

## 資料2 【南城市食の自立支援サービス事業委託事業者選定審査基準】

審査項目	審査内容
1. 法人の状況	
応募事業者の経営状況等	会社概要、施設整備等の状況等
業務実績等	食の自立支援サービス業務の受託実績等
2. プレゼンテーション	
①衛生管理体制	衛生管理に対する考え方、衛生管理体制、マニュアルの作成状況、関係法令及びガイドライン等
②配食提供体制	人員体制は十分な体制か、 欠員時の具体的な対応について
③緊急時の対応・体制	施設トラブルや交通事故、災害、異物混入、食中毒等の発生の際の対応、体制について 配食時に本人の安否確認がとれない場合の対応及び家族・関係者への連絡体制について
④見積費用	見積書は詳細に記載されているか 提案内容に見合った金額となっているか
⑤調理従事者の健康管理及び研修について	調理従事者の健康管理について 人材確保の取組みについての考え方 年間研修内容や実施機関について、研修を受ける体制作りをしているか
⑥特別に健康へ配慮した食への対応	食物アレルギー対応・取組方について（アレルギー対応食品数等どこまで対応しているか） 特別食の対応可能な範囲について（高血圧食、糖尿病食、腎臓病食など） 高齢者の栄養管理に関する取組の提案があるか 嚥下・口腔機能に関する取組の提案があるか
⑦献立の作成	適切な設定方法かどうか 高齢者の栄養状態、摂食量、残食量把握し栄養摂取計画に努めているか 献立の立て方・内容について。（高齢者の栄養摂取に配慮した内容になっているか等）
⑧独自提案	食の自立支援サービス事業業務に関するその他独自の提案、取組み、強みについて
⑨見守り体制に対する基本的な考え方	高齢者への安心安全な食の提供及び安否確認に対する考え方について 応募資格等、本業務を遂行するために必要な能力を有しているか
3. 試食	
⑩試食	主食・汁物・副菜を基本とした献立構成になっているか。 高齢者が食べやすいような大きさ、切り方、固さについて 野菜・果物等生鮮食品と加工食品の使用割合は適切か 冷凍やレトルト食品などの二次加工食品の使用量は多くないか 高齢者に対して適度な味付けになっているか。 (素材の味を生かした薄味になっているか。異味、異臭はないか。) 特別食の内容について（高血圧食、糖尿病食、腎臓病食など）