

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（葛飾小学校）（長期継続契約）
- (2) 葛飾区立学校給食調理業務委託（南綾瀬小学校）（長期継続契約）
- (3) 葛飾区立学校給食調理業務委託（奥戸小学校）（長期継続契約）
- (4) 葛飾区立学校給食調理業務委託（二上小学校）（長期継続契約）
- (5) 葛飾区立学校給食調理業務委託（新宿小学校）（長期継続契約）
- (6) 葛飾区立学校給食調理業務委託（柴又小学校）（長期継続契約）
- (7) 葛飾区立学校給食調理業務委託（水元小学校）（長期継続契約）
- (8) 葛飾区立学校給食調理業務委託（こすげ小学校）（長期継続契約）
- (9) 葛飾区立学校給食調理業務委託（半田小学校）（長期継続契約）
- (10) 葛飾区立学校給食調理業務委託（清和小学校）（長期継続契約）
- (11) 葛飾区立学校給食調理業務委託（北野小学校）（長期継続契約）
- (12) 葛飾区立学校給食調理業務委託（松上小学校）（長期継続契約）
- (13) 葛飾区立学校給食調理業務委託（柴原小学校）（長期継続契約）
- (14) 葛飾区立学校給食調理業務委託（南奥戸小学校）（長期継続契約）
- (15) 葛飾区立学校給食調理業務委託（東綾瀬小学校）（長期継続契約）
- (16) 葛飾区立学校給食調理業務委託（原田小学校）（長期継続契約）
- (17) 葛飾区立学校給食調理業務委託（東柴又小学校）（長期継続契約）
- (18) 葛飾区立学校給食調理業務委託（花の木小学校）（長期継続契約）
- (19) 葛飾区立学校給食調理業務委託（本田中学校）（長期継続契約）
- (20) 葛飾区立学校給食調理業務委託（水元中学校）（長期継続契約）
- (21) 葛飾区立学校給食調理業務委託（綾瀬中学校）（長期継続契約）
- (22) 葛飾区立学校給食調理業務委託（上平井中学校）（長期継続契約）
- (23) 葛飾区立学校給食調理業務委託（桜道中学校）（長期継続契約）
- (24) 葛飾区立学校給食調理業務委託（双葉中学校）（長期継続契約）
- (25) 葛飾区立学校給食調理業務委託（常盤中学校）（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7年4月1日から令和10年3月31日まで

（柴又小学校及び東柴又小学校は、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6年7月5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（選定方法等検討）
令和6年9月3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（募集要項、評価基準等決定）
令和6年9月6日～9月27日	募集要項公表、参加申込受付 （延べ17社応募）
令和6年9月28日～10月4日	提案書提出者の選定（延べ15社選定）
令和6年10月18日～11月1日	提案書提出期間（延べ15社提出）
令和6年11月12日～11月15日	提案内容のプレゼンテーション及び ヒアリング
令和6年12月10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7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のと通りの結果となりました。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

別紙 1

No.	契約件名	契約金額(円)		選定結果			
		総額	令和7年度 令和8年度 令和9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 (葛飾小学校)(長期継続契約)	83,747,400	27,056,700	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			
			27,940,000				
			28,750,700				
2	葛飾区立学校給食調理業務委託 (南綾瀬小学校)(長期継続契約)	58,171,410	18,996,010	東京ケータリング株式会社 代表取締役 鈴木 隆文 東京都新宿区左門町3番地1 左門イレブンビル3階	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	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	シダックス大新東ヒューマンサービス 株式会社 東京支店 支店長 小林 潤 東京都新宿区大久保一丁目 2番17号 新宿サンエービル2階
			19,346,910				
			19,828,490				
3	葛飾区立学校給食調理業務委託 (奥戸小学校)(長期継続契約)	85,565,920	28,130,740	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			
			28,530,040				
			28,905,140				
4	葛飾区立学校給食調理業務委託 (二上小学校)(長期継続契約)	88,237,380	27,656,640	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		
			30,078,620				
			30,502,120				
5	葛飾区立学校給食調理業務委託 (新宿小学校)(長期継続契約)	80,005,200	26,668,400	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	
			26,668,400				
			26,668,400				
6	葛飾区立学校給食調理業務委託 (柴又小学校)(長期継続契約)	56,298,000	28,149,000	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			
			28,149,000				
7	葛飾区立学校給食調理業務委託 (水元小学校)(長期継続契約)	111,071,400	37,048,000	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			
			37,048,000				
			36,975,400				
8	葛飾区立学校給食調理業務委託 (こすげ小学校)(長期継続契約)	84,258,900	28,086,300	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			
			28,086,300				
			28,086,300				
9	葛飾区立学校給食調理業務委託 (半田小学校)(長期継続契約)	101,324,300	33,815,100	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			
			33,754,600				
			33,754,600				

