
合計 664.3 m²

清掃面積 (平日) 昼食



合計 927.47 m²

清掃面積 (休日) 昼食



合計 581.26 m²

別図第5
清掃場所

別表

検 査 書 (基準)

作業日及び食区分		検 査		備 考
		合 否	検査官印	
月 日	朝 食			
	昼 食			
	夕 食			

令和5年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（令和4年実績値）【1～6月分】

別紙第1

月	区分		食数			現場責任者 (人)	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) A		作業人員 (人) B	1人当たりの作業時 間(時) C	総作業時間 (時) C×B	
1月	平日	朝	215	145	192	1	1	2h30	2h30	192
		昼	442	331	386	1	4	3h30	14h	97
		夕	277	205	238	1	2	1h45	3h30	119
	休日	計				3	7		20h	
		朝	71	52	58	1	1	1h30	1h30	58
		昼	78	56	62	1	2	3h	6h	31
2月	平日	夕	58	50	52	1	1	1h30	1h30	52
		計				3	4		9h	
		朝	221	157	198	1	1	2h30	2h30	198
	休日	昼	420	327	382	1	4	3h30	14h	96
		夕	248	160	204	1	2	1h45	3h30	102
		計				3	7		20h	
3月	平日	朝	52	47	48	1	1	1h30	1h30	48
		昼	71	59	64	1	2	3h	6h	32
		夕	61	57	58	1	1	1h30	1h30	58
	休日	計				3	4		9h	
		朝	220	151	185	1	1	2h30	2h30	185
		昼	421	358	380	1	4	3h30	14h	95
4月	平日	夕	238	175	204	1	2	1h45	3h30	102
		計				3	7		20h	
		朝	52	52	52	1	1	1h30	1h30	52
	休日	昼	84	57	64	1	2	3h	6h	32
		夕	61	42	54	1	1	1h30	1h30	54
		計				3	4		9h	
5月	平日	朝	215	177	194	1	1	2h30	2h30	194
		昼	441	327	376	1	4	3h30	14h	94
		夕	263	172	222	1	2	1h45	3h30	111
	休日	計				3	7		20h	
		朝	0	0	0	0	0	0	0	0
		昼	75	58	68	1	2	3h	6h	34
6月	平日	夕	68	58	64	1	1	1h30	1h30	64
		計				2	3		9h	
		朝	222	164	195	1	1	2h30	2h30	195
	休日	昼	428	358	391	1	4	3h30	14h	98
		夕	246	168	218	1	2	1h45	3h30	109
		計				3	7		20h	
6月	平日	朝	60	53	57	1	1	1h30	1h30	57
		昼	91	59	68	1	2	3h	6h	34
		夕	74	53	62	1	1	1h30	1h30	62
	休日	計				3	4		9h	
		朝	219	160	192	1	1	2h30	2h30	192
		昼	435	359	385	1	4	3h30	14h	96
6月	平日	夕	265	170	218	1	2	1h45	3h30	109
		計				3	7		20h	
		朝	0	0	0	0	0	0	0	0
	休日	昼	71	62	65	1	2	3h	6h	33
		夕	67	57	61	1	1	1h30	1h30	61
		計				2	3		9h	

