

## 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（上千葉小学校）（長期継続契約）
- (2) 葛飾区立学校給食調理業務委託（上平井小学校）（長期継続契約）
- (3) 葛飾区立学校給食調理業務委託（住吉小学校）（長期継続契約）
- (4) 葛飾区立学校給食調理業務委託（亀青小学校）（長期継続契約）
- (5) 葛飾区立学校給食調理業務委託（道上小学校）（長期継続契約）
- (6) 葛飾区立学校給食調理業務委託（金町小学校）（長期継続契約）
- (7) 葛飾区立学校給食調理業務委託（鎌倉小学校）（長期継続契約）
- (8) 葛飾区立学校給食調理業務委託（宝木塚小学校）（長期継続契約）
- (9) 葛飾区立学校給食調理業務委託（中之台小学校）（長期継続契約）
- (10) 葛飾区立学校給食調理業務委託（綾南小学校）（長期継続契約）
- (11) 葛飾区立学校給食調理業務委託（川端小学校）（長期継続契約）
- (12) 葛飾区立学校給食調理業務委託（白鳥小学校）（長期継続契約）
- (13) 葛飾区立学校給食調理業務委託（西亀有小学校）（長期継続契約）
- (14) 葛飾区立学校給食調理業務委託（幸田小学校）（長期継続契約）
- (15) 葛飾区立学校給食調理業務委託（東金町小学校）（長期継続契約）
- (16) 葛飾区立学校給食調理業務委託（よつぎ小学校）（長期継続契約）
- (17) 葛飾区立学校給食調理業務委託（新宿中学校）（長期継続契約）
- (18) 葛飾区立学校給食調理業務委託（大道中学校）（長期継続契約）
- (19) 葛飾区立学校給食調理業務委託（立石中学校）（長期継続契約）
- (20) 葛飾区立学校給食調理業務委託（一之台中学校）（長期継続契約）
- (21) 葛飾区立学校給食調理業務委託（青葉中学校）（長期継続契約）
- (22) 葛飾区立学校給食調理業務委託（東金町中学校）（長期継続契約）
- (23) 葛飾区立学校給食調理業務委託（新小岩中学校）（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8年4月1日から令和11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7年9月2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7年9月4日～9月25日	募集要項公表、参加申込受付 (延べ11社応募)
令和7年9月26日～10月1日	提案書提出者の選定(延べ11社選定)
令和7年10月17日～10月31日	提案書提出期間(延べ11社提出)
令和7年11月13日～11月17日	提案内容のプレゼンテーション及びヒアリング
令和7年12月11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8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)	優秀提案者(第5位)	
			令和9年度						令和10年度
1	葛飾区立学校給食調理業務委託 (上千葉小学校)(長期継続契約)	117,539,400	39,179,800	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					
			39,179,800						
			39,179,800						
2	葛飾区立学校給食調理業務委託 (上平井小学校)(長期継続契約)	78,766,600	26,163,500	株式会社藤江 代表取締役 三宅 郁子 東京都墨田区両国一丁目 10番7号					
			26,986,300						
			25,616,800						
3	葛飾区立学校給食調理業務委託 (住吉小学校)(長期継続契約)	107,302,800	35,767,600	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					
			35,767,600						
			35,767,600						
4	葛飾区立学校給食調理業務委託 (亀青小学校)(長期継続契約)	101,821,500	34,727,000	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					
			34,727,000						
			32,367,500						
5	葛飾区立学校給食調理業務委託 (道上小学校)(長期継続契約)	114,345,000	36,542,000	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	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				
			38,115,000						
			39,688,000						
6	葛飾区立学校給食調理業務委託 (金町小学校)(長期継続契約)	82,962,000	26,867,500	東京ケータリング株式会社 代表取締役 杉浦 卓 東京都品川区北品川六丁目7番29 号 ガーデングレイス品川御殿山	葉隠勇進株式会社 代表取締役 大隈 太嘉志 東京都港区三田三丁目5番19号 住 友不動産東京三田ガーデンタワー				
			27,666,100						
			28,428,400						
7	葛飾区立学校給食調理業務委託 (鎌倉小学校)(長期継続契約)	82,425,200	26,741,000	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	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	葉隠勇進株式会社 代表取締役 大隈 太嘉志 東京都港区三田三丁目5番19号 住 友不動産東京三田ガーデンタワー	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	
			27,479,100						
			28,205,100						
8	葛飾区立学校給食調理業務委託 (宝木塚小学校)(長期継続契約)	102,351,700	32,179,400	株式会社藤江 代表取締役 三宅 郁子 東京都墨田区両国一丁目 10番7号					
			32,723,900						
			37,448,400						
9	葛飾区立学校給食調理業務委託 (中之台小学校)(長期継続契約)	92,444,000	29,524,000	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	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				
			30,855,000						
			32,065,000						
10	葛飾区立学校給食調理業務委託 (綾南小学校)(長期継続契約)	90,868,800	29,140,100	株式会社藤江 代表取締役 三宅 郁子 東京都墨田区両国一丁目 10番7号					
			30,338,000						
			31,390,700						
11	葛飾区立学校給食調理業務委託 (川端小学校)(長期継続契約)	99,996,600	33,123,200	株式会社藤江 代表取締役 三宅 郁子 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				
			34,224,300						
			32,649,100						

