

## 評価項目一覧: 完調品の調達

分類	No	評価項目	評価基準
【価格評価】	1	入札価格	入札価格に係る評価 (1-入札価格/予定価格) × 配点
【技術評価】	2-1	発注	発注締め切りが使用日に近日数であるか 土・日・祝日・長期休業期間で発注締め切り日に変更が無い または 発注締め切りに変更があってもできるだけ使用日に近い日程に設定されているか 発注単位が統一されており、栄養ソフトに発注単位のデータを取り込めるか
	2-2	納品	製造～納品までの温度管理がきちんとしてされているか 納品日時は使用日から起算して一定の日時になっているか 納品時の外装表示は、分量や人数など外装に情報表示があるか
	2-3	盛り付け作業	盛り付けの作業行程が少ないか(3点盛りの有無) 個数付けの商品は1個の重量が明確になっているか
	2-4	栄養価(見本献立の有無 や料理毎の栄養価)	見本献立が作成されているか 献立サイクルは30日前後か 食種の展開が可能な献立となっているか 塩分や栄養価の基準が決まっており、1食毎の栄養価もおよそ一定か
	2-5	野菜量	毎日の野菜量が300g以上 または 食物繊維20g以上である
	2-6	種類	常菜 軟菜 低残渣 に対応している食種があるか 嚥下調整食に対応している食種があるか 脂肪制限 たんぱく制限 塩分制限に対応している食種があるか 食品の保管方法や期限に明確な基準があるか
	2-7	食品の保存と期限	冷凍での保管期限が長期であるか 解凍後の保管期限が長期であるか
	2-8	使用食材	軟菜献立は使用食材について当院と一致するか 当院の嚥下調整食4に該当する食材での献立作成が可能か
	2-9	アレルギー対応	食品に使用されている食品は28品目以外の情報提供が可能か 製造工程で異物混入や食材の交差が無いよう配慮されているか
	2-10	システム連携関係	当院栄養管理ソフトとの連携のためのデータ提供範囲及び形式 (紙面かCSVデータか)