

## 標準様式第6号（第16条関係）

### プロポーザル方式による契約締結について

葛飾区立学校給食調理業務委託については、プロポーザル方式により下記のとおり契約締結を行いました。

#### 1 契約件名

- (1) 葛飾区立学校給食調理業務委託（本田小学校）（長期継続契約）
- (2) 葛飾区立学校給食調理業務委託（梅田小学校）（長期継続契約）
- (3) 葛飾区立学校給食調理業務委託（渋江小学校）（長期継続契約）
- (4) 葛飾区立学校給食調理業務委託（堀切小学校）（長期継続契約）
- (5) 葛飾区立学校給食調理業務委託（小松南小学校）（長期継続契約）
- (6) 葛飾区立学校給食調理業務委託（高砂小・中学校）（長期継続契約）
- (7) 葛飾区立学校給食調理業務委託（末広小学校）（長期継続契約）
- (8) 葛飾区立学校給食調理業務委託（青戸小学校）（長期継続契約）
- (9) 葛飾区立学校給食調理業務委託（西小菅小学校）（長期継続契約）
- (10) 葛飾区立学校給食調理業務委託（中青戸小学校）（長期継続契約）
- (11) 葛飾区立学校給食調理業務委託（飯塚小学校）（長期継続契約）
- (12) 葛飾区立学校給食調理業務委託（上小松小学校）（長期継続契約）
- (13) 葛飾区立学校給食調理業務委託（細田小学校）（長期継続契約）
- (14) 葛飾区立学校給食調理業務委託（東水元小学校）（長期継続契約）
- (15) 葛飾区立学校給食調理業務委託（金町中学校）（長期継続契約）
- (16) 葛飾区立学校給食調理業務委託（奥戸中学校）（長期継続契約）
- (17) 葛飾区立学校給食調理業務委託（中川中学校）（長期継続契約）
- (18) 葛飾区立学校給食調理業務委託（堀切中学校）（長期継続契約）
- (19) 葛飾区立学校給食調理業務委託（四ツ木中学校）（長期継続契約）
- (20) 葛飾区立学校給食調理業務委託（小松中学校）（長期継続契約）
- (21) 葛飾区立学校給食調理業務委託（亀有中学校）（長期継続契約）
- (22) 葛飾区立学校給食調理業務委託（青戸中学校）（長期継続契約）
- (23) 葛飾区立学校給食調理業務委託（葛美中学校）（長期継続契約）

#### 2 業務内容

- (1) 納入物資検収業務
- (2) 調理業務
- (3) 食物アレルギー対応（除去食等の提供）
- (4) 配缶業務（各教室前等学校指定の場所）
- (5) 食器、食缶及び調理機器の洗浄消毒業務
- (6) 残菜の計量と記録、塵芥の処理業務及び資源ごみの処理（敷地内の所定場所）

- までの搬出業務等)
- (7) 施設、設備の清掃及び点検業務
  - (8) 使用物品管理業務
  - (9) 衛生管理業務
  - (10) (1) ~ (9) までの業務に付帯する業務

### 3 履行期間

令和6年4月1日から令和9年3月31日まで

### 4 契約金額

別紙1のとおり

### 5 主管課

教育委員会事務局学務課 葛飾区立石五丁目13番1号

### 6 選定経過の概要

令和5年9月4日	第1回葛飾区学校給食調理業務の民間委託業者選定委員会(募集要項、評価基準等決定)
令和5年9月7日~9月29日	募集要項公表、参加申込受付 (延べ17社応募)
令和5年9月30日~10月5日	提案書提出者の選定(延べ17社選定)
令和5年10月18日~11月1日	提案書提出期間(延べ17社提出)
令和5年11月13日~11月20日	提案内容のプレゼンテーション及びヒアリング
令和5年12月12日	第2回葛飾区学校給食調理業務の民間委託業者選定委員会(最優秀提案者等の選定)
令和6年4月1日	最終被選定者と契約締結

### 7 選定結果

別紙1のとおり

### 8 評価

#### (1) 選定委員会における提案者の評価結果

葛飾区立学校給食調理業務委託に関する提案内容について、評価基準に沿って評価したところ別紙2のとおり結果となりました。この結果を踏まえ、選定委員会が提案内容を総合的に判断し、最優秀提案者及び優秀提案者を決定しました。