# 契約金額・選定結果一覧

12	葛飾区立学校給食調理業務委託 (白鳥小学校)(長期継続契約)	102,328,600	32,968,100	株式会社藤江 代表取締役 三宅 郁子 東京都墨田区両国一丁目 10番7号				
			34,093,400					
			35,267,100					
13	葛飾区立学校給食調理業務委託 (西亀小学校)(長期継続契約)	103,200,900	36,045,900	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				
			33,577,500					
			33,577,500					
14	葛飾区立学校給食調理業務委託 (幸田小学校)(長期継続契約)	106,480,000	34,122,000	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				
			35,453,000					
			36,905,000					
15	葛飾区立学校給食調理業務委託 (東金町小学校)(長期継続契約)	141,449,000	45,254,000	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	業陽勇進株式会社 代表取締役 大隈 太嘉志 東京都港区三田三丁目5番19号 住 友不動産東京三田ガーデンタワー			
			47,311,000					
			48,884,000					
16	葛飾区立学校給食調理業務委託 (よつぎ小学校)(長期継続契約)	84,588,900	27,276,700	株式会社藤江 代表取締役 三宅 郁子 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 杉浦 卓 東京都品川区北品川六丁目7番29 号 ガーデングレイス品川御殿山	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	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	
			28,196,300					
			29,115,900					
17	葛飾区立学校給食調理業務委託 (新宿中学校)(長期継続契約)	106,540,500	34,606,000	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				
			34,606,000					
			37,328,500					
18	葛飾区立学校給食調理業務委託 (大道中学校)(長期継続契約)	90,365,000	29,940,900	株式会社藤江 代表取締役 三宅 郁子 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			
			30,945,200					
			29,478,900					
19	葛飾区立学校給食調理業務委託 (立石中学校)(長期継続契約)	91,839,000	29,161,000	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	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			
			30,613,000					
			32,065,000					
20	葛飾区立学校給食調理業務委託 (一之台中学校)(長期継続契約)	82,280,000	26,378,000	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	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			
			27,588,000					
			28,314,000					
21	葛飾区立学校給食調理業務委託 (青葉中学校)(長期継続契約)	104,435,100	36,457,300	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				
			33,988,900					
			33,988,900					
22	葛飾区立学校給食調理業務委託 (東金町中学校)(長期継続契約)	89,452,440	28,780,510	東京ケータリング株式会社 代表取締役 杉浦 卓 東京都品川区北品川六丁目7番29 号 ガーデングレイス品川御殿山	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			
			29,772,710					
			30,899,220					
23	葛飾区立学校給食調理業務委託 (新小岩中学校)(長期継続契約)	100,010,900	32,203,600	株式会社藤江 代表取締役 三宅 郁子 東京都墨田区両国一丁目 10番7号				
			33,341,000					
			34,466,300					

## ①葛飾区立学校給食調理業務委託（上千葉小学校）（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	3.7
残食について	5	3.7
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	8.0
受注当初の支援体制	10	8.0
欠員時の対応	20	17.3
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	3.7
衛生検査の実施有無	20	18.7
H A C C Pについて	15	8.3
調理場での事故防止策	25	16.6
想定される危機	10	7.4
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	28.0
人材育成	15	10.3
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	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	14.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	14.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	14.8
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	14.8
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	10.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	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	16.2
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	8.0
提案金額	15	0.0
総合計	565	390.4

