

令和3年度・4年度 給食業務委託 プロポーザル入札評価表

令和 2年 12月 18日

氏名 河治 昭



| 評価項目/参加業者 | 日清医療食品(株) | (株)ベネミール | ホクシンサービス(株) | (株)レオック | 富士産業 |
|--------------------|-----------|----------|-------------|---------|------|
| ※見積金額 (事務局査定記入) | 80 | 80 | 60 | 60 | 入札辞退 |
| 給食の取り組み | 10 | 9 | 9 | 8 | |
| 安全衛生管理 | 16 | 11 | 11 | 14 | |
| 業務遂行能力 | 20 | 14 | 6 | 17 | |
| その他(加点) 提案事項 | 9 | 8 | 5 | 8 | |
| 合計 | 135 | 122 | 91 | 107 | |

えべつ幸誠会 給食業務委託入札選考委員 5名

◎委員長 河治 昭 ○副委員長 那須 崇(常務理事・統括施設長)

□事務局長 宇佐美 昌 □総務課長 佐藤 建栄 ◇管理栄養士 長谷川 沙織

| 評価項目/参加業者 | 日清医療食品 | ベネミール | ホクシンサービス | レオック | 富士産業 |
|------------|---|---|--|---|-------------------------------|
| 会社概要 | 創業:1972年9月25日 資本金:100,000,000円 社員数:48,761人 道内受託事業所数:429 | 創業:1996年3月18日 資本金:20,000,000円 社員数:2,050人 道内受託事業所数:? | 創業:2004年12月20日 資本金:3,000,000円 社員数:160人 道内受託事業所数:7 | 創業:1983年4月1日 資本金:50,000,000円 社員数:21,525人 道内受託事業所数:? 全国受託事業所数:2,492 | |
| 給食の取り組み | 十分評価 2点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 2点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 2点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 2点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 2点 概ね評価 1点 不足評価 0点 |
| | ●職員の教育研修-人材育成 ●「安心・安全」を至上の方針 ●誠心誠意の「食事提供」といかなる場合でも「安定供給」 ●社是「お客様に仕事をさせて頂いている」感謝と謙虚な姿勢で社会に貢献する。 | ●利用者様本位の食事提供…嗜好調査・味付け・食材選定・ニーズに適応・心配り ●極力手作り・家庭料理の温かさ ●家庭食卓の延長-健康で飽きない ●食は健康の源-施設の一員として利用者の健康に取り組む | ●常に召し上がって頂く方の気持ちになって施設の方々と一緒に喜んでいただいているか ●「こだわり」安全・素材へのこだわり-全てが安心感の追求です | ●「人のために尽くしたい」の想いを食に込め喜びと感動をお届けする ●常にお客様の目線に立って出来る事を考え実行する ●マニュアルにとどまらずお客様と向き合う ●利用者様の心に寄り添うお食事 | |
| 安全衛生管理 | 十分評価 4点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 4点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 4点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 4点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 4点 概ね評価 1点 不足評価 0点 |
| | ●食材仕入れ…安全安心な商品候補を選定→仕入先を書類検査と工程検査→運送は品質・安全性の物流検査→厨房で衛生管理マニュアルの基、衛生管理室インスペクターが実地調査・改善指導・セルフチェックを行う徹底管理とフォロー | ●独自の「衛生管理マニュアル」による徹底した厨房従事者の指導管理 ●マネージャー・インストラクター・栄養士の定期訪問-業務指導や抜き打ち検査 ●食中毒への万全な対応-協力事業者提携と損害賠償保険加入 | ●食材-十分な衛生管理を有する業者から購入…施設管理・温度管理・鮮度管理・安全品質管理 ●極力道内産使用-地産地消 ●個人衛生・身だしなみ(マスク、キャップ、手袋)・手洗い・設備機器消毒清掃 ●衛生チェックシート実施と定期的研修 | ●自社衛生管理ツールを使用し徹底した衛生管理の意識付け ●感染症対策・予防マニュアルの徹底 ●食材の衛生、調理器具の洗浄消毒、食器管理、ゴミ処理、厨房内清掃の徹底 ●食材仕入れ-トレーサビリティ-供給能力・定期監査・衛生基準・商品情報等の管理 | |
| 業務遂行能力 | 十分評価 4点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 4点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 4点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 4点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 4点 概ね評価 1点 不足評価 0点 |
| | ●災害時の対応 ・全事業所3日分の備蓄職を会社に配備 ・ヘリコプターでお届け ・全国組織によるバックアップ体制 ・自治体との合同訓練実施 ・災害時献立を用意 ・ライフラインが使用不可でも提供できる食事 ・安否確認システム導入 | ●自然災害時の対応 ・自社各事業所や専門業者の連携 ・災害時の非常食提供-3日分 ・緊急時の1週間分の献立と食品納入準備 | ●事故・被災時の食事提供については最善の方法を実行 ●本社・近隣事業所から支援-非常食の提供-取引業者から緊急調達 ●厨房使用時-緊急献立 ●厨房不可-近隣事業所から搬入-仕出し業者から弁当搬入-社有車による食材物資搬入 | ●災害時の対応 - 食材運行時のトラブルもメインとエリアに分散させてリスク管理 ●食中毒等-迅速な代行委託 ●自然災害-対策本部の立ち上げ-自社倉庫に1,000事業所の4~5日分の在庫を保持 ●調理員のバックアップ+施設運営の協力 | |
| その他(加)提案事項 | 十分評価 2点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 2点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 2点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 2点 概ね評価 1点 不足評価 0点 | 十分評価 2点 概ね評価 1点 不足評価 0点 |
| | ●行事食のご提案 握り寿司・日本グルメ旅メニュー 東南アジアグルメメニュー ●イベント参加…夏祭り・各季節行事等への積極的な参加提案 | ●行事食のご提案 納涼祭り弁当・お花見御膳・端午の節句メニュー・バイキング・そば打ち・生寿司・など | ●イベント食・リクエスト食の実施 ・鍋・寿司・季節行事食など | ●行事食のご提案 「季節のお食事」毎月の行事食を提供 ●実演型調理イベントの提供 「手打ちそば」、「握りずし」、「揚げたて天ぷら」提供 | |

入札辞退