契約金額・選定結果一覧

No.	契約件名	契約金額(円)			選定結果				
		総額	令和6年度	令和7年度	令和8年度	最優秀提案者(最終被選定者)	優秀提案者(第2位)	優秀提案者(第3位)	優秀提案者(第4位)
1	葛飾区立学校給食調理業務委託(本田小学校)(長期継続契約)	76,593,000	25,531,000	協立給食株式会社 代表取締役社長 高村 充 東京都渋谷区千駄ヶ谷四丁目30番3号					
			25,531,000						
			25,531,000						
2	葛飾区立学校給食調理業務委託(梅田小学校)(長期継続契約)	91,113,000	30,371,000	協立給食株式会社 代表取締役社長 高村 充 東京都渋谷区千駄ヶ谷四丁目30番3号					
			30,371,000						
			30,371,000						
3	葛飾区立学校給食調理業務委託(江江小学校)(長期継続契約)	69,851,100	23,356,300	株式会社藤江 代表取締役 益子 純子 東京都墨田区両国一丁目10番7号	一富士フードサービス株式会社 関東支社 関東支社長 水口 幸喜 東京都千代田区神田錦町三丁目20番地				
			23,259,500						
			23,235,300						
4	葛飾区立学校給食調理業務委託(堀切小学校)(長期継続契約)	74,528,300	24,858,900	株式会社藤江 代表取締役 益子 純子 東京都墨田区両国一丁目10番7号	株式会社スエヒロ 代表取締役 山中 広太郎 東京都中央区銀座六丁目14番20号香蘭社ビル9階				
			24,846,800						
			24,822,600						
5	葛飾区立学校給食調理業務委託(小松南小学校)(長期継続契約)	89,674,200	29,891,400	株式会社東洋食品 代表取締役 荻久保 英男 東京都台東区東上野一丁目14番4号					
			29,891,400						
			29,891,400						
6	葛飾区立学校給食調理業務委託(高砂小・中学校)(長期継続契約)	142,600,700	46,787,400	株式会社ジーエスエフ 代表取締役 岩東 光男 東京都新宿区西新宿三丁目20番2号	東京ケーティング株式会社 代表取締役 鈴木 隆文 東京都新宿区左門町3番地1左門イレビル3階	株式会社藤江 代表取締役 益子 純子 東京都墨田区両国一丁目10番7号	株式会社東京天竜 代表取締役 東 雅臣 東京都文京区本郷二丁目27番20号	フジ産業株式会社 代表取締役 久田 和紀 東京都港区虎ノ門三丁目22番1号 虎ノ門桜ビル	
			47,586,000						
			48,227,300						
7	葛飾区立学校給食調理業務委託(末広学校)(長期継続契約)	81,312,000	27,104,000	協立給食株式会社 代表取締役社長 高村 充 東京都渋谷区千駄ヶ谷四丁目30番3号	株式会社CTMサプライ 代表取締役 片山 智 東京都台東区西浅草三丁目4番2号	メリックス株式会社 代表取締役 大高 絵梨 東京都千代田区神田司町二丁目7番地2			
			27,104,000						
			27,104,000						
8	葛飾区立学校給食調理業務委託(青戸小学校)(長期継続契約)	108,113,500	36,844,500	協立給食株式会社 代表取締役社長 高村 充 東京都渋谷区千駄ヶ谷四丁目30番3号					
			36,844,500						
			34,424,500						
9	葛飾区立学校給食調理業務委託(西小菅小学校)(長期継続契約)	65,899,900	21,974,700	株式会社藤江 代表取締役 益子 純子 東京都墨田区両国一丁目10番7号					
			21,962,600						
			21,962,600						
10	葛飾区立学校給食調理業務委託(中青戸小学校)(長期継続契約)	98,373,000	32,791,000	協立給食株式会社 代表取締役社長 高村 充 東京都渋谷区千駄ヶ谷四丁目30番3号					
			32,791,000						
			32,791,000						
11	葛飾区立学校給食調理業務委託(飯塚小学校)(長期継続契約)	81,723,400	27,454,900	葉隠勇進株式会社 代表取締役 大隈 太嘉志 東京都港区芝四丁目13番3号 PMO田町東10F	一富士フードサービス株式会社 関東支社 関東支社長 水口 幸喜 東京都千代田区神田錦町三丁目20番地	メリックス株式会社 代表取締役 大高 絵梨 東京都千代田区神田司町二丁目7番地2			
			27,987,300						
			26,281,200						
12	葛飾区立学校給食調理業務委託(上小松小学校)(長期継続契約)	103,204,200	34,401,400	株式会社東京天竜 代表取締役 東 雅臣 東京都文京区本郷二丁目27番20号					
			34,401,400						
			34,401,400						
13	葛飾区立学校給食調理業務委託(細田小学校)(長期継続契約)	92,829,000	30,943,000	株式会社東京天竜 代表取締役 東 雅臣 東京都文京区本郷二丁目27番20号					
			30,943,000						
			30,943,000						
14	葛飾区立学校給食調理業務委託(東水元小学校)(長期継続契約)	73,327,100	23,974,500	フジ産業株式会社 代表取締役 久田 和紀 東京都港区虎ノ門三丁目22番1号 虎ノ門桜ビル	東京フードサービス株式会社 代表取締役 村上 彰 東京都世田谷区桜新町二丁目27番23号				
			24,410,100						
			24,942,500						
15	葛飾区立学校給食調理業務委託(金町中学校)(長期継続契約)	94,095,100	31,348,900	株式会社藤江 代表取締役 益子 純子 東京都墨田区両国一丁目10番7号	葉隠勇進株式会社 代表取締役 大隈 太嘉志 東京都港区芝四丁目13番3号 PMO田町東10F				
			31,348,900						
			31,397,300						
16	葛飾区立学校給食調理業務委託(奥戸中学校)(長期継続契約)	87,622,920	28,880,940	株式会社ジーエスエフ 代表取締役 岩東 光男 東京都新宿区西新宿三丁目20番2号	株式会社東京天竜 代表取締役 東 雅臣 東京都文京区本郷二丁目27番20号				
			29,219,740						
			29,522,240						
17	葛飾区立学校給食調理業務委託(中川中学校)(長期継続契約)	57,849,000	19,283,000	株式会社東洋食品 代表取締役 荻久保 英男 東京都台東区東上野一丁目14番4号					
			19,283,000						
			19,283,000						
18	葛飾区立学校給食調理業務委託(堀切中学校)(長期継続契約)	73,194,000	23,829,300	フジ産業株式会社 代表取締役 久田 和紀 東京都港区虎ノ門三丁目22番1号 虎ノ門桜ビル	株式会社スエヒロ 代表取締役 山中 広太郎 東京都中央区銀座六丁目14番20号香蘭社ビル9階				
			24,325,400						
			25,039,300						
19	葛飾区立学校給食調理業務委託(四ツ木中学校)(長期継続契約)	67,155,000	22,385,000	協立給食株式会社 代表取締役社長 高村 充 東京都渋谷区千駄ヶ谷四丁目30番3号					
			22,385,000						
			22,385,000						
20	葛飾区立学校給食調理業務委託(小松中学校)(長期継続契約)	90,272,160	29,715,620	株式会社ジーエスエフ 代表取締役 岩東 光男 東京都新宿区西新宿三丁目20番2号	葉隠勇進株式会社 代表取締役 大隈 太嘉志 東京都港区芝四丁目13番3号 PMO田町東10F	株式会社レバスト 代表取締役 西 剛平 東京都港区東新橋一丁目9番1号 東京汐留ビルディング14階	東京フードサービス株式会社 代表取締役 村上 彰 東京都世田谷区桜新町二丁目27番23号		
			30,114,920						
			30,441,620						
21	葛飾区立学校給食調理業務委託(亀有中学校)(長期継続契約)	86,301,600	28,791,400	株式会社藤江 代表取締役 益子 純子 東京都墨田区両国一丁目10番7号					
			28,755,100						
			28,755,100						
22	葛飾区立学校給食調理業務委託(青戸中学校)(長期継続契約)	103,455,000	34,485,000	協立給食株式会社 代表取締役社長 高村 充 東京都渋谷区千駄ヶ谷四丁目30番3号	株式会社レバスト 代表取締役 西 剛平 東京都港区東新橋一丁目9番1号 東京汐留ビルディング14階				
			34,485,000						
			34,485,000						
23	葛飾区立学校給食調理業務委託(葛美中学校)(長期継続契約)	103,479,200	33,674,300	葉隠勇進株式会社 代表取締役 大隈 太嘉志 東京都港区芝四丁目13番3号 PMO田町東10F	一富士フードサービス株式会社 関東支社 関東支社長 水口 幸喜 東京都千代田区神田錦町三丁目20番地				
			34,485,000						
			35,319,900						