契約金額・選定結果一覧

10	葛飾区立学校給食調理業務委託 (清和小学校)(長期継続契約)	72,399,800	24,016,300	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	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	シダックス大新東ヒューマンサービス 株式会社 東京支店 支店長 小林 潤 東京都新宿区大久保一丁目 2番17号 新宿サンエービル2階	
			24,185,700				
			24,197,800				
11	葛飾区立学校給食調理業務委託 (北野小学校)(長期継続契約)	93,872,460	30,874,580	一富士フードサービス株式会社 関東支社 支社長 水口 幸喜 東京都千代田区神田錦町三丁目 20番地	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	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	
			31,293,240				
			31,704,640				
12	葛飾区立学校給食調理業務委託 (松上小学校)(長期継続契約)	102,771,900	34,257,300	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	シダックス大新東ヒューマンサービス 株式会社 東京支店 支店長 小林 潤 東京都新宿区大久保一丁目 2番17号 新宿サンエービル2階		
			34,257,300				
			34,257,300				
13	葛飾区立学校給食調理業務委託 (柴原小学校)(長期継続契約)	85,674,600	27,496,700	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	東京ケータリング株式会社 代表取締役 鈴木 隆文 東京都新宿区左門町3番地1 左門イレブンビル3階		
			27,520,900				
			30,657,000				
14	葛飾区立学校給食調理業務委託 (南奥戸小学校)(長期継続契約)	82,486,800	27,495,600	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			
			27,495,600				
			27,495,600				
15	葛飾区立学校給食調理業務委託 (東綾瀬小学校)(長期継続契約)	76,303,700	24,712,600	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	東京ケータリング株式会社 代表取締役 鈴木 隆文 東京都新宿区左門町3番地1 左門イレブンビル3階	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	シダックス大新東ヒューマンサービス 株式会社 東京支店 支店長 小林 潤 東京都新宿区大久保一丁目 2番17号 新宿サンエービル2階
			25,438,600				
			26,152,500				
16	葛飾区立学校給食調理業務委託 (原田小学校)(長期継続契約)	83,796,900	29,626,300	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	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		
			27,109,500				
			27,061,100				
17	葛飾区立学校給食調理業務委託 (東柴又小学校)(長期継続契約)	47,033,800	23,516,900	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			
			23,516,900				
18	葛飾区立学校給食調理業務委託 (花の木小学校)(長期継続契約)	94,689,100	33,331,100	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			
			30,715,300				
			30,642,700				
19	葛飾区立学校給食調理業務委託 (本田中学校)(長期継続契約)	93,482,400	31,160,800	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			
			31,160,800				
			31,160,800				