②葛飾区立学校給食調理業務委託（上平井小学校）（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	-20.0
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	4.7
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	9.3
欠員時の対応	20	14.0
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	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	20.6
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	28.0
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	3.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	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	19.0
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	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	17.7
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	16.2
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	14.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	16.2
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	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	20.7
提案金額	15	0.0
総合計	565	426.4

③葛飾区立学校給食調理業務委託（住吉小学校）（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	3.7
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	8.0
受注当初の支援体制	10	8.0
欠員時の対応	20	17.3
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	3.7
衛生検査の実施有無	20	18.7
H A C C Pについて	15	8.3
調理場での事故防止策	25	16.6
想定される危機	10	7.4
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	28.0
人材育成	15	10.3
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	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	14.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	14.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	14.8
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	14.8
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	10.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	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	16.2
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	8.0
提案金額	15	0.0
総合計	565	388.4

## ④葛飾区立学校給食調理業務委託（亀青小学校）（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	3.7
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	8.0
受注当初の支援体制	10	8.0
欠員時の対応	20	17.3
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	3.7
衛生検査の実施有無	20	18.7
H A C C Pについて	15	8.3
調理場での事故防止策	25	16.6
想定される危機	10	7.4
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	28.0
人材育成	15	10.3
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	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	14.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	14.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	14.8
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	14.8
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	10.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	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	16.2
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	8.0
提案金額	15	0.0
総合計	565	388.4

⑤葛飾区立学校給食調理業務委託（道上小学校）（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	3.7	3.3
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	3.3	4.3
残食について	5	2.7	3.7
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	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	7.0	8.7
受注当初の支援体制	10	8.0	8.7
欠員時の対応	20	15.5	16.8
巡回指導の方法	20	18.0	13.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	3.7	4.0
衛生検査の実施有無	20	19.0	19.7
H A C C Pについて	15	11.0	11.0
調理場での事故防止策	25	19.3	17.9
想定される危機	10	7.4	7.0
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	12.4	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	12.0	14.8
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.5	12.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.5	16.2
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	17.5	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	19.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	13.5	13.3
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	14.8	17.5
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	16.2	14.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.0	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	16.2	17.5
提案金額	15	9.0	0
総合計	565	426.1	416.6

⑥葛飾区立学校給食調理業務委託（金町小学校）（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	4.3	3.0
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	4.0	3.7
残食について	5	3.7	3.0
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	11.0	7.7
受注当初の支援体制	10	6.7	7.5
欠員時の対応	20	19.3	16.8
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	4.3	3.7
衛生検査の実施有無	20	13.0	19.0
H A C C Pについて	15	12.0	9.0
調理場での事故防止策	25	18.6	15.4
想定される危機	10	7.0	6.0
保険の加入状況	5	5.0	5.0
研修実績	30	26.0	28.0
人材育成	15	11.0	10.1
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	3.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	16.2	14.8
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	16.2	14.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.7	13.3
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	14.7	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	16.2	13.3
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	17.7	10.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	16.2	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	16.2	10.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.2	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	19.2	13.3
提案金額	15	0.0	0.0
総合計	565	426.0	375.9

⑦葛飾区立学校給食調理業務委託（鎌倉小学校）（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	第5順位 優秀提案者
経営状況	5	5.0	5.0	0.0	5.0	0.0
業務実績	5	5.0	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	-20.0
学校給食に対する考え方	5	3.3	3.7	4.0	3.0	5.0
学校との連携に関する提案	5	4.3	4.3	3.7	4.0	4.3
おいしい給食について	5	4.3	3.3	3.0	3.7	4.7
残食について	5	3.7	2.7	3.3	3.0	3.3
学校に配置する人員の内訳	10	10.0	8.0	5.0	10.0	10.0
業務責任者の登用基準	15	15.0	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	15.0
異動基準及び人員配置の考え方	15	8.7	7.0	8.7	7.7	10.3
受注当初の支援体制	10	8.7	8.0	6.7	7.5	6.2
欠員時の対応	20	16.8	15.5	13.3	16.8	17.3
巡回指導の方法	20	13.0	18.0	18.0	11.0	18.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	4.0	3.7	4.0	3.7	4.3
衛生検査の実施有無	20	19.7	19.0	15.0	19.0	19.7
HACCPについて	15	11.0	11.0	9.0	9.0	11.0
調理場での事故防止策	25	17.9	19.3	15.6	15.4	19.7
想定される危機	10	7.0	7.4	7.0	6.0	7.4
保険の加入状況	5	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
研修実績	30	30.0	30.0	23.0	28.0	28.0
人材育成	15	10.7	12.4	11.0	10.1	11.7
マニュアルの有無	15	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	4.0	3.3	3.0	3.0	3.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	14.8	12.0	16.2	14.8	14.8
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	12.0	20.5	13.3	14.7	14.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	16.2	17.5	16.2	13.3	13.3
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	19.0	17.5	14.7	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	16.3	13.3	13.3	12.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	13.3	13.5	16.3	10.7	10.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	17.5	14.8	14.7	13.3	10.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	14.7	16.2	17.5	10.7	10.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	17.5	19.0	14.8	14.7	12.0
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	17.5	16.2	16.2	13.3	12.0
提案金額	15	9.0	0.0	9.0	0.0	0.0
総合計	565	427.6	420.1	390.5	375.9	362.1

