

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 7 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	5,765 食	・糖尿病食	4,953 食
・全粥食	7,482 食	・心臓・高血圧食(塩分制限食)	6,092 食
・訓練食	7,659 食	・潰瘍食	243 食
・流動分粥食	139 食	・流動食	65 食
・経管栄養	382 食	・腎臓食(たんぱく調整食)	2,520 食
		・透析食	956 食
付添食	0 食	・脂質調整食	97 食
検食	1,100 食	・胆石食	187 食
職員食	883 食	・肝臓食	149 食
		・膵臓食	103 食
		・低残渣食	240 食
		計	39,015 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

1