契約金額・選定結果一覧

No.	契約件名	契約金額(円)			選定結果				
		総額	令和6年度	令和7年度	優秀提案者(第6位)	優秀提案者(第7位)	優秀提案者(第8位)	優秀提案者(第9位)	優秀提案者(第10位)
令和8年度									
1	葛飾区立学校給食調理業務委託 (本田小学校)(長期継続契約)	76,593,000	25,531,000						
			25,531,000						
			25,531,000						
2	葛飾区立学校給食調理業務委託 (梅田小学校)(長期継続契約)	91,113,000	30,371,000						
			30,371,000						
			30,371,000						
3	葛飾区立学校給食調理業務委託 (洪江小学校)(長期継続契約)	69,851,100	23,356,300						
			23,259,500						
			23,235,300						
4	葛飾区立学校給食調理業務委託 (堀切小学校)(長期継続契約)	74,528,300	24,858,900						
			24,846,800						
			24,822,600						
5	葛飾区立学校給食調理業務委託 (小松南小学校)(長期継続契約)	89,674,200	29,891,400						
			29,891,400						
			29,891,400						
6	葛飾区立学校給食調理業務委託 (高砂小・中学校)(長期継続契約)	142,600,700	46,787,400	栗陽勇進株式会社 代表取締役 大隈 太嘉志 東京都港区芝四丁目13番3号 PMO田町東10F	株式会社レクトン 代表取締役 岩見 竜作 東京都中央区新川一丁目 17番25号	株式会社メフォス 代表取締役 長江 孝之 東京都港区赤坂二丁目 23番1号	一富士フードサービス株式会社 関東支社 関東支社長 水口 幸喜 東京都千代田区神田錦町三丁目 20番地	メリックス株式会社 代表取締役 大高 絵梨 東京都千代田区神田司町二丁目 7番地2	
			47,586,000						
			48,227,300						
7	葛飾区立学校給食調理業務委託 (末広学校)(長期継続契約)	81,312,000	27,104,000						
			27,104,000						
			27,104,000						
8	葛飾区立学校給食調理業務委託 (青戸小学校)(長期継続契約)	108,113,500	36,844,500						
			36,844,500						
			34,424,500						
9	葛飾区立学校給食調理業務委託 (西小菅小学校)(長期継続契約)	65,899,900	21,974,700						
			21,962,600						
			21,962,600						
10	葛飾区立学校給食調理業務委託 (中青戸小学校)(長期継続契約)	98,373,000	32,791,000						
			32,791,000						
			32,791,000						
11	葛飾区立学校給食調理業務委託 (飯塚小学校)(長期継続契約)	81,723,400	27,454,900						
			27,987,300						
			26,281,200						
12	葛飾区立学校給食調理業務委託 (上小松小学校)(長期継続契約)	103,204,200	34,401,400						
			34,401,400						
			34,401,400						
13	葛飾区立学校給食調理業務委託 (細田小学校)(長期継続契約)	92,829,000	30,943,000						
			30,943,000						
			30,943,000						
14	葛飾区立学校給食調理業務委託 (東水元小学校)(長期継続契約)	73,327,100	23,974,500						
			24,410,100						
			24,942,500						
15	葛飾区立学校給食調理業務委託 (金町中学校)(長期継続契約)	94,095,100	31,348,900						
			31,348,900						
			31,397,300						
16	葛飾区立学校給食調理業務委託 (奥戸中学校)(長期継続契約)	87,622,920	28,880,940						
			29,219,740						
			29,522,240						
17	葛飾区立学校給食調理業務委託 (中川中学校)(長期継続契約)	57,849,000	19,283,000						
			19,283,000						
			19,283,000						
18	葛飾区立学校給食調理業務委託 (堀切中学校)(長期継続契約)	73,194,000	23,829,300						
			24,325,400						
			25,039,300						
19	葛飾区立学校給食調理業務委託 (四ツ木中学校)(長期継続契約)	67,155,000	22,385,000						
			22,385,000						
			22,385,000						
20	葛飾区立学校給食調理業務委託 (小松中学校)(長期継続契約)	90,272,160	29,715,620						
			30,114,920						
			30,441,620						
21	葛飾区立学校給食調理業務委託 (亀有中学校)(長期継続契約)	86,301,600	28,791,400						
			28,755,100						
			28,755,100						
22	葛飾区立学校給食調理業務委託 (青戸中学校)(長期継続契約)	103,455,000	34,485,000						
			34,485,000						
			34,485,000						
23	葛飾区立学校給食調理業務委託 (葛美中学校)(長期継続契約)	103,479,200	33,674,300						
			34,485,000						
			35,319,900						