⑧葛飾区立学校給食調理業務委託（宝木塚小学校）（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	-20.0
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	4.7
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	9.3
欠員時の対応	20	14.0
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	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	20.6
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	28.0
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	3.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	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	19.0
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	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	17.7
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	16.2
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	14.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	16.2
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	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	20.7
提案金額	15	0.0
総合計	565	426.4

⑨葛飾区立学校給食調理業務委託（中之台小学校）（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	3.7	3.3
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	3.3	4.3
残食について	5	2.7	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	7.0	8.7
受注当初の支援体制	10	8.0	8.7
欠員時の対応	20	15.5	16.8
巡回指導の方法	20	18.0	13.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	3.7	4.0
衛生検査の実施有無	20	19.0	19.7
H A C C Pについて	15	11.0	11.0
調理場での事故防止策	25	19.3	17.9
想定される危機	10	7.4	7.0
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	12.4	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	12.0	14.8
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.5	12.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.5	16.2
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	17.5	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	19.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	13.5	13.3
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	14.8	17.5
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	16.2	14.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.0	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	16.2	17.5
提案金額	15	9.0	0.0
総合計	565	429.1	416.6

⑩葛飾区立学校給食調理業務委託（綾南小学校）（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	-20.0
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	4.7
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	12.0
受注当初の支援体制	10	9.3
欠員時の対応	20	14.0
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	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	20.6
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	28.0
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	3.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	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	19.0
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	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	17.7
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	16.2
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	14.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	16.2
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	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	20.7
提案金額	15	0.0
総合計	565	428.4

⑪葛飾区立学校給食調理業務委託（川端小学校）（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	-20.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.3	3.3
学校との連携に関する提案	5	4.7	3.7
おいしい給食について	5	4.7	2.7
残食について	5	4.3	3.0
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	12.0	6.2
受注当初の支援体制	10	9.3	5.5
欠員時の対応	20	14.0	15.0
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	2.7
衛生検査の実施有無	20	19.7	18.0
H A C C Pについて	15	12.0	7.0
調理場での事故防止策	25	20.6	15.4
想定される危機	10	8.3	6.0
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	13.7	8.3
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	3.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	20.7	13.3
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	19.0	14.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.7	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
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	12.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	16.2	14.8
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	14.7	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	16.2	13.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	17.7	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	20.7	12.0
提案金額	15	0.0	0
総合計	565	428.4	372.1

⑫葛飾区立学校給食調理業務委託（白鳥小学校）（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	-20.0
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	4.7
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	9.3
欠員時の対応	20	14.0
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	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	20.6
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	28.0
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	3.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	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	19.0
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	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	17.7
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	16.2
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	14.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	16.2
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	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	20.7
提案金額	15	0.0
総合計	565	426.4

⑬葛飾区立学校給食調理業務委託（西亀有小学校）（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	3.7
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	8.0
受注当初の支援体制	10	8.0
欠員時の対応	20	17.3
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	3.7
衛生検査の実施有無	20	18.7
H A C C Pについて	15	8.3
調理場での事故防止策	25	16.6
想定される危機	10	7.4
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	28.0
人材育成	15	10.3
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	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	14.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	14.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	14.8
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	14.8
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	10.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	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	16.2
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	8.0
提案金額	15	0.0
総合計	565	388.4