契約金額・選定結果一覧

20	葛飾区立学校給食調理業務委託 (水元中学校)(長期継続契約)	83,971,800	27,990,600	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			
			27,990,600				
			27,990,600				
21	葛飾区立学校給食調理業務委託 (綾瀬中学校)(長期継続契約)	76,134,300	24,627,900	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		
			25,378,100				
			26,128,300				
22	葛飾区立学校給食調理業務委託 (上平井中学校)(長期継続契約)	90,949,760	29,909,220	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		
			30,320,620				
			30,719,920				
23	葛飾区立学校給食調理業務委託 (桜道中学校)(長期継続契約)	90,877,160	29,885,020	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	一富士フードサービス株式会社 関東支社 支社長 水口 幸喜 東京都千代田区神田錦町三丁目 20番地	株式会社馬淵商事 代表取締役 馬淵 祥正 東京都中央区日本橋一丁目 15番1号 パーカービル	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
			30,296,420				
			30,695,720				
24	葛飾区立学校給食調理業務委託 (双葉中学校)(長期継続契約)	117,183,000	39,061,000	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			
			39,061,000				
			39,061,000				
25	葛飾区立学校給食調理業務委託 (常盤中学校)(長期継続契約)	97,345,710	29,684,050	一富士フードサービス株式会社 関東支社 支社長 水口 幸喜 東京都千代田区神田錦町三丁目 20番地	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		
			30,323,370				
			37,338,290				

(2) 評価の内訳

①葛飾区立学校給食調理業務委託（葛飾小学校）（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	4.7
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	5.0
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	10.7
受注当初の支援体制	10	8.7
欠員時の対応	20	17.5
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	20.0
H A C C Pについて	15	12.0
調理場での事故防止策	25	22.1
想定される危機	10	8.7
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	14.3
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	10.7
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.5
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	22.0
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	16.2
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	19.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	17.5
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	20.5
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	23.5
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	17.5
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	19.0
提案金額	15	0.0
総合計	565	466.4

②葛飾区立学校給食調理業務委託（南綾瀬小学校）（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	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	3.0	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	4.3	4.7	3.3	4.3
学校との連携に関する提案	5	4.0	4.0	3.0	2.7
おいしい給食について	5	4.3	2.0	4.3	4.3
残食について	5	4.7	3.0	2.3	3.3
学校に配置する人員の内訳	10	8.0	8.0	8.0	6.0
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	9.0	9.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	10.0	6.3	8.0	5.7
受注当初の支援体制	10	8.0	8.7	6.5	7.3
欠員時の対応	20	18.0	16.7	15.8	16.7
巡回指導の方法	20	20.0	20.0	10.0	16.0
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	3.7	3.7	4.3
衛生検査の実施有無	20	19.0	18.0	18.7	14.0
H A C C Pについて	15	13.0	11.0	5.5	9.3
調理場での事故防止策	25	16.0	18.7	16.4	16.9
想定される危機	10	7.7	6.4	3.8	7.0
保険の加入状況	5	5.0	5.0	5.0	5.0
研修実績	30	26.0	25.0	17.0	28.0
人材育成	15	12.3	11.3	8.0	13.0
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	3.7	4.0	2.3	4.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	22.0	16.2	25.0	22.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	16.3	17.7	14.7	16.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	20.5	23.5	20.5	14.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	12.0	23.5	20.5	13.3
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	14.8	19.0	17.5	22.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	14.7	16.2	19.0	10.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	13.3	20.5	14.8	17.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	19.0	19.0	19.0	16.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	22.2	19.0	17.7	13.5
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	22.0	22.0	19.0	9.3
提案金額	15	9.0	0	9	0
総合計	565	449.8	446.1	399.3	386.6

③葛飾区立学校給食調理業務委託（奥戸小学校）（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	5.0
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	4.3
残食について	5	3.3
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	9.0
受注当初の支援体制	10	9.3
欠員時の対応	20	15.7
巡回指導の方法	20	15.0
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	12.0
調理場での事故防止策	25	17.3
想定される危機	10	7.0
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	11.9
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	19.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	22.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	17.7
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	17.7
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	22.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	19.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	19.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	20.5
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	23.5
提案金額	15	0.0
総合計	565	459.2

④葛飾区立学校給食調理業務委託（二上小学校）（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	5.0	3.0
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	4.3	3.3
残食について	5	3.3	4.7
学校に配置する人員の内訳	10	5.0	5.0
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	9.0	13.0
受注当初の支援体制	10	9.3	6.0
欠員時の対応	20	15.7	10.0
巡回指導の方法	20	15.0	20.0
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	19.0
H A C C Pについて	15	12.0	8.3
調理場での事故防止策	25	17.3	19.4
想定される危機	10	7.0	6.3
保険の加入状況	5	5.0	5.0
研修実績	30	30.0	23.0
人材育成	15	11.9	10.7
マニュアルの有無	15	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.3	4.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	19.0	20.7
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	22.0	19.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.7	23.5
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	17.7	16.0
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	17.7	17.5
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	22.0	13.3
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	19.0	19.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	19.0	16.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	20.5	14.8
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	23.5	17.5
提案金額	15	0.0	0
総合計	565	456.2	421.6

