

見積りのための仕様書

1 履行期間

令和8年4月1日から令和9年3月31日まで

2 履行場所一覧表

(R7.5.1 現在)

	学校名	所在地	児童・生徒数	クラス数
1	余丁町小学校	東京都新宿区若松町 13 番 1 号	342	12
2	四谷小学校	東京都新宿区四谷二丁目 6 番地	670	22* ¹
3	大久保小学校	東京都新宿区大久保一丁目 1 番 21 号	147	6
4	戸塚第二小学校	東京都新宿区高田馬場一丁目 25 番 21 号	305	12
5	落合第一小学校	東京都新宿区中落合二丁目 13 番 27 号	551	18
6	落合第三小学校	東京都新宿区西落合一丁目 12 番 20 号	313	12
7	西早稲田中学校	東京都新宿区戸山三丁目 20 番 2 号	426	12* ²

*1 7 教室分は新校舎給食室で調理

*2 このほかにつくし教室分 1 配缶

3 対象者及び献立

- (1) 給食を提供する対象者は、児童・生徒、その他校長が必要と認めた教職員
- (2) 献立は、牛乳・主食・主菜・副菜と汁物もしくはデザート of 3 皿使用を基本とし、アレルギー対応食、食文化の異なる児童生徒への対応食が含まれる。
手作りを基本とし、原則として化学調味料及び調理済み冷凍食品は使用しない。
- (3) 行事に合わせた給食や多様化給食（セレクト給食等）の取組みが含まれる。

4 履行日数等

- (1) 年間給食日数
各学校の定める日数
令和8年度見込み給食室稼働日数 199 日
- (2) 清掃・点検・給食調理の準備にかかる日数
長期休業期間の手入期間、施設設備の試運転、点検及び換気に必要な日数（1 週間に 1 回程度）
給食備品の保守点検等の確認作業

5 委託業務内容

委託する業務は、次の表に記載のとおりとする。

	業務の分類	業務の概要
1	検収補助	食材料の検収の一次的な検査を行う。 原材料および調理済み食品の保存食の採取を行う。
2	調理	学校の作成した献立表及び調理業務指示書に従い、学校の提供する食材料を使用し調理する。
3	配缶、運搬及び回収	調理した給食を食缶等に分配し、学校が指定した場所に運搬する。給食時間終了後、食器等を学校が指定した場所から給食室に回収する。
4	食器具等の洗浄、消毒、保管	食器具及び調理器具等の洗浄、消毒、保管を行う。
5	施設・設備の清掃及び点検等	施設・設備の清掃、日常点検、整理整頓を行う。 各学期の開始前と終了後等給食調理を実施しない日の施設・設備の清掃、点検、整備、整理整頓を行う。
6	残菜及び厨芥の処理	残菜は計量し、記録する。厨芥は所定の場所に搬出する。 生ごみはリサイクル処理を行うため、水切りをして所定容器に収納する。
7	その他	上記1～6に付帯して必要となる業務 「学校給食衛生管理基準」に基づく、記録・報告を行う。 「学校給食アレルギー対応調理手順書（新宿区教育委員会事務局作成）」に基づく対応を行う。 上記に付随する業務や連絡・会議等を行う。 履行期間初日から給食開始前の準備を行う。 業務内容詳細については、新宿区教育委員会事務局作成の仕様書に従い実施するものとする。

6 調理従事者及び業務責任者

（1）人数

食数や献立内容に応じた調理員の配置を行う。

従事するもののうち、2ポスト以上は常勤の正社員として雇用していること。

※四谷小学校は、敷地内に2か所の給食室を保有しているため、各給食室に2ポスト以上は常勤の正社員として雇用していること。また、下記に記載の業務責任者等も施設（給食室）ごとに定めること。

（2）業務責任者等の配置

① 業務責任者（主任）

ア 正社員で、調理師または栄養士の資格を有し、相当の集団調理業務経験があり、かつ自校調理方式での学校給食の経験が概ね4年以上ある者の中から、業務遂行上の責任を負うべき業務責任者（以下「主任」という。）を定める。

イ 主任は校長及び担当者等と随時協議するとともに、業務の執行管理及び調理従事者の人事・健康管理に当たること。

ウ 回転釜で炊飯調理ができる技術を有すること。

② 業務副責任者（副主任）

ア 正社員で、調理師または栄養士の資格を有し、相当の集団調理業務経験があり、かつ自校調理方式での学校給食の経験が概ね2年以上ある者の中から、業務副責任者（以下「副主任」という。）を定める。