⑭葛飾区立学校給食調理業務委託（幸田小学校）（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	3.7
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	3.3
残食について	5	2.7
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	7.0
受注当初の支援体制	10	8.0
欠員時の対応	20	15.5
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	3.7
衛生検査の実施有無	20	19.0
H A C C Pについて	15	11.0
調理場での事故防止策	25	19.3
想定される危機	10	7.4
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	30.0
人材育成	15	12.4
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	12.0
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	17.5
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	17.5
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	16.3
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	13.5
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	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	16.2
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	16.2
提案金額	15	9.0
総合計	565	429.1

⑮葛飾区立学校給食調理業務委託（東金町小学校）（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	3.7	3.0
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	3.3	3.7
残食について	5	2.7	3.0
学校に配置する人員の内訳	10	3.0	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	7.0	7.7
受注当初の支援体制	10	8.0	7.5
欠員時の対応	20	15.5	16.8
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	3.7	3.7
衛生検査の実施有無	20	19.0	19.0
H A C C Pについて	15	11.0	9.0
調理場での事故防止策	25	19.3	15.4
想定される危機	10	7.4	6.0
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	12.4	10.1
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	3.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	12.0	14.8
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.5	14.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.5	13.3
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	17.5	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	16.3	13.3
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	13.5	10.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	14.8	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	16.2	10.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.0	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	16.2	13.3
提案金額	15	9.0	0
総合計	565	424.1	370.9

⑩葛飾区立学校給食調理業務委託（よつぎ小学校）（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	0.0	3.0
業務実績	5	5.0	5.0	5.0	5.0
行政処分を受けた事故	0	-20.0	0.0	0.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.3	4.3	4.0	3.3
学校との連携に関する提案	5	4.7	4.3	3.7	3.7
おいしい給食について	5	4.7	4.0	3.0	2.7
残食について	5	4.3	3.7	3.3	3.0
学校に配置する人員の内訳	10	8.0	10.0	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	12.0	11.0	8.7	6.2
受注当初の支援体制	10	9.3	6.7	6.7	5.5
欠員時の対応	20	14.0	19.3	13.3	15.0
巡回指導の方法	20	18.0	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	4.7	4.3	4.0	2.7
衛生検査の実施有無	20	19.7	13.0	15.0	18.0
H A C C Pについて	15	12.0	12.0	9.0	7.0
調理場での事故防止策	25	20.6	18.6	15.6	15.4
想定される危機	10	8.3	7.0	7.0	6.0
保険の加入状況	5	5.0	5.0	5.0	5.0
研修実績	30	28.0	26.0	23.0	30.0
人材育成	15	13.7	11.0	11.0	8.3
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	3.3	3.3	3.0	3.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	20.7	16.2	16.2	13.3
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	19.0	16.2	13.3	14.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.7	17.7	16.2	14.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	16.2	14.7	14.7	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	16.2	13.3	12.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	16.2	17.7	16.3	14.8
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	14.7	16.2	14.7	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	16.2	16.2	17.5	13.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	17.7	19.2	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	20.7	19.2	16.2	12.0
提案金額	15	9.0	9	9	0
総合計	565	435.4	435.0	390.5	372.1

⑰葛飾区立学校給食調理業務委託（新宿中学校）（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	3.7
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	8.0
受注当初の支援体制	10	8.0
欠員時の対応	20	17.3
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	3.7
衛生検査の実施有無	20	18.7
H A C C Pについて	15	8.3
調理場での事故防止策	25	16.6
想定される危機	10	7.4
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	28.0
人材育成	15	10.3
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	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	14.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	14.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	14.8
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	14.8
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	10.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	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	16.2
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	8.0
提案金額	15	0.0
総合計	565	388.4

⑱葛飾区立学校給食調理業務委託（大道中学校）（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
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	-20.0	0.0
学校給食に対する考え方	5	4.3	3.3
学校との連携に関する提案	5	4.7	3.7
おいしい給食について	5	4.7	2.7
残食について	5	4.3	3.0
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	12.0	6.2
受注当初の支援体制	10	9.3	5.5
欠員時の対応	20	14.0	15.0
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	2.7
衛生検査の実施有無	20	19.7	18.0
H A C C Pについて	15	12.0	7.0
調理場での事故防止策	25	20.6	15.4
想定される危機	10	8.3	6.0
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	13.7	8.3
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	3.0
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	20.7	13.3
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	19.0	14.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.7	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
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	12.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	16.2	14.8
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	14.7	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	16.2	13.3
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	17.7	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	20.7	12.0
提案金額	15	0.0	0.0
総合計	565	428.4	372.1

