

別紙2

八幡平市立病院給食調理業務特記仕様書

1 特記仕様事項

(1) 患者等の給食見込み数量

下記にある令和6年度給食提供数による。ただし、患者数は毎月変動があることを考慮すること。

一般食	特別食		
・常食 5,441 食	・糖尿病食	4,327 食	
・全粥食 8,731 食	・心臓・高血圧食(塩分制限食)	3,939 食	
・訓練食 7,269 食	・潰瘍食	225 食	
・流動分粥食 334 食	・膵臓食(脂質制限食)	412 食	
・経管栄養 374 食	・腎臓食(たんぱく調整食)	1,250 食	
	・透析食	1,993 食	
	・脂質食	143 食	
付添食 0 食	・胆石食	431 食	
検食 1,098 食	・肝臓食	516 食	
職員食 1,039 食	・術後5回食	37 食	
	・痛風食	0 食	
	・貧血食	0 食	
		計 37,559 食	

(2) 委託の形態は全面委託とし、委託料は次によるものとする。

ア 管理費は、患者食等調理に要する給食材料費を除く経費とし、月額定額とする。

イ 給食材料費は朝食、昼食、夕食それぞれ1日1食当たりの単価を記載すること。

(3) 経管栄養剤を提供する場合は、1食あたりの単価を記載すること。

(4) 給食材料の調達は、受託者が作成し委託者が確認了承した献立表に基づき行うこと。

(5) 委託業務を忠実に履行するために必要な人員を配属すること。

2 委託者からの貸与予定給食設備等

委託者が受託者に貸与する給食設備等は、次のとおり			
厨房給水設備	一式	冷凍冷蔵庫(冷凍229ℓ、冷蔵1344ℓ)	1台
厨房排水設備	一式	検食用冷凍庫(7段14個付)	1台
再加熱カート(インサート)24膳	2台	冷凍冷蔵庫(冷凍492ℓ、冷蔵492ℓ)	1台
食器洗浄機	1台	パススルー冷蔵庫(1715ℓ)	1台
食器消毒保管庫(40籠収容)	1台	電磁調理器	1式
スチームコンベクションオーブン	1台	テーブル型冷蔵庫(549ℓ)	2台
プラスチチラー	1台	プレハブ冷蔵庫	1台
包丁・まな板殺菌庫	1台	作業台	6台
炊飯ジャー	3台	フードプロセッサー(クイジナート)	1台
電子レンジ	1台	電解生成装置	1台
		冷凍庫(605ℓ)	1台