⑤葛飾区立学校給食調理業務委託（新宿小学校）（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	0.0
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	3.7	3.0	3.7
学校との連携に関する提案	5	4.0	4.3	3.3
おいしい給食について	5	2.7	3.3	3.0
残食について	5	4.3	4.7	3.3
学校に配置する人員の内訳	10	8.0	8.0	5.0
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	11.3	13.0	7.0
受注当初の支援体制	10	9.3	6.0	5.2
欠員時の対応	20	17.3	10.0	16.2
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	4.0	3.7
衛生検査の実施有無	20	19.0	19.0	18.3
H A C C Pについて	15	12.0	8.3	9.3
調理場での事故防止策	25	19.6	19.4	15.6
想定される危機	10	9.3	6.3	7.0
保険の加入状況	5	5.0	5.0	5.0
研修実績	30	30.0	23.0	30.0
人材育成	15	14.4	10.7	11.4
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	4.0	4.0	3.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	10.7	20.7	12.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	25.0	19.0	10.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	14.8	23.5	22.0
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	15.0	16.0	19.0
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	16.3	17.5	12.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	20.7	13.3	12.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	13.5	19.0	17.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	19.0	16.3	13.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	22.0	14.8	14.7
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	17.8	17.5	12.0
提案金額	15	9.0	0	0
総合計	565	457.7	424.6	384.1

⑥葛飾区立学校給食調理業務委託（柴又小学校）（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	4.7
学校との連携に関する提案	5	4.0
おいしい給食について	5	5.0
残食について	5	5.0
学校に配置する人員の内訳	10	5.0
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	10.0
受注当初の支援体制	10	7.3
欠員時の対応	20	17.3
巡回指導の方法	20	15.0
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	19.7
H A C C Pについて	15	10.0
調理場での事故防止策	25	19.7
想定される危機	10	7.0
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	10.6
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	12.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	17.5
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	16.3
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	16.2
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	13.5
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	17.5
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	19.2
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	20.5
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.0
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	17.7
提案金額	15	0.0
総合計	565	428.0

⑦葛飾区立学校給食調理業務委託（水元小学校）（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	2.0
残食について	5	3.7
学校に配置する人員の内訳	10	3.0
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	7.3
欠員時の対応	20	13.3
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	5.0
衛生検査の実施有無	20	20.0
H A C C Pについて	15	11.0
調理場での事故防止策	25	18.4
想定される危機	10	5.0
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	28.0
人材育成	15	13.6
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	14.7
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	23.5
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	19.2
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	16.2
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	19.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	22.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	22.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	25.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	22.0
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	19.0
提案金額	15	9.0
総合計	565	464.9

⑧葛飾区立学校給食調理業務委託（こすげ小学校）（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	4.7
学校との連携に関する提案	5	4.0
おいしい給食について	5	5.0
残食について	5	5.0
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	10.0
受注当初の支援体制	10	7.3
欠員時の対応	20	17.3
巡回指導の方法	20	15.0
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	19.7
H A C C Pについて	15	10.0
調理場での事故防止策	25	19.7
想定される危機	10	7.0
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	10.6
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	12.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	17.5
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	16.3
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	16.2
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	13.5
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	17.5
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	19.2
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	20.5
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.0
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	17.7
提案金額	15	0.0
総合計	565	431.0