1～6月	朝	昼	夕
平日平均	193	383	217
休日平均	54	65	59

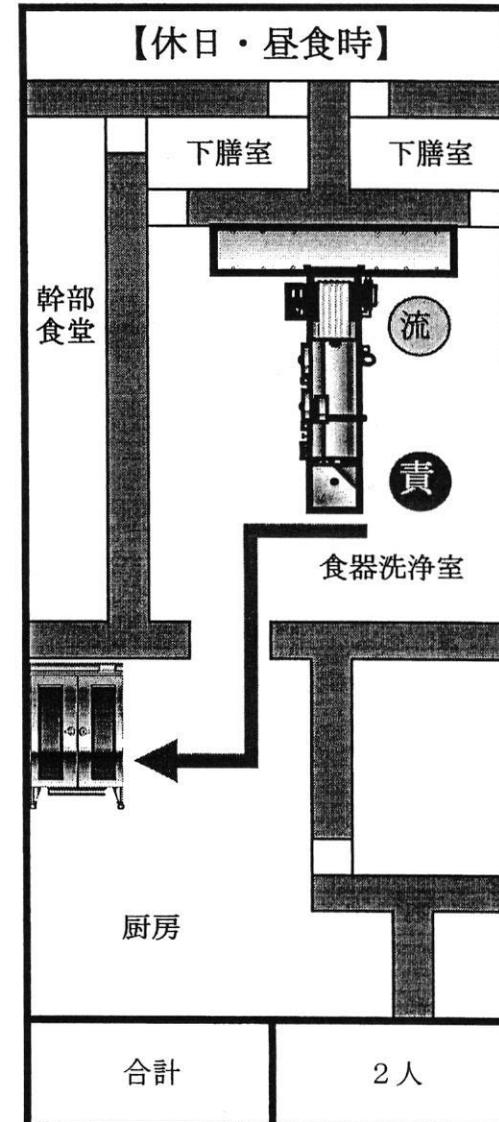
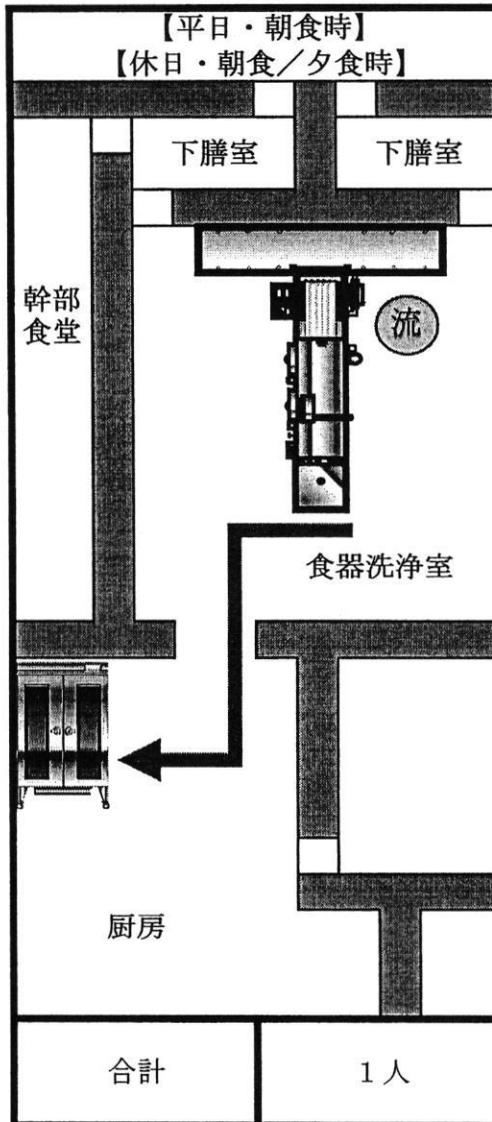
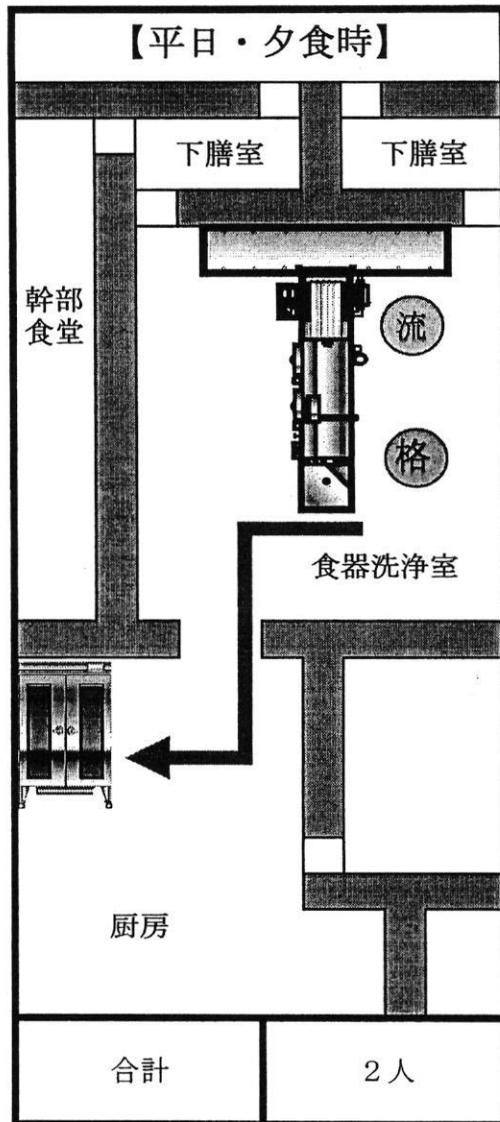
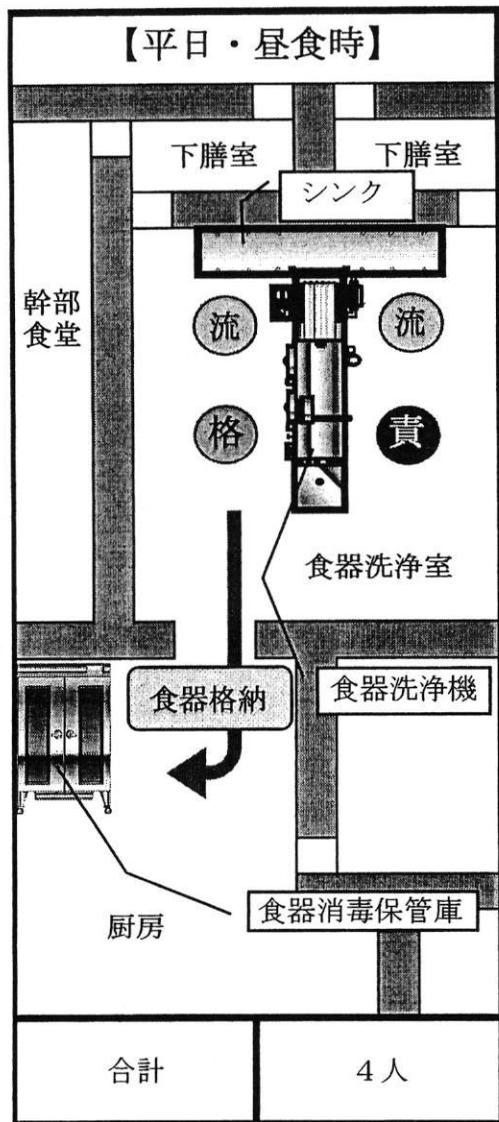
令和5年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（令和4年実績値）【7～12月分】