イ 副主任は主任を補佐し、主任に事故あるときは、その任に当たることができる技術と経験を有すること。

（３）調理従事者の変更

調理従事者の変更にあたっては、学校給食衛生管理基準に基づく作業について研修を行い、業務の質の低下をきたすことのないよう十分配慮するとともに、変更の届出を行うこと。

なお、急病等で調理従事者を緊急的に変更する場合においては、校長に速やかに連絡するとともに、業務が完全に履行される代替策を講ずること。業務責任者及び業務副責任者を変更する場合は、事前に校長及び区担当者に報告すること。

7 経費の負担

（１）次に掲げる経費は区の負担とする。

① 光熱水費（電気、ガス、水道）

② 給食の実施に必要な、施設・設備の補修・修繕、調理機器・食器具類の補充に要する経費

（２）次に掲げる経費は受託事業者の負担とする。

	受 託 者 負 担 経 費
1	調理従事者の健康管理に要する経費
2	調理従事者の調理用被服類 白衣上下、作業衣上下、エプロン（前掛け）、帽子、履物（長靴、短靴、サンダル）、使い捨てマスク、クリーニング代等
3	洗浄・衛生用品、消毒剤類 食器具等洗剤、クレンザー、洗濯用石鹼、手洗い用石鹼液、消毒用アルコール、漂白剤、次亜塩素酸ナトリウム、スチームコンベクションオーブン用洗剤、ペーパータオル、爪ブラシ等
4	調理用消耗品類 アルミホイル、食品梱包フィルム（ショーレックスシート等）、オーブンシート、中心温度計（5本目以降）、電子ライター、耐熱手袋、調理用使い捨て手袋等
5	清掃用具類 洗浄用手袋、不織布、ふきん、たわし、スポンジ、ポリ袋、ゴミ袋、牛乳パック排出用ゴミ袋、雑巾、ほうき、ちりとり、デッキブラシ、モップ、水切りワイパー、ミシン油、グリス等
6	検査経費 残留塩素測定器用薬剤、保存食用ビニール袋、自主検査等
7	調理従事者の使用する雑貨・文具等消耗品 事務用品、救急薬品、茶器、茶、トイレットペーパー、電池等
8	その他乙が負担することが適当と認められるもの

8 施設・設備・器具等の使用

- (1) 調理業務は、対象の学校に備え付けられた施設・設備・器具等を使用して行うこと。なお、学校施設・設備・器具等の使用は無償とする。
- (2) 受託事業者は、施設・設備・器具等に対し細心の注意を払って管理すること。また、受託事業者の責に帰すべき理由により、それらが破損した場合は、その損害を賠償するものとする。
- (3) 給食調理業務の委託に付随する機器の設置等は、区と協議すること。なお、設置に係る費用等は、受託事業者の負担とする。

9 安全・衛生管理

(1) 食品衛生責任者

調理従事者の中から食品衛生責任者を定めること。

(2) 火元責任者

調理従事者の中から火元責任者を定めること。

(3) 調理従事者の健康管理

- ① 調理従事者の日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回（原則として各学期の給食開始前）健康状態を把握し提出すること。なお、検査項目のうち結核レントゲン写真撮影は、特に必要とする場合を除き、年1回とする。
- ② 調理従事者の腸内細菌検査〔サルモネラ（パラチフス菌・腸チフス菌）・腸管出血性大腸菌血清型O157等・赤痢菌の検査をいう。以下同じ〕を月2回（各回の間隔は14日程度あけること）実施すること。
- ③ ②に加え、10月から3月までの間には、月1回及び必要に応じてノロウイルスの検便検査を実施すること。ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。
- ④ 下痢腹痛・嘔吐症状・発熱・せき・外傷及び皮膚疾患・感染症疾患の恐れがある者を調理業務に従事させないこと。

(4) 食品及び施設・設備・器具等

食品の取り扱い及び施設・設備・器具等の衛生管理は区が作成する作業基準に従い実施すること。

作業開始前に施設・設備・器具等の破損箇所や破損のおそれがないことを確認すること。検収時の点検や器具の点検で異物や異音があった場合又はその疑いがある場合は、速やかに学校栄養士及び校長に報告し、指示に基づき処理すること。