⑨葛飾区立学校給食調理業務委託（半田小学校）（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	4.0
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	2.0
残食について	5	3.7
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	13.0
受注当初の支援体制	10	7.3
欠員時の対応	20	13.3
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	5.0
衛生検査の実施有無	20	20.0
H A C C Pについて	15	11.0
調理場での事故防止策	25	18.4
想定される危機	10	5.0
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	28.0
人材育成	15	13.6
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	14.7
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	23.5
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	19.2
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	16.2
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	19.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	22.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	22.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	25.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	22.0
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	19.0
提案金額	15	9.0
総合計	565	469.9

⑩葛飾区立学校給食調理業務委託（清和小学校）（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	3.0	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	4.7	4.0	4.3
学校との連携に関する提案	5	4.0	4.3	2.7
おいしい給食について	5	2.0	4.3	4.3
残食について	5	3.0	3.3	3.3
学校に配置する人員の内訳	10	10.0	8.0	5.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	15.0	9.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	15.0	9.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	6.3	7.2	5.7
受注当初の支援体制	10	8.7	7.5	7.3
欠員時の対応	20	16.7	15.2	16.7
巡回指導の方法	20	20.0	18.0	16.0
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	3.7	4.0	4.3
衛生検査の実施有無	20	18.0	19.7	14.0
H A C C Pについて	15	11.0	13.0	9.3
調理場での事故防止策	25	18.7	20.0	16.9
想定される危機	10	6.4	8.4	7.0
保険の加入状況	5	5.0	5.0	5.0
研修実績	30	25.0	30.0	28.0
人材育成	15	11.3	13.3	13.0
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	4.0	3.7	4.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	16.2	4.0	22.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	17.7	20.5	16.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	23.5	19.0	14.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	23.5	19.2	13.3
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	19.0	16.0	22.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	16.2	20.7	10.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	20.5	20.5	17.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	19.0	19.0	16.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.0	19.0	13.5
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	22.0	22.0	9.3
提案金額	15	0.0	0	9
総合計	565	448.1	443.8	394.6

⑪葛飾区立学校給食調理業務委託（北野小学校）（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	0.0
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	3.7	3.7	3.7
学校との連携に関する提案	5	4.3	4.3	3.3
おいしい給食について	5	4.7	4.0	3.0
残食について	5	2.7	2.7	3.3
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	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	9.7	9.3	7.0
受注当初の支援体制	10	7.3	4.5	5.2
欠員時の対応	20	16.8	14.5	16.2
巡回指導の方法	20	13.0	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	4.0	4.3	3.7
衛生検査の実施有無	20	20.0	11.0	18.3
H A C C Pについて	15	11.0	5.7	9.3
調理場での事故防止策	25	18.6	17.0	15.6
想定される危機	10	7.3	7.7	7.0
保険の加入状況	5	5.0	5.0	5.0
研修実績	30	28.0	30.0	30.0
人材育成	15	10.3	11.6	11.4
マニュアルの有無	15	15.0	0.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.3	3.3	3.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	13.3	20.5	12.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	17.7	17.5	10.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.7	19.0	22.0
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	22.0	12.0	19.0
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	20.5	22.0	12.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	14.7	12.2	12.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	19.2	14.8	17.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	20.5	20.5	13.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	23.5	22.0	14.7
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	19.0	20.5	12.0
提案金額	15	0.0	9	0
総合計	565	441.8	395.6	387.1

⑫葛飾区立学校給食調理業務委託（松上小学校）（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	4.3
学校との連携に関する提案	5	4.3	2.7
おいしい給食について	5	4.3	4.3
残食について	5	3.3	3.3
学校に配置する人員の内訳	10	8.0	6.0
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	7.2	5.7
受注当初の支援体制	10	7.5	7.3
欠員時の対応	20	15.2	16.7
巡回指導の方法	20	18.0	16.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	4.0	4.3
衛生検査の実施有無	20	19.7	14.0
H A C C Pについて	15	13.0	9.3
調理場での事故防止策	25	20.0	16.9
想定される危機	10	8.4	7.0
保険の加入状況	5	5.0	5.0
研修実績	30	30.0	28.0
人材育成	15	13.3	13.0
マニュアルの有無	15	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	3.7	4.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	4.0	22.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.5	16.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	19.0	14.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	19.2	13.3
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	16.0	22.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	20.7	10.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	20.5	17.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	19.0	16.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.0	13.5
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	22.0	9.3
提案金額	15	0.0	9
総合計	565	443.8	395.6