契約金額・選定結果一覧

No.	契約件名	契約金額(円)			選定結果		
		総額	令和6年度	令和7年度	令和8年度	優秀提案者(第11位)	優秀提案者(第12位)
1	葛飾区立学校給食調理業務委託 (本田小学校)(長期継続契約)	76,593,000	25,531,000				
			25,531,000				
			25,531,000				
2	葛飾区立学校給食調理業務委託 (梅田小学校)(長期継続契約)	91,113,000	30,371,000				
			30,371,000				
			30,371,000				
3	葛飾区立学校給食調理業務委託 (江江小学校)(長期継続契約)	69,851,100	23,356,300				
			23,259,500				
			23,235,300				
4	葛飾区立学校給食調理業務委託 (堀切小学校)(長期継続契約)	74,528,300	24,858,900				
			24,846,800				
			24,822,600				
5	葛飾区立学校給食調理業務委託 (小松南小学校)(長期継続契約)	89,674,200	29,891,400				
			29,891,400				
			29,891,400				
6	葛飾区立学校給食調理業務委託 (高砂小・中学校)(長期継続契約)	142,600,700	46,787,400	株式会社スエヒロ	株式会社馬淵商事	東京フードサービス株式会社	
			47,586,000	代表取締役 山中 広太郎	代表取締役 馬淵 祥正	代表取締役 村上 彰	
			48,227,300	東京都中央区銀座六丁目 14番20号香蘭社ビル9階	東京都中央区日本橋一丁目 15番1号 パーカービル	東京都世田谷区桜新町二丁目 27番23号	
7	葛飾区立学校給食調理業務委託 (末広学校)(長期継続契約)	81,312,000	27,104,000				
			27,104,000				
			27,104,000				
8	葛飾区立学校給食調理業務委託 (青戸小学校)(長期継続契約)	108,113,500	36,844,500				
			36,844,500				
			34,424,500				
9	葛飾区立学校給食調理業務委託 (西小菅小学校)(長期継続契約)	65,899,900	21,974,700				
			21,962,600				
			21,962,600				
10	葛飾区立学校給食調理業務委託 (中青戸小学校)(長期継続契約)	98,373,000	32,791,000				
			32,791,000				
			32,791,000				
11	葛飾区立学校給食調理業務委託 (飯塚小学校)(長期継続契約)	81,723,400	27,454,900				
			27,987,300				
			26,281,200				
12	葛飾区立学校給食調理業務委託 (上小松小学校)(長期継続契約)	103,204,200	34,401,400				
			34,401,400				
			34,401,400				
13	葛飾区立学校給食調理業務委託 (細田小学校)(長期継続契約)	92,829,000	30,943,000				
			30,943,000				
			30,943,000				
14	葛飾区立学校給食調理業務委託 (東水元小学校)(長期継続契約)	73,327,100	23,974,500				
			24,410,100				
			24,942,500				
15	葛飾区立学校給食調理業務委託 (金町中学校)(長期継続契約)	94,095,100	31,348,900				
			31,348,900				
			31,397,300				
16	葛飾区立学校給食調理業務委託 (奥戸中学校)(長期継続契約)	87,622,920	28,880,940				
			29,219,740				
			29,522,240				
17	葛飾区立学校給食調理業務委託 (中川中学校)(長期継続契約)	57,849,000	19,283,000				
			19,283,000				
			19,283,000				
18	葛飾区立学校給食調理業務委託 (堀切中学校)(長期継続契約)	73,194,000	23,829,300				
			24,325,400				
			25,039,300				
19	葛飾区立学校給食調理業務委託 (四ツ木中学校)(長期継続契約)	67,155,000	22,385,000				
			22,385,000				
			22,385,000				
20	葛飾区立学校給食調理業務委託 (小松中学校)(長期継続契約)	90,272,160	29,715,620				
			30,114,920				
			30,441,620				
21	葛飾区立学校給食調理業務委託 (亀有中学校)(長期継続契約)	86,301,600	28,791,400				
			28,755,100				
			28,755,100				
22	葛飾区立学校給食調理業務委託 (青戸中学校)(長期継続契約)	103,455,000	34,485,000				
			34,485,000				
			34,485,000				
23	葛飾区立学校給食調理業務委託 (葛美中学校)(長期継続契約)	103,479,200	33,674,300				
			34,485,000				
			35,319,900				

①葛飾区立学校給食調理業務委託（本田小学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者
経営状況	5	5.0
業務実績	5	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.3
学校との連携に関する提案	5	4.7
おいしい給食について	5	4.3
残食について	5	4.7
学校に配置する人員の内訳	10	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	12.0
受注当初の支援体制	10	5.7
欠員時の対応	20	19.3
巡回指導の方法	20	20.0
巡回指導の内容	20	20.0
衛生管理に対する考え方	5	5.0
衛生検査の実施有無	20	19.7
HACCPについて	15	15.0
調理場での事故防止策	25	22.7
想定される危機	10	9.4
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	14.7
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	15.8
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	21.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	21.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	12.5
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	21.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	23.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	21.7
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	16.7
総合計	550	482.7

②葛飾区立学校給食調理業務委託（梅田小学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者
経営状況	5	5.0
業務実績	5	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.3
学校との連携に関する提案	5	4.7
おいしい給食について	5	4.3
残食について	5	4.7
学校に配置する人員の内訳	10	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	12.0
受注当初の支援体制	10	5.7
欠員時の対応	20	19.3
巡回指導の方法	20	20.0
巡回指導の内容	20	20.0
衛生管理に対する考え方	5	5.0
衛生検査の実施有無	20	19.7
HACCPについて	15	15.0
調理場での事故防止策	25	22.7
想定される危機	10	9.4
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	14.7
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	15.8
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	21.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	21.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	12.5
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	21.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	23.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	21.7
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	16.7
総合計	550	482.7

③葛飾区立学校給食調理業務委託（渋江小学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者	第2順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0	5.0
業務実績	5	5.0	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.0	4.7
学校との連携に関する提案	5	4.3	4.7
おいしい給食について	5	4.0	4.7
残食について	5	4.3	4.3
学校に配置する人員の内訳	10	8.0	10.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	9.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	9.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	13.0	11.0
受注当初の支援体制	10	10.0	9.3
欠員時の対応	20	14.7	15.3
巡回指導の方法	20	18.0	11.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	4.7	4.0
衛生検査の実施有無	20	20.0	14.0
HACCPについて	15	15.0	15.0
調理場での事故防止策	25	23.7	23.3
想定される危機	10	9.7	8.7
保険の加入状況	5	5.0	5.0
研修実績	30	28.0	26.0
人材育成	15	14.7	12.6
マニュアルの有無	15	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.0	4.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	23.3	20.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.0	16.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	21.7	18.3
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	21.7	21.7
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	20.0	15.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	25.0	20.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	20.0	16.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	21.7	16.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	25.0	25.0
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	20.0	21.7
総合計	550	498.5	443.1



④葛飾区立学校給食調理業務委託（堀切小学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者	第2順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0	3.0
業務実績	5	5.0	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.0	5.0
学校との連携に関する提案	5	4.3	4.3
おいしい給食について	5	4.0	2.8
残食について	5	4.3	3.7
学校に配置する人員の内訳	10	8.0	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	13.0	12.0
受注当初の支援体制	10	10.0	9.3
欠員時の対応	20	14.7	20.0
巡回指導の方法	20	18.0	18.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	4.7	4.0
衛生検査の実施有無	20	20.0	19.7
HACCPについて	15	15.0	11.0
調理場での事故防止策	25	23.7	19.6
想定される危機	10	9.7	7.3
保険の加入状況	5	5.0	5.0
研修実績	30	28.0	25.0
人材育成	15	14.7	13.3
マニュアルの有無	15	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.0	4.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	23.3	21.7
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.0	20.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	21.7	20.0
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	21.7	18.3
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	20.0	21.7
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	25.0	15.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	20.0	15.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	21.7	16.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	25.0	18.3
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	20.0	10.0
総合計	550	498.5	441.7