⑱葛飾区立学校給食調理業務委託（立石中学校）（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	4.3
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	3.3	4.3
残食について	5	2.7	3.3
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	7.0	10.3
受注当初の支援体制	10	8.0	8.0
欠員時の対応	20	15.5	17.3
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	3.7	4.3
衛生検査の実施有無	20	19.0	19.0
H A C C Pについて	15	11.0	10.0
調理場での事故防止策	25	19.3	16.9
想定される危機	10	7.4	6.6
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	12.4	10.6
マニュアルの有無	15	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	3.3	3.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	12.0	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	13.3
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.5	16.2
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	17.5	14.8
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	16.3	13.3
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	13.5	12.0
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	14.8	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	16.2	14.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.0	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	16.2	16.0
提案金額	15	9.0	0.0
総合計	565	429.1	403.5

⑳葛飾区立学校給食調理業務委託（一之台中学校）（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	3.3
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	3.3	4.3
残食について	5	2.7	3.7
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	7.0	8.7
受注当初の支援体制	10	8.0	8.7
欠員時の対応	20	15.5	16.8
巡回指導の方法	20	18.0	13.0
巡回指導の内容	20	20.0	20.0
衛生管理に対する考え方	5	3.7	4.0
衛生検査の実施有無	20	19.0	19.7
H A C C Pについて	15	11.0	11.0
調理場での事故防止策	25	19.3	17.9
想定される危機	10	7.4	7.0
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	12.4	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	12.0	14.8
ヒアリング（調理技術・厨房機器 の取扱いに関する質問）	25	20.5	12.0
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.5	16.2
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	17.5	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	19.0
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	13.5	13.3
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	14.8	17.5
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	16.2	14.7
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.0	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	16.2	17.5
提案金額	15	9.0	0.0
総合計	565	429.1	418.6

⑳葛飾区立学校給食調理業務委託（青葉中学校）（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	4.0
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	3.7
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	8.0
受注当初の支援体制	10	8.0
欠員時の対応	20	17.3
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	3.7
衛生検査の実施有無	20	18.7
H A C C Pについて	15	8.3
調理場での事故防止策	25	16.6
想定される危機	10	7.4
保険の加入状況	5	5.0
研修実績	30	28.0
人材育成	15	10.3
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	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	14.7
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	14.7
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	14.8
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	14.8
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	10.7
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	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	16.2
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	8.0
提案金額	15	0.0
総合計	565	388.4

②葛飾区立学校給食調理業務委託（東金町中学校）（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	4.3	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	4.0	3.3
残食について	5	3.7	2.7
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	11.0	7.0
受注当初の支援体制	10	6.7	8.0
欠員時の対応	20	19.3	15.5
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	4.3	3.7
衛生検査の実施有無	20	13.0	19.0
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	18.6	19.3
想定される危機	10	7.0	7.4
保険の加入状況	5	5.0	5.0
研修実績	30	26.0	30.0
人材育成	15	11.0	12.4
マニュアルの有無	15	15.0	15.0
マニュアルの活用方法	5	3.3	3.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	16.2	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	16.2	20.5
ヒアリング（アレルギーに関する 質問）	25	17.7	17.5
ヒアリング（人員配置・人員管理 に関する質問）	25	14.7	17.5
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	16.2	16.3
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	17.7	13.5
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	16.2	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	16.2	16.2
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	19.2	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	19.2	16.2
提案金額	15	9.0	9.0
総合計	565	433.0	429.1

㊸葛飾区立学校給食調理業務委託（新小岩中学校）（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	-20.0
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	4.7
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	9.3
欠員時の対応	20	14.0
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	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	20.6
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	28.0
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	3.3
ヒアリング（学校給食に対する 考え方について）	25	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	19.0
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	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	17.7
ヒアリング（衛生管理に関する 質問）	25	16.2
ヒアリング（マニュアルに関する 質問）	25	14.7
ヒアリング（献立、作業工程表・ 作業動線図に関する質問）	25	16.2
ヒアリング（会社の支援体制に 関する質問）	25	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	20.7
提案金額	15	0.0
総合計	565	426.4