⑬葛飾区立学校給食調理業務委託（柴原小学校）（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	4.3
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	2.0	4.3
残食について	5	3.7	4.7
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	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	10.0
受注当初の支援体制	10	7.3	8.0
欠員時の対応	20	13.3	18.0
巡回指導の方法	20	18.0	20.0
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	5.0
衛生検査の実施有無	20	20.0	19.0
H A C C Pについて	15	11.0	13.0
調理場での事故防止策	25	18.4	16.0
想定される危機	10	5.0	7.7
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	13.6	12.3
マニュアルの有無	15	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	3.3	3.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	14.7	22.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	23.5	16.3
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	19.2	20.5
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	16.2	12.0
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	19.0	14.8
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	22.0	14.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	22.0	13.3
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	25.0	19.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	22.0	22.2
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	19.0	22.0
提案金額	15	0.0	9
総合計	565	460.9	451.8

⑭葛飾区立学校給食調理業務委託（南奥戸小学校）（長期継続契）

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	4.3
残食について	5	3.3
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	7.2
受注当初の支援体制	10	7.5
欠員時の対応	20	15.2
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	4.0
衛生検査の実施有無	20	19.7
H A C C Pについて	15	13.0
調理場での事故防止策	25	20.0
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	13.3
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	3.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	4.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.5
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	19.0
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	19.2
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	16.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	20.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	20.5
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	19.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.0
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	22.0
提案金額	15	0.0
総合計	565	443.8

⑮葛飾区立学校給食調理業務委託（東綾瀬小学校）（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	第4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	4.7	4.3	4.7	4.3
学校との連携に関する提案	5	4.3	4.0	4.0	2.7
おいしい給食について	5	5.0	4.3	2.0	4.3
残食について	5	4.3	4.7	3.0	3.3
学校に配置する人員の内訳	10	10.0	8.0	10.0	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	15.0	15.0	9.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	15.0	15.0	9.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	10.7	10.0	6.3	5.7
受注当初の支援体制	10	8.7	8.0	8.7	7.3
欠員時の対応	20	17.5	18.0	16.7	16.7
巡回指導の方法	20	20.0	20.0	20.0	16.0
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	3.7	4.3
衛生検査の実施有無	20	20.0	19.0	18.0	14.0
H A C C Pについて	15	12.0	13.0	11.0	9.3
調理場での事故防止策	25	22.1	16.0	18.7	16.9
想定される危機	10	8.7	7.7	6.4	7.0
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	25.0	28.0
人材育成	15	14.3	12.3	11.3	13.0
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	4.7	3.7	4.0	4.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	10.7	22.0	16.2	22.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.5	16.3	17.7	16.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	22.0	20.5	23.5	14.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	16.2	12.0	23.5	13.3
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	19.0	14.8	19.0	22.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	17.5	14.7	16.2	10.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	20.5	13.3	20.5	17.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	23.5	19.0	19.0	16.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	17.5	22.2	19.0	13.5
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	19.0	22.0	22.0	9.3
提案金額	15	0.0	9	0	0
総合計	565	468.4	449.8	448.1	388.6

⑩葛飾区立学校給食調理業務委託（原田小学校）（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	3.0
学校との連携に関する提案	5	4.7	4.3
おいしい給食について	5	2.0	3.3
残食について	5	3.7	4.7
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	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	13.0
受注当初の支援体制	10	7.3	6.0
欠員時の対応	20	13.3	10.0
巡回指導の方法	20	18.0	20.0
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	19.0
H A C C Pについて	15	11.0	8.3
調理場での事故防止策	25	18.4	19.4
想定される危機	10	5.0	6.3
保険の加入状況	5	5.0	5.0
研修実績	30	28.0	23.0
人材育成	15	13.6	10.7
マニュアルの有無	15	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	3.3	4.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	14.7	20.7
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	23.5	19.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	19.2	23.5
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	16.2	16.0
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	19.0	17.5
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	22.0	13.3
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	22.0	19.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	25.0	16.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	22.0	14.8
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	19.0	17.5
提案金額	15	0.0	0
総合計	565	460.9	421.6