⑤葛飾区立学校給食調理業務委託（小松南小学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者
経営状況	5	5.0
業務実績	5	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.0
学校との連携に関する提案	5	4.7
おいしい給食について	5	4.3
残食について	5	4.3
学校に配置する人員の内訳	10	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	12.0
受注当初の支援体制	10	8.7
欠員時の対応	20	18.7
巡回指導の方法	20	20.0
巡回指導の内容	20	20.0
衛生管理に対する考え方	5	4.0
衛生検査の実施有無	20	20.0
HACCPについて	15	10.5
調理場での事故防止策	25	22.7
想定される危機	10	8.4
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	14.0
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	20.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	16.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	18.3
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	15.8
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	14.2
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	10.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	15.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	16.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.2
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	18.3
総合計	550	443.2

⑥葛飾区立学校給食調理業務委託（高砂小・中学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者	第2順位 優秀提案者	第3順位 優秀提案者	第4順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0	3.0	5.0	5.0
業務実績	5	5.0	5.0	5.0	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0	0.0	0.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.7	4.3	4.0	3.5
学校との連携に関する提案	5	4.7	5.0	4.3	4.7
おいしい給食について	5	3.7	4.7	4.0	4.3
残食について	5	4.0	3.8	4.3	4.0
学校に配置する人員の内訳	10	8.0	3.0	5.0	10.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	15.0	15.0	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	15.0	15.0	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	13.0	13.0	13.0	12.0
受注当初の支援体制	10	10.0	9.3	10.0	8.7
欠員時の対応	20	18.7	20.0	14.7	19.3
巡回指導の方法	20	20.0	20.0	18.0	18.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	5.0	5.0	4.7	4.3
衛生検査の実施有無	20	20.0	19.7	20.0	20.0
HACCPについて	15	14.0	15.0	15.0	12.0
調理場での事故防止策	25	22.7	20.6	23.7	23.4
想定される危機	10	9.3	9.0	9.7	8.3
保険の加入状況	5	5.0	5.0	5.0	5.0
研修実績	30	30.0	26.0	28.0	30.0
人材育成	15	13.7	15.0	14.7	13.7
マニュアルの有無	15	15.0	15.0	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.7	5.0	4.0	5.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	14.2	21.7	23.3	20.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.0	21.7	20.0	23.3
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	23.3	20.0	21.7	18.3
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	23.3	23.3	21.7	21.7
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	25.0	23.3	20.0	25.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	25.0	21.7	25.0	13.3
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	20.0	20.0	20.0	16.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	21.7	20.0	21.7	20.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	25.0	25.0	25.0	20.0
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	25.0	25.0	20.0	18.3
総合計	550	508.7	498.1	495.5	477.8

評価項目	配点	第5順位 優秀提案者	第6順位 優秀提案者	第7順位 優秀提案者	第8順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0	5.0	3.0	5.0
業務実績	5	5.0	5.0	5.0	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0	0.0	0.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	5.0	4.3	5.0	4.7
学校との連携に関する提案	5	5.0	5.0	5.0	4.7
おいしい給食について	5	4.3	4.3	4.7	3.7
残食について	5	5.0	4.3	4.7	4.3
学校に配置する人員の内訳	10	5.0	6.0	6.0	5.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	15.0	15.0	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	15.0	15.0	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	15.0	11.0	13.0	14.0
受注当初の支援体制	10	8.7	8.0	10.0	8.0
欠員時の対応	20	19.3	18.7	19.3	19.3
巡回指導の方法	20	20.0	15.0	18.0	18.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	5.0	5.0	4.7	4.3
衛生検査の実施有無	20	20.0	19.7	14.0	19.7
HACCPについて	15	12.0	13.0	15.0	14.0
調理場での事故防止策	25	23.0	23.0	22.7	20.0
想定される危機	10	9.7	8.3	9.3	9.0
保険の加入状況	5	5.0	5.0	5.0	5.0
研修実績	30	30.0	28.0	22.0	10.0
人材育成	15	13.6	15.0	12.6	12.0
マニュアルの有無	15	15.0	15.0	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.3	4.7	5.0	4.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	16.7	17.5	25.0	21.7
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.0	14.2	21.7	16.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	16.7	16.7	21.7	20.0
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	20.0	18.3	16.7	20.0
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	15.0	21.7	16.7	14.2
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	16.7	21.7	18.3	15.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	18.3	16.7	15.0	18.3
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	20.0	20.0	18.3	16.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	18.3	20.0	18.3	21.7
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	18.3	20.0	18.3	23.3
総合計	550	464.9	460.1	459.0	443.0

評価項目	配点	第9順位 優秀提案者	第10順位 優秀提案者	第11順位 優秀提案者	第12順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0	5.0	3.0	0.0
業務実績	5	5.0	5.0	5.0	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0	0.0	0.0	-20.0
学校給食に対する考え方	5	4.7	4.3	5.0	5.0
学校との連携に関する提案	5	4.7	4.3	4.3	4.7
おいしい給食について	5	4.7	2.3	2.8	5.0
残食について	5	4.3	4.7	3.7	4.7
学校に配置する人員の内訳	10	8.0	8.0	5.0	8.0
業務責任者の登用基準	15	9.0	15.0	15.0	15.0
業務副責任者の登用基準	15	9.0	15.0	15.0	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	11.0	10.0	12.0	12.0
受注当初の支援体制	10	9.3	8.0	9.3	10.0
欠員時の対応	20	15.3	14.7	20.0	20.0
巡回指導の方法	20	11.0	18.0	18.0	18.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	4.0	4.3	4.0	5.0
衛生検査の実施有無	20	14.0	19.3	19.7	20.0
HACCPについて	15	15.0	11.0	11.0	13.0
調理場での事故防止策	25	23.3	19.7	19.6	21.6
想定される危機	10	8.7	8.3	7.3	8.7
保険の加入状況	5	5.0	5.0	5.0	5.0
研修実績	30	26.0	23.0	25.0	28.0
人材育成	15	12.6	14.4	13.3	14.4
マニュアルの有無	15	15.0	15.0	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.7	3.8	4.0	4.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	20.0	21.7	21.7	18.3
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	16.7	16.7	20.0	18.3
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	18.3	20.0	20.0	12.5
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	21.7	18.3	18.3	16.7
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	15.0	18.3	21.7	10.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	20.0	20.0	15.0	16.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	16.7	15.0	15.0	15.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	16.7	15.0	16.7	15.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	25.0	18.3	18.3	16.7
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	21.7	18.3	10.0	20.0
総合計	550	441.1	439.7	438.7	417.0