(5) 日常点検

各工程における衛生管理については常に点検し、衛生管理の徹底に努めること。

(6) 衛生検査

施設・設備・器具の衛生管理の徹底に留意するとともに、定期又は臨時の自主的衛生検査を行うなどにより衛生管理の状況の点検を行い、改善に努めること。

10 中間検査・検食

学校栄養士が行う中間検査及び校長又はその代理者が行う検食を受け、不具合と認められた場合は、迅速に手直しに応じること。

11 研修

調理従事者に対して、学校給食の目的、安全・衛生、調理技術、食品・調理機器具類の日常的な管理及び取り扱い等について、教育・指導・訓練を実施し、資質の向上に努めること。

12 学校への巡回

業務が支障なく適切に行われるよう、本社の該当業務を統括する者又は安全衛生・給食調理に関して専門知識をもつ者が、学校を月1回以上巡回し、業務が確実に遂行できているか確認すること。巡回の際には、学校と従事者との調整・指導を行い、また、状況に応じて調理現場のバックアップを講じ、運営に支障をきたすことのないように統括すること。

13 会議等への参加・協力

- (1) 給食備品の保守点検、修理、入替、工事の際には、立会い、厨房業者からの注意事項などを確認すること。
- (2) 学校で実施される工事及び害虫駆除等の際には、必要に応じて立会いをする等、学校に協力すること。
- (3) 学校と協議の上、必要に応じて学校給食開始前までに各学校の給食調理施設を使用して試作試食を行い、その評価について業務遂行上の参考とするよう努めること。これらに係る食材費等の一切の費用は、受託事業者の負担とする。
- (4) 新宿区環境マネジメントの取り組みに協力し、省エネルギー、ごみの削減などに努めること。また、洗剤等物品の購入に当たっては、環境に配慮したものとする。

14 飲食店営業の許可

「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づき、飲食店営業の許可を取得すること。
四谷小学校においては、敷地内2か所の給食室に飲食店営業の許可を取得すること。

15 その他

(1) 適正価格の設定

予算決定前であるため、履行場所ごとの上限額や下限額は設定しません。

価格の設定は、令和5年度決算額を参考とし、学校給食の目的や仕様内容の確実な履行のために必要な人員配置等に最低限必要と考えられる価格としてください。

(2) 契約金額

委託経費は、令和8年度予算が成立していないため、今後経費に反映される事項（最低賃金の変更等）については、予算決定後にご相談しますので、現状でお見積りください。

(3) その他注意事項

現地の視察はご遠慮ください。

<特記事項・学校別>

1 余丁町小学校

- (1) 食数 380食 (アレルギー等対応 10人)
- (2) 調理室の仕様・運用 ウェットシステム・ドライ運用

- (3) 令和5年度決算額 25,356,000 円 (税込 27,891,600 円) [参考：400 食・196 回]

2 四谷小学校

- (1) 食数 735 食 (アレルギー等対応 28 人)
(2) 調理室の仕様・運用 ドライシステム
(3) 令和5年度決算額 31,083,000 円 (税込 34,191,300 円) [参考：655 食・198 回]

※ 敷地内に給食室を2か所保有しています。増築校舎に教室のある2年生と3年生の給食は、増築校舎給食室で調理し提供します。

給食室ごとに業務責任者(主任)を1ポスト、業務副責任者(副主任)を1ポスト定めお見積りください。

3 大久保小学校

- (1) 食数 175 食 (アレルギー等対応 4 人)
(2) 調理室の仕様・運用 ウェットシステム・ドライ運用
(3) 令和5年度決算額 18,504,000 円 (税込 20,354,400 円) [参考：171 食・197 回]

4 戸塚第二小学校

- (1) 食数 335 食 (アレルギー等対応 11 人)
(2) 調理室の仕様・運用 ウェットシステム・ドライ運用
(3) 令和5年度決算額 19,560,000 円 (税込 21,516,000 円) [参考：332 食・198 回]

5 落合第一小学校

- (1) 食数 595 食 (アレルギー等対応 17 人)
(2) 調理室の仕様・運用 ウェットシステム・ドライ運用
(3) 令和5年度決算額 28,635,000 円 (税込 31,498,500 円) [参考：581 食・197 回]

6 落合第三小学校

- (1) 食数 340 食 (アレルギー等対応 15 人)
(2) 調理室の仕様・運用 ウェットシステム・ドライ運用
(3) 令和5年度決算額 23,856,000 円 (税込 26,241,600 円) [参考：385 食・199 回]

7 西早稲田中学校

- (1) 食数 495 食 (アレルギー等対応 20 人)
(2) 調理室の仕様・運用 ドライシステム
(3) 令和5年度決算額 29,199,600 円 (税込 32,119,560 円) [参考：486 食・200 回]