⑰葛飾区立学校給食調理業務委託（東柴又小学校）（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	4.7
学校との連携に関する提案	5	4.0
おいしい給食について	5	5.0
残食について	5	5.0
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	10.0
受注当初の支援体制	10	7.3
欠員時の対応	20	17.3
巡回指導の方法	20	15.0
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	19.7
H A C C Pについて	15	10.0
調理場での事故防止策	25	19.7
想定される危機	10	7.0
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	10.6
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	12.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	17.5
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	16.3
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	16.2
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	13.5
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	17.5
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	19.2
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	20.5
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.0
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	17.7
提案金額	15	0.0
総合計	565	431.0

⑱葛飾区立学校給食調理業務委託（花の木小学校）（長期継続契）

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	2.0
残食について	5	3.7
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	13.0
受注当初の支援体制	10	7.3
欠員時の対応	20	13.3
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	5.0
衛生検査の実施有無	20	20.0
H A C C Pについて	15	11.0
調理場での事故防止策	25	18.4
想定される危機	10	5.0
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	28.0
人材育成	15	13.6
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	14.7
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	23.5
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	19.2
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	16.2
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	19.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	22.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	22.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	25.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	22.0
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	19.0
提案金額	15	0.0
総合計	565	460.9

⑭葛飾区立学校給食調理業務委託（本田中学校）（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	4.3
残食について	5	3.3
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	7.2
受注当初の支援体制	10	7.5
欠員時の対応	20	15.2
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	4.0
衛生検査の実施有無	20	19.7
H A C C Pについて	15	13.0
調理場での事故防止策	25	20.0
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	13.3
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	3.7
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	4.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.5
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	19.0
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	19.2
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	16.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	20.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	20.5
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	19.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.0
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	22.0
提案金額	15	0.0
総合計	565	443.8

②〇葛飾区立学校給食調理業務委託（水元中学校）（長其

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	2.0
残食について	5	3.7
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	13.0
受注当初の支援体制	10	7.3
欠員時の対応	20	13.3
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	5.0
衛生検査の実施有無	20	20.0
H A C C Pについて	15	11.0
調理場での事故防止策	25	18.4
想定される危機	10	5.0
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	28.0
人材育成	15	13.6
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	14.7
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	23.5
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	19.2
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	16.2
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	19.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	22.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	22.0
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	25.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	22.0
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	19.0
提案金額	15	0.0
総合計	565	460.9

②葛飾区立学校給食調理業務委託（綾瀬中学校）（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	4.7	4.7
学校との連携に関する提案	5	4.3	4.0
おいしい給食について	5	5.0	2.0
残食について	5	4.3	3.0
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	10.7	6.3
受注当初の支援体制	10	8.7	8.7
欠員時の対応	20	17.5	16.7
巡回指導の方法	20	20.0	20.0
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	3.7
衛生検査の実施有無	20	20.0	18.0
H A C C Pについて	15	12.0	11.0
調理場での事故防止策	25	22.1	18.7
想定される危機	10	8.7	6.4
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	14.3	11.3
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	10.7	16.2
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.5	17.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	22.0	23.5
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	16.2	23.5
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	19.0	19.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	17.5	16.2
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	20.5	20.5
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	23.5	19.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	17.5	19.0
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	19.0	22.0
提案金額	15	0.0	9
総合計	565	466.4	455.1

②葛飾区立学校給食調理業務委託（上平井中学校）（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	5.0	3.3
学校との連携に関する提案	5	4.3	3.0
おいしい給食について	5	4.3	4.3
残食について	5	3.3	2.3
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	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	9.0	8.0
受注当初の支援体制	10	9.3	6.5
欠員時の対応	20	15.7	15.8
巡回指導の方法	20	15.0	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	3.7
衛生検査の実施有無	20	19.7	18.7
H A C C Pについて	15	12.0	5.5
調理場での事故防止策	25	17.3	16.4
想定される危機	10	7.0	3.8
保険の加入状況	5	5.0	5.0
研修実績	30	30.0	17.0
人材育成	15	11.9	8.0
マニュアルの有無	15	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.3	2.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	19.0	25.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	22.0	14.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.7	20.5
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	17.7	20.5
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	17.7	17.5
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	22.0	19.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	19.0	14.8
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	19.0	19.0
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	20.5	17.7
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	23.5	19.0
提案金額	15	9.0	9
総合計	565	468.2	399.3