評価項目	配点	第13順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0
業務実績	5	3.0
行政処分を受けた事故	0	0.0
学校給食に対する考え方	5	3.5
学校との連携に関する提案	5	4.3
おいしい給食について	5	4.7
残食について	5	3.0
学校に配置する人員の内訳	10	10.0
業務責任者の登用基準	15	9.0
業務副責任者の登用基準	15	9.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	8.0
受注当初の支援体制	10	4.7
欠員時の対応	20	18.0
巡回指導の方法	20	10.0
巡回指導の内容	20	20.0
衛生管理に対する考え方	5	3.3
衛生検査の実施有無	20	17.5
H A C C Pについて	15	7.0
調理場での事故防止策	25	17.6
想定される危機	10	6.3
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	19.0
人材育成	15	11.4
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	3.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	12.5
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	10.0
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	15.0
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	15.8
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	20.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	15.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	18.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	16.7
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	7.5
総合計	550	368.4

⑦葛飾区立学校給食調理業務委託（末広小学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者	第2順位 優秀提案者	第3順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0	5.0	5.0
業務実績	5	5.0	5.0	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0	0.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.3	3.7	4.3
学校との連携に関する提案	5	4.7	4.7	4.3
おいしい給食について	5	4.3	4.3	2.3
残食について	5	4.7	5.0	4.7
学校に配置する人員の内訳	10	8.0	8.0	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	15.0	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	15.0	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	12.0	12.0	10.0
受注当初の支援体制	10	5.7	7.3	8.0
欠員時の対応	20	19.3	12.7	14.7
巡回指導の方法	20	20.0	20.0	18.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	5.0	4.3	4.3
衛生検査の実施有無	20	19.7	19.3	19.3
HACCPについて	15	15.0	11.0	11.0
調理場での事故防止策	25	22.7	20.0	19.7
想定される危機	10	9.4	8.4	8.3
保険の加入状況	5	5.0	5.0	5.0
研修実績	30	30.0	23.0	23.0
人材育成	15	14.7	13.0	14.4
マニュアルの有無	15	15.0	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.7	4.3	3.8
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	15.8	20.8	21.7
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	21.7	18.3	16.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	21.7	21.7	20.0
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	21.7	21.7	18.3
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	21.7	16.7	18.3
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	12.5	15.0	20.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	21.7	18.3	15.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	23.3	20.0	15.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	21.7	21.7	18.3
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	16.7	21.7	18.3
総合計	550	482.7	456.9	439.7

⑧葛飾区立学校給食調理業務委託（青戸小学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者
経営状況	5	5.0
業務実績	5	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.3
学校との連携に関する提案	5	4.7
おいしい給食について	5	4.3
残食について	5	4.7
学校に配置する人員の内訳	10	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	12.0
受注当初の支援体制	10	5.7
欠員時の対応	20	19.3
巡回指導の方法	20	20.0
巡回指導の内容	20	20.0
衛生管理に対する考え方	5	5.0
衛生検査の実施有無	20	19.7
HACCPについて	15	15.0
調理場での事故防止策	25	22.7
想定される危機	10	9.4
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	14.7
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	15.8
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	21.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	21.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	12.5
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	21.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	23.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	21.7
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	16.7
総合計	550	482.7



⑨葛飾区立学校給食調理業務委託（西小菅小学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者
経営状況	5	5.0
業務実績	5	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.0
学校との連携に関する提案	5	4.3
おいしい給食について	5	4.0
残食について	5	4.3
学校に配置する人員の内訳	10	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	13.0
受注当初の支援体制	10	10.0
欠員時の対応	20	14.7
巡回指導の方法	20	18.0
巡回指導の内容	20	20.0
衛生管理に対する考え方	5	4.7
衛生検査の実施有無	20	20.0
HACCPについて	15	15.0
調理場での事故防止策	25	23.7
想定される危機	10	9.7
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	28.0
人材育成	15	14.7
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	23.3
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	21.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	20.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	25.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	20.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	25.0
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	20.0
総合計	550	498.5

⑩葛飾区立学校給食調理業務委託（中青戸小学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者
経営状況	5	5.0
業務実績	5	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.3
学校との連携に関する提案	5	4.7
おいしい給食について	5	4.3
残食について	5	4.7
学校に配置する人員の内訳	10	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	12.0
受注当初の支援体制	10	5.7
欠員時の対応	20	19.3
巡回指導の方法	20	20.0
巡回指導の内容	20	20.0
衛生管理に対する考え方	5	5.0
衛生検査の実施有無	20	19.7
HACCPについて	15	15.0
調理場での事故防止策	25	22.7
想定される危機	10	9.4
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	14.7
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	15.8
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	21.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	21.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	12.5
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	21.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	23.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	21.7
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	16.7
総合計	550	482.7

⑪葛飾区立学校給食調理業務委託（飯塚小学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者	第2順位 優秀提案者	第3順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0	5.0	5.0
業務実績	5	5.0	5.0	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0	0.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.3	4.7	4.3
学校との連携に関する提案	5	5.0	4.7	4.3
おいしい給食について	5	4.3	4.7	2.3
残食について	5	4.3	4.3	4.7
学校に配置する人員の内訳	10	10.0	10.0	10.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	9.0	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	9.0	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	11.0	11.0	10.0
受注当初の支援体制	10	8.0	9.3	8.0
欠員時の対応	20	18.7	15.3	14.7
巡回指導の方法	20	15.0	11.0	18.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	5.0	4.0	4.3
衛生検査の実施有無	20	19.7	14.0	19.3
HACCPについて	15	13.0	15.0	11.0
調理場での事故防止策	25	23.0	23.3	19.7
想定される危機	10	8.3	8.7	8.3
保険の加入状況	5	5.0	5.0	5.0
研修実績	30	28.0	26.0	23.0
人材育成	15	15.0	12.6	14.4
マニュアルの有無	15	15.0	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.7	4.7	3.8
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	17.5	20.0	21.7
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	14.2	16.7	16.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	16.7	18.3	20.0
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	18.3	21.7	18.3
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	21.7	15.0	18.3
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	21.7	20.0	20.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	16.7	16.7	15.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	20.0	16.7	15.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	20.0	25.0	18.3
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	20.0	21.7	18.3
総合計	550	464.1	443.1	441.7