月	区分		食数			現場責任者 (人)	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) A		作業人員 (人) B	1人当たりの作業時 間(時) C	総作業時間 (時) C÷B	
7月	平日	朝	255	171	206	1	1	2h30	2h30	206
		昼	481	363	417	1	4	3h30	14h	104
		夕	271	175	228	1	2	1h45	3h30	114
	休日	計				3	7		20h	
		朝	56	56	56	1	1	1h30	1h30	56
		昼	91	65	76	1	2	3h	6h	38
8月	平日	夕	96	60	74	1	1	1h30	1h30	74
		計				3	4		9h	
		朝	223	184	212	1	1	2h30	2h30	212
	休日	昼	454	367	428	1	4	3h30	14h	107
		夕	280	174	238	1	2	1h45	3h30	119
		計				3	7		20h	
9月	平日	朝	71	52	57	1	1	1h30	1h30	57
		昼	133	65	85	1	2	3h	6h	43
		夕	130	61	75	1	1	1h30	1h30	75
	休日	計				3	4		9h	
		朝	225	165	199	1	1	2h30	2h30	199
		昼	482	348	394	1	4	3h30	14h	99
10月	平日	夕	268	160	223	1	2	1h45	3h30	112
		計				3	7		20h	
		朝	57	56	57	1	1	1h30	1h30	57
	休日	昼	76	63	69	1	2	3h	6h	35
		夕	71	60	66	1	1	1h30	1h30	66
		計				3	4		9h	
11月	平日	朝	231	174	202	1	1	2h30	2h30	202
		昼	488	358	405	1	4	3h30	14h	101
		夕	267	161	227	1	2	1h45	3h30	114
	休日	計				3	7		20h	
		朝	53	53	53	1	1	1h30	1h30	53
		昼	121	63	75	1	2	3h	6h	38
12月	平日	夕	71	61	66	1	1	1h30	1h30	66
		計				3	4		9h	
		朝	301	168	194	1	1	2h30	2h30	194
	休日	昼	432	323	379	1	4	3h30	14h	95
		夕	244	175	215	1	2	1h45	3h30	108
		計				3	7		20h	
12月	平日	朝	77	57	67	1	1	1h30	1h30	67
		昼	116	60	71	1	2	3h	6h	36
		夕	67	57	62	1	1	1h30	1h30	62
	休日	計				3	4		9h	
		朝	210	162	188	1	1	2h30	2h30	188
		昼	460	332	388	1	4	3h30	14h	97
12月	平日	夕	265	164	221	1	2	1h45	3h30	111
		計				3	7		20h	
		朝	58	51	55	1	1	1h30	1h30	55
	休日	昼	90	55	68	1	2	3h	6h	34
		夕	68	50	59	1	1	1h30	1h30	59
		計				3	4		9h	