②葛飾区立学校給食調理業務委託（桜道中学校）（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	0.0	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	-20.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	5.0	3.7	5.0	3.7
学校との連携に関する提案	5	4.3	4.3	4.0	4.3
おいしい給食について	5	4.3	4.7	5.0	4.0
残食について	5	3.3	2.7	4.3	2.7
学校に配置する人員の内訳	10	8.0	8.0	8.0	8.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	15.0	15.0	9.0
業務副責任者の登用基準	15	15.0	15.0	15.0	9.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	9.0	9.7	11.0	9.3
受注当初の支援体制	10	9.3	7.3	6.7	4.5
欠員時の対応	20	15.7	16.8	18.0	14.5
巡回指導の方法	20	15.0	13.0	18.0	11.0
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	4.0	4.3	4.3
衛生検査の実施有無	20	19.7	20.0	19.7	11.0
H A C C Pについて	15	12.0	11.0	12.0	5.7
調理場での事故防止策	25	17.3	18.6	20.7	17.0
想定される危機	10	7.0	7.3	7.4	7.7
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	28.0	30.0
人材育成	15	11.9	10.3	12.0	11.6
マニュアルの有無	15	15.0	15.0	15.0	0.0
マニュアルの活用方法	5	4.3	4.3	3.7	3.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	19.0	13.3	19.0	20.5
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	22.0	17.7	13.3	17.5
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.7	17.7	17.7	19.0
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	17.7	22.0	20.5	12.0
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	17.7	20.5	13.3	22.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	22.0	14.7	10.7	12.2
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	19.0	19.2	10.7	14.8
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	19.0	20.5	14.8	20.5
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	20.5	23.5	16.2	22.0
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	23.5	19.0	17.5	20.5
提案金額	15	9.0	9	0	9
総合計	565	468.2	450.8	396.5	395.6

④葛飾区立学校給食調理業務委託（双葉中学校）（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	4.7
学校との連携に関する提案	5	4.0
おいしい給食について	5	5.0
残食について	5	5.0
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	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	10.0
受注当初の支援体制	10	7.3
欠員時の対応	20	17.3
巡回指導の方法	20	15.0
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	19.7
H A C C Pについて	15	10.0
調理場での事故防止策	25	19.7
想定される危機	10	7.0
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	10.6
マニュアルの有無	15	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	12.0
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	17.5
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	16.3
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	16.2
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	13.5
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	17.5
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	19.2
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	20.5
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.0
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	17.7
提案金額	15	0.0
総合計	565	433.0

⑤葛飾区立学校給食調理業務委託（常盤中学校）（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	3.7	3.7
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	4.7	4.0
残食について	5	2.7	2.7
学校に配置する人員の内訳	10	5.0	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	9.7	9.3
受注当初の支援体制	10	7.3	4.5
欠員時の対応	20	16.8	14.5
巡回指導の方法	20	13.0	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	4.0	4.3
衛生検査の実施有無	20	20.0	11.0
H A C C Pについて	15	11.0	5.7
調理場での事故防止策	25	18.6	17.0
想定される危機	10	7.3	7.7
保険の加入状況	5	5.0	5.0
研修実績	30	28.0	30.0
人材育成	15	10.3	11.6
マニュアルの有無	15	15.0	0.0
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	13.3	20.5
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	17.7	17.5
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.7	19.0
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	22.0	12.0
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	20.5	22.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	14.7	12.2
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	19.2	14.8
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	20.5	20.5
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	23.5	22.0
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	19.0	20.5
提案金額	15	0.0	9
総合計	565	438.8	395.6