⑫葛飾区立学校給食調理業務委託（上小松小学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者
経営状況	5	5.0
業務実績	5	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0
学校給食に対する考え方	5	3.5
学校との連携に関する提案	5	4.7
おいしい給食について	5	4.3
残食について	5	4.0
学校に配置する人員の内訳	10	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	12.0
受注当初の支援体制	10	8.7
欠員時の対応	20	19.3
巡回指導の方法	20	18.0
巡回指導の内容	20	20.0
衛生管理に対する考え方	5	4.3
衛生検査の実施有無	20	20.0
HACCPについて	15	12.0
調理場での事故防止策	25	23.4
想定される危機	10	8.3
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	13.7
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	5.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	20.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	23.3
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	18.3
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	25.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	13.3
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	16.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	20.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	20.0
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	18.3
総合計	550	475.8

⑬葛飾区立学校給食調理業務委託（細田小学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者
経営状況	5	5.0
業務実績	5	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0
学校給食に対する考え方	5	3.5
学校との連携に関する提案	5	4.7
おいしい給食について	5	4.3
残食について	5	4.0
学校に配置する人員の内訳	10	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	12.0
受注当初の支援体制	10	8.7
欠員時の対応	20	19.3
巡回指導の方法	20	18.0
巡回指導の内容	20	20.0
衛生管理に対する考え方	5	4.3
衛生検査の実施有無	20	20.0
HACCPについて	15	12.0
調理場での事故防止策	25	23.4
想定される危機	10	8.3
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	13.7
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	5.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	20.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	23.3
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	18.3
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	25.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	13.3
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	16.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	20.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	20.0
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	18.3
総合計	550	475.8

⑭葛飾区立学校給食調理業務委託（東水元小学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者	第2順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0	5.0
業務実績	5	5.0	3.0
行政処分を受けた事故	0	0.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	5.0	3.5
学校との連携に関する提案	5	5.0	4.3
おいしい給食について	5	4.3	4.7
残食について	5	5.0	3.0
学校に配置する人員の内訳	10	10.0	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	9.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	9.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	15.0	8.0
受注当初の支援体制	10	8.7	4.7
欠員時の対応	20	19.3	18.0
巡回指導の方法	20	20.0	10.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	5.0	3.3
衛生検査の実施有無	20	20.0	17.5
HACCPについて	15	12.0	7.0
調理場での事故防止策	25	23.0	17.6
想定される危機	10	9.7	6.3
保険の加入状況	5	5.0	5.0
研修実績	30	30.0	19.0
人材育成	15	13.6	11.4
マニュアルの有無	15	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.3	3.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	16.7	12.5
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.0	20.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	16.7	10.0
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	20.0	15.0
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	15.0	15.8
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	16.7	20.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	18.3	15.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	20.0	18.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	18.3	16.7
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	18.3	7.5
総合計	550	469.9	366.4

⑮葛飾区立学校給食調理業務委託（金町中学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者	第2順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0	5.0
業務実績	5	5.0	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.0	4.3
学校との連携に関する提案	5	4.3	5.0
おいしい給食について	5	4.0	4.3
残食について	5	4.3	4.3
学校に配置する人員の内訳	10	8.0	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	13.0	11.0
受注当初の支援体制	10	10.0	8.0
欠員時の対応	20	14.7	18.7
巡回指導の方法	20	18.0	15.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	4.7	5.0
衛生検査の実施有無	20	20.0	19.7
HACCPについて	15	15.0	13.0
調理場での事故防止策	25	23.7	23.0
想定される危機	10	9.7	8.3
保険の加入状況	5	5.0	5.0
研修実績	30	28.0	28.0
人材育成	15	14.7	15.0
マニュアルの有無	15	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.0	4.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	23.3	17.5
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.0	14.2
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	21.7	16.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	21.7	18.3
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	20.0	21.7
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	25.0	21.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	20.0	16.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	21.7	20.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	25.0	20.0
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	20.0	20.0
総合計	550	498.5	462.1

⑯葛飾区立学校給食調理業務委託（奥戸中学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者	第2順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0	5.0
業務実績	5	5.0	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.7	3.5
学校との連携に関する提案	5	4.7	4.7
おいしい給食について	5	3.7	4.3
残食について	5	4.0	4.0
学校に配置する人員の内訳	10	10.0	10.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	13.0	12.0
受注当初の支援体制	10	10.0	8.7
欠員時の対応	20	18.7	19.3
巡回指導の方法	20	20.0	18.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	5.0	4.3
衛生検査の実施有無	20	20.0	20.0
HACCPについて	15	14.0	12.0
調理場での事故防止策	25	22.7	23.4
想定される危機	10	9.3	8.3
保険の加入状況	5	5.0	5.0
研修実績	30	30.0	30.0
人材育成	15	13.7	13.7
マニュアルの有無	15	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.7	5.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	14.2	20.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.0	23.3
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	23.3	18.3
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	23.3	21.7
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	25.0	25.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	25.0	13.3
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	20.0	16.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	21.7	20.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	25.0	20.0
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	25.0	18.3
総合計	550	510.7	477.8



⑰葛飾区立学校給食調理業務委託（中川中学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者
経営状況	5	5.0
業務実績	5	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.0
学校との連携に関する提案	5	4.7
おいしい給食について	5	4.3
残食について	5	4.3
学校に配置する人員の内訳	10	6.0
業務責任者の登用基準	15	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	12.0
受注当初の支援体制	10	8.7
欠員時の対応	20	18.7
巡回指導の方法	20	20.0
巡回指導の内容	20	20.0
衛生管理に対する考え方	5	4.0
衛生検査の実施有無	20	20.0
HACCPについて	15	10.5
調理場での事故防止策	25	22.7
想定される危機	10	8.4
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	14.0
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	20.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	16.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	18.3
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	15.8
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	14.2
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	10.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	15.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	16.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.2
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	18.3
総合計	550	441.2

⑱葛飾区立学校給食調理業務委託（堀切中学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者	第2順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0	3.0
業務実績	5	5.0	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	5.0	5.0
学校との連携に関する提案	5	5.0	4.3
おいしい給食について	5	4.3	2.8
残食について	5	5.0	3.7
学校に配置する人員の内訳	10	8.0	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	15.0	12.0
受注当初の支援体制	10	8.7	9.3
欠員時の対応	20	19.3	20.0
巡回指導の方法	20	20.0	18.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	5.0	4.0
衛生検査の実施有無	20	20.0	19.7
HACCPについて	15	12.0	11.0
調理場での事故防止策	25	23.0	19.6
想定される危機	10	9.7	7.3
保険の加入状況	5	5.0	5.0
研修実績	30	30.0	25.0
人材育成	15	13.6	13.3
マニュアルの有無	15	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.3	4.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	16.7	21.7
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.0	20.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	16.7	20.0
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	20.0	18.3
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	15.0	21.7
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	16.7	15.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	18.3	15.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	20.0	16.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	18.3	18.3
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	18.3	10.0
総合計	550	467.9	441.7

