

西条学校給食センター学校給食調理等業務公募型
プロポーザル実施結果に係る公表事項

- 1 業 務 名 西条学校給食センター学校給食調理等業務
- 2 施 行 場 所 西条学校給食センターほか2施設
- 3 契 約 の 方 法 随意契約（業者をプロポーザル方式により決定）
- 4 実 施 年 月 日 第1次審査（基礎審査） 令和7年11月6日
第2次審査 令和7年12月1日
- 5 契 約 金 額 ￥308,880,000-〈税込〉
- 6 落 札 者 名 株式会社 東洋食品（東京都台東区東上野一丁目14番4号）
- 7 参加事業者 1者

番号	業者名	本社所在地
1	株式会社 東洋食品	東京都台東区東上野一丁目14番4号

※順序は50音順、番号は整理番号のこと。

※審査順位と番号は一切関係ないものとする。

- 8 第1次審査（基礎審査）の審査結果
1者 合格

9 第2次審査の審査結果

評価項目	評価の視点	配点	得点
			(株)東洋食品
事業者の概要	学校給食を円滑に提供できる規模を有し、その経営状況が安定的かつ良好であること。	5	4.33
調理業務の受託実績	学校給食調理等業務を受託するに当たり、十分な実績を有していること。	5	4.83
業務従事者の配置計画	<ul style="list-style-type: none"> ① 規模に応じた適正かつ効率的な職員数が配置されていること。 (代替要員確保を含む。) ② 業務従事者採用計画の方策が確立されていること。 ③ 大量調理施設における調理等業務の経験が豊富かつ有能な人材を多く確保し、長期雇用するための取組みがされていること。 ④ 学校等における配膳等業務の経験が豊富かつ有能な人材を多く確保し、長期雇用するための取組みがされていること。 	10	7.33
業務実施体制	<ul style="list-style-type: none"> ① 指揮命令系統が確立されており、本市からの指示事項が迅速・的確に伝達される体制づくりがされていること。 ② 災害時や突発的な事故発生時の迅速な対応及び防止策が講じられていること。 ③ 食中毒や異物混入等発生時の迅速な対応及び防止策が講じられていること。 ④ 欠員発生時の補充や代替体制の対応が講じられていること。 	15	11.87
衛生管理体制	<ul style="list-style-type: none"> ① 「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)等に基づく衛生管理に対する考え方が確立されていること。 ② 事業者独自の衛生管理体制が確立されていること。 ③ 業務従事者に対する食品安全衛生や調理技術の向上等に関する研修が計画されていること。(業務開始までの研修含む。) 	15	12.33

学校給食に対する基本的な考え方	<ul style="list-style-type: none"> ① 子どもたちに安全・安心でおいしい給食を安定して提供するためのコンセプトを有し、その実現に向けて積極的な提案がされていること。 ② 食育推進のために、事業者として提案・協力体制が図られていること。 	10	8.00
アレルギー対応食等への対応	<ul style="list-style-type: none"> ① アレルギー事故の発生防止のための体制作り及びチェック体制が確立されていること。 ② アレルギー対応食（除去食）等を提供していく上で、事業者として提案・協力体制が図られていること。 	10	8.33
その他の提案事項	<ul style="list-style-type: none"> ① 本業務を実施する上での環境に配慮した取り組みが、本市への提案・協力体制などが本市にとって有効であること。 ② 地域経済への貢献度が本市にとって有効であること。 ③ その他、特筆すべき本市への提案・協力体制などが本市にとって有効であること。 	10	7.67
価格評価	配点×（全応募者中の最低見積金額／当該応募者の見積金額）	20	20.00
総合得点		100	84.69