

大田区立保育園給食調理業務民間委託業者募集概要

1 履行場所及び定員

- (1) 大田区立馬込保育園（所在地：大田区中馬込三丁目 25 番 2 号）
（生後 57 日から）

クラス	0 歳児	1 歳児	2 歳児	3 歳児	4 歳児	5 歳児	計
児童数	14	16	21	22	22	22	117

- (2) 大田区立田園調布保育園（所在地：大田区田園調布本町 7 番 15 号）
（生後 4 か月から）

クラス	0 歳児	1 歳児	2 歳児	3 歳児	4 歳児	5 歳児	計
児童数	9	10	15	17	17	18	86

- (3) 大田区立わかば保育園（所在地：大田区田園調布南 8 番 23 号）
（生後 57 日から）

クラス	0 歳児	1 歳児	2 歳児	3 歳児	4 歳児	5 歳児	計
児童数	14	21	22	26	26	26	135

2 履行期間及び履行日

令和 8 年 4 月 1 日から令和 9 年 3 月 31 日まで（単年度契約）

履行日は、月曜日から土曜日とする。ただし、休園日である日曜日、祝日（振替休日を含む）及び年末年始（12 月 29 日から翌年の 1 月 3 日まで）を除く。

3 施設利用時間

原則午前 7 時 15 分から午後 6 時 15 分までの開園時間内とする。

4 施設・設備

各保育園の給食室、調理機器を使用する。（休憩室有り。ただし、職員との共用の休憩室となります。）

5 対象者及び調理食数

以下の対象者に対し、日単位で給食を提供する。

- (1) 保育園を利用する児童及びその保護者（食物アレルギー対応児、宗教食等の個別対応児、水分補給を含む。）
- (2) 指導給食を利用する職員（履行日の昼食に限り、食数は最大 10 食までとする。）
- (3) 緊急一時保育を利用する児童（1 日 5 名程度までとする。）
- (4) 育児応援事業の利用者等

6 委託する業務の内容

- (1) 調理（離乳食、幼児食、おやつ）
- (2) 出来上がり食品の配分及び各クラスへの運搬

- (3) 食器具及び調理器具等の洗浄、消毒、保管
- (4) 保存食及び展示食の管理
- (5) ごみ等の処理
- (6) 施設・調理用設備機器の清掃、日常点検
- (7) (1) から (6) に付帯するその他必要な業務

7 受託者が対応すること及び負担し、用意するもの

- (1) 調理員の細菌検査、健康診断
 - ア 健康診断
年1回受診し、尿、血液、生化学検査、胸部レントゲン検査を行うこと。
 - イ 腸内細菌検査
月2回(年24回)、赤痢菌、サルモネラ菌、パラチフスA菌、腸チフス菌、腸管出血性大腸菌(O-157、O-26、O-111)の検査を行うこと。
- (2) 調理業務に必要な被服等
白衣上下、作業衣上下、三角布、帽子、マスク、長靴、作業用短靴、調理用手袋、前掛等。
- (3) 洗浄・清掃・日常点検に必要な石けん・薬品等
食器等洗浄用石けん、食器洗浄機用洗剤(アルミニウム製品対応)、スチームコンベクション専用洗剤、手洗い用石けん(手指消毒用のアルコールを含む)、次亜塩素酸ナトリウム(食品添加物)、漂白剤等。
- (4) 調理用品及び洗浄、清掃、日常点検に必要な用具、器具
スポンジ、ふきん、たわし、ペーパータオル、ポリグローブ、電子ライター、マッチ、ろ紙、オープンシート、アルミホイル、ポリ袋、ラップ、耐熱手袋、使い捨てゴム手袋、作業用ゴム手袋、デッキブラシ、手洗い用ブラシ、雑巾、軍手、タオル、清掃用バケツ、ホース、ちり取り、ワイヤーブラシ、モップ、水切りモップ、ほうき、モップ絞器、ミシン油、グリス、消毒用ゴム手袋、砥石、アルミホイルカップ、ごみ袋等。
- (5) 雑貨、文房具類
救急薬品類(消毒薬、絆創膏、ハンドクリーム等)、筆記用具類(ペン、鉛筆、消しゴム、ノート等)、従事者用茶器、お茶、本社連絡用電話機(携帯電話)等。
- (6) 営業許可申請に関わる経費
- (7) 業務の代行保証に関わる経費
- (8) その他日々の業務で消耗する物品で、受託者が当然負担するべきもの。
- (9) 調理員の昼食は各自持参とする。