⑱葛飾区立学校給食調理業務委託（四ツ木中学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者
経営状況	5	5.0
業務実績	5	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.3
学校との連携に関する提案	5	4.7
おいしい給食について	5	4.3
残食について	5	4.7
学校に配置する人員の内訳	10	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	12.0
受注当初の支援体制	10	5.7
欠員時の対応	20	19.3
巡回指導の方法	20	20.0
巡回指導の内容	20	20.0
衛生管理に対する考え方	5	5.0
衛生検査の実施有無	20	19.7
H A C C Pについて	15	15.0
調理場での事故防止策	25	22.7
想定される危機	10	9.4
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	14.7
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	15.8
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	21.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	21.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	12.5
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	21.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	23.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	21.7
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	16.7
総合計	550	482.7

②葛飾区立学校給食調理業務委託（小松中学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者	第2順位 優秀提案者	第3順位 優秀提案者	第4順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0	5.0	5.0	5.0
業務実績	5	5.0	5.0	3.0	3.0
行政処分を受けた事故	0	0.0	0.0	0.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.7	4.3	4.3	3.5
学校との連携に関する提案	5	4.7	5.0	4.0	4.3
おいしい給食について	5	3.7	4.3	4.3	4.7
残食について	5	4.0	4.3	3.3	3.0
学校に配置する人員の内訳	10	8.0	8.0	10.0	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	15.0	9.0	9.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	15.0	0.0	9.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	13.0	11.0	13.0	8.0
受注当初の支援体制	10	10.0	8.0	7.3	4.7
欠員時の対応	20	18.7	18.7	14.7	18.0
巡回指導の方法	20	20.0	15.0	11.0	10.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	5.0	5.0	4.7	3.3
衛生検査の実施有無	20	20.0	19.7	20.0	17.5
HACCPについて	15	14.0	13.0	14.0	7.0
調理場での事故防止策	25	22.7	23.0	22.7	17.6
想定される危機	10	9.3	8.3	7.6	6.3
保険の加入状況	5	5.0	5.0	5.0	5.0
研修実績	30	30.0	28.0	30.0	19.0
人材育成	15	13.7	15.0	13.3	11.4
マニュアルの有無	15	15.0	15.0	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.7	4.7	4.0	3.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	14.2	17.5	18.3	12.5
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.0	14.2	18.3	20.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	23.3	16.7	16.7	10.0
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	23.3	18.3	15.0	15.0
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	25.0	21.7	18.3	15.8
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	25.0	21.7	15.0	20.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	20.0	16.7	15.0	15.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	21.7	20.0	18.3	18.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	25.0	20.0	16.7	16.7
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	25.0	20.0	18.3	7.5
総合計	550	508.7	462.1	415.1	366.4

②葛飾区立学校給食調理業務委託（亀有中学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者
経営状況	5	5.0
業務実績	5	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.0
学校との連携に関する提案	5	4.3
おいしい給食について	5	4.0
残食について	5	4.3
学校に配置する人員の内訳	10	10.0
業務責任者の登用基準	15	15.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	13.0
受注当初の支援体制	10	10.0
欠員時の対応	20	14.7
巡回指導の方法	20	18.0
巡回指導の内容	20	20.0
衛生管理に対する考え方	5	4.7
衛生検査の実施有無	20	20.0
HACCPについて	15	15.0
調理場での事故防止策	25	23.7
想定される危機	10	9.7
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	28.0
人材育成	15	14.7
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	23.3
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	21.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	20.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	25.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	20.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	21.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	25.0
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	20.0
総合計	550	500.5

②葛飾区立学校給食調理業務委託（青戸中学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者	第2順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0	5.0
業務実績	5	5.0	3.0
行政処分を受けた事故	0	0.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.3	4.3
学校との連携に関する提案	5	4.7	4.0
おいしい給食について	5	4.3	4.3
残食について	5	4.7	3.3
学校に配置する人員の内訳	10	8.0	10.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	9.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	0.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	12.0	13.0
受注当初の支援体制	10	5.7	7.3
欠員時の対応	20	19.3	14.7
巡回指導の方法	20	20.0	11.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	5.0	4.7
衛生検査の実施有無	20	19.7	20.0
HACCPについて	15	15.0	14.0
調理場での事故防止策	25	22.7	22.7
想定される危機	10	9.4	7.6
保険の加入状況	5	5.0	5.0
研修実績	30	30.0	30.0
人材育成	15	14.7	13.3
マニュアルの有無	15	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.7	4.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	15.8	18.3
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	21.7	18.3
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	21.7	16.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	21.7	15.0
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	21.7	18.3
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	12.5	15.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	21.7	15.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	23.3	18.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	21.7	16.7
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	16.7	18.3
総合計	550	482.7	415.1

②葛飾区立学校給食調理業務委託（葛美中学校）（長期継続契約）

評価項目	配点	最優秀 提案者	第2順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0	5.0
業務実績	5	5.0	5.0
行政処分を受けた事故	0	0.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.3	4.7
学校との連携に関する提案	5	5.0	4.7
おいしい給食について	5	4.3	4.7
残食について	5	4.3	4.3
学校に配置する人員の内訳	10	8.0	5.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	9.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	9.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	11.0	11.0
受注当初の支援体制	10	8.0	9.3
欠員時の対応	20	18.7	15.3
巡回指導の方法	20	15.0	11.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	5.0	4.0
衛生検査の実施有無	20	19.7	14.0
HACCPについて	15	13.0	15.0
調理場での事故防止策	25	23.0	23.3
想定される危機	10	8.3	8.7
保険の加入状況	5	5.0	5.0
研修実績	30	28.0	26.0
人材育成	15	15.0	12.6
マニュアルの有無	15	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.7	4.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	17.5	20.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	14.2	16.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	16.7	18.3
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	18.3	21.7
ヒアリング（事故が発生した際の 本社の対応に関する質問）	25	21.7	15.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	21.7	20.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	16.7	16.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	20.0	16.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	20.0	25.0
ヒアリング（プレゼンテーション の説明は具体的でわかりやすいか）	25	20.0	21.7
総合計	550	462.1	438.1