

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	・ 糖尿病食	4,327 食
・ 常食	5,441 食	・ 心臓・高血圧食(塩分制限食)		3,939 食
・ 全粥食	8,731 食	・ 潰瘍食		225 食
・ 訓練食	7,269 食	・ 膵臓食(脂質制限食)		412 食
・ 流動分粥食	334 食	・ 腎臓食(たんぱく調整食)		1,250 食
・ 経管栄養	374 食	・ 透析食		1993 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し承認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
プラストチラー	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