7～12月	朝	昼	夕
平日平均	200	402	225
休日平均	58	74	67

合計平均	朝	昼	夕
平日平均	196	393	221
休日平均	56	70	63

区分	食器洗浄及び配食 洗浄の作業人員			食器洗浄及び配食 洗浄の1人当たりの作業 時間		
	朝	昼	夕	朝	昼	夕
平日	1	4	2	1h30	1h30	1h
	1	1	1	1h	1h	1h
	2	1	1	0h45	1h30	1h
休日	1	2	1	1h30	1h30	1h
	1	1	1	1h30	1h30	1h
	1	1	1	1h30	1h30	1h



主な任務等

- | | |
|---|---|
| 責 | 現場責任者（全般指示）、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する。 |
| 流 | シンクに溜まった食器等を食器洗浄機へ流し入れ、食器格納者が不在時には兼任する。 |
| 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する。 |

「(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	業者準備品	作業従事者個人用	マスク	
2	業者準備品	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	業者準備品	作業従事者個人用	使い捨て手袋	
4	業者準備品	作業従事者個人用	爪ブラシ	
5	業者準備品	食器洗浄用	スポンジたわし	
6	業者準備品	食缶類全般洗剤	中性洗剤	SARAYA 製中性洗剤 A-1000 (同等品可) 年間予定使用量10缶(1ヶ20kg)
7	業者準備品	食器洗浄用	クレンザー	
8	業者準備品	食器洗浄用	油用食器洗剤	
9	業者準備品	食器洗浄用	除菌漂白剤	
10	業者準備品	食器洗浄機用洗剤	食器洗浄機用洗剤	SARAYA 製業務用ソホロン (同等品可) 年間予定使用量60個(1ヶ2.8kg)
11	業者準備品	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・椅子消毒
12	業者準備品	卓上清掃用	タオル、布巾	
13	業者準備品	卓上清掃用	洗濯用洗剤	タオル、布巾用
14	業者準備品	食堂・食器洗浄室清掃用	掃除機	
15	業者準備品	食堂・食器洗浄室清掃用	ほうき	
16	業者準備品	食堂・食器洗浄室清掃用	デッキブラシ	
17	業者準備品	食堂・食器洗浄室清掃用	バケツ	
18	業者準備品	食堂・食器洗浄室清掃用	水切り	
19	業者準備品	食堂・食器洗浄室清掃用	モップ	
20	官給品	トイレ用	デッキブラシ	
21	官給品	トイレ用	トイレブラシ	
22	官給品	トイレ用	トイレ用洗剤	
23	官給品	厨房入口、トイレ用	アルコール消毒液	
24	官給品	厨房入口、トイレ用	手洗い石鹼液	
25	官給品	厨房入口、トイレ用	ペーパータオル	
26	官給品	トイレ用	トイレットペーパー	

作業完了届

検査官 殿

件名	食器洗浄及び清掃作業部外委託
履行場所	航空自衛隊松島基地
履行期間	令和 年 月 日 ~ 令和 年 月 日

上記の件について仕様書のとおり完了しましたのでお届け致します。

令和 年 月 日

契約業者住所	
会社名	
代表者名	

上記の件について確認しました。

令和 年 月 日

部隊名	
階級	
氏名	