8 区が負担及び準備するもの

- (1) 施設・設備・機器等
冷蔵庫、炊飯器、ガスレンジ、熱風消毒保管庫、食器洗浄機、スチームコンベクションオープン、包丁・まな板殺菌庫、調理台、シンク、パンラック、ステンレス戸棚、ワゴン、冷暖房機、包丁・まな板等消耗品一式については無償貸与とする(台数等は園によって異なる)。ただし、貸与物品は給食調理業務以外には使用してはならない。
- (2) 経費

食材料費、光熱水費、調理業務に必要な施設・設備の補修・修繕のための経費、食器具類の補充のための経費、保存食、展示食及び検食に要する経費は区が負担する。

(3) 施設、調理用設備機器、調理器具等が破損した場合

受託者は、対象保育園の施設、調理用設備機器、調理器具等が破損した場合又は破損していると思われる場合は、ただちに対象保育園に報告し、その指示に従うこと。なお、受託者の故意又は過失による場合は、その損害を賠償すること。また、契約期間が終了したときは、貸与物品を原状回復等しなければならない。

9 業務責任者・副責任者

(1) 調理従事者の中から業務責任者（主任）、業務副責任者（副主任）をそれぞれ選任すること。業務責任者と業務副責任者は、次のア、イの免許、経験をともに有する者であること。

ア 栄養士、管理栄養士又は調理師の免許を有していること。

イ 保育園給食調理業務（又は同等の内容の集団給食調理業務などの調理業務）の実務を1年以上経験した者であること。

(2) 業務責任者は受託業務実施上の責任を負い、従事者全員の指導監督を行うこと。また、受託者を代表して保育園の職員及び保育サービス課の栄養士等と連絡調整を行うとともに、火元責任者を兼任し、防火管理者等の指示により業務を行うこと。

(3) 業務副責任者は業務責任者の補助、代行を行う。

(4) 原則、業務責任者又は副責任者の従事を要する。ただし、やむをえない場合には、事前に区に相談のうえ、次の条件を満たす調理業務従事者がその職務を代行することができる。

(ア) 栄養士、管理栄養士又は調理師の免許を有する者。

(イ) 離乳食づくりの経験を1年以上有する者。

(5) 会社名、業務責任者名、業務副責任者名を記した表示板を作成し、調理室内の見やすい場所に掲示すること。

(6) 受託者は、調理技術の向上、安全衛生教育、保育園給食の目的の理解等のために、調理業務従事者全員に年2回以上研修を実施し、資質の向上に努めること。また、研修が行われた場合、定期研修報告書及び研修で配布された資料などを区へ速やかに提出すること。

(7) 非常災害等が発生した場合、受託者は区の指示のもと、食事の提供に支障をきたさないよう、必要な職員体制を確保するよう努めること。

10 安全・衛生管理

(1) 業務責任者の安全衛生管理

業務責任者は、関係法令を熟知し、常に食品の安全衛生管理に留意すること。また、受託業務が衛生的に行われるよう、調理従事者全員の衛生管理意識の向上に努めること。

(2) 営業許可申請について

受託者は、大田区保健所に営業許可を申請し、許可を得ること。交付された営業許可書の写しは、保育サービス課に提出すること。また、変更が生

じた場合は、変更後の内容を速やかに区に提出するものとする。

(3) 調理従事者の健康、安全及び衛生管理

ア 受託者は、別途提示する「調理業務管理基準」等に従って調理従事者の月2回の定期的な腸内細菌検査と年1回の健康診断等を実施し、調理従事者の健康、安全、衛生を管理すること。

イ 受託者は、常に調理従事者の健康状態に注意し、異常がある場合は速やかに受診させ、必要に応じて区に報告すること。

(4) 調理作業等の安全・衛生管理

受託者は別途提示する「大田区立保育園調理室における衛生管理」「調理業務管理基準」「離乳食調理業務」に従って調理作業等の安全・衛生管理を行うこと。

(5) 立入検査

受託者は、保育サービス課、大田区保健所等の立入検査が行われる場合は、これに応じ、協力すること。また、受託者は定期的に立入検査を行うこと。

11 受託者による巡回

受託者は月1回以上、業務内容の指導、確認等のため、保育園を巡回し、巡回報告書を提出すること。

12 その他

委託業務開始に備えて、令和8年3月に試食会を実施すること。