

青森県立つくしが丘病院厨房設備整備業務提案依頼書

1 件名

青森県立つくしが丘病院厨房設備整備業務

2 履行期限

令和9年2月26日（金）まで

3 業務の範囲及び協力事項

- (1) 企画提案にあたって「7 業務内容」に示す内容を踏まえ提案すること。
- (2) 厨房設備整備にあたり技術的な助言及び協力を行うこと。
- (3) 厨房設備整備後、厨房設備の運転方法・管理、軽微な保守等の必要な知識に係る教育・指導を行うこと。

4 企画提案に当たっての基本条件

(1) 基本的な考え方

ア 安全安心な食事の提供

- ① 大量調理衛生管理マニュアルに定められた衛生管理基準に適合したものとする。
- ② HACCP の概念に基づくものとする。

イ 再加熱カートを用いたニュークックチル方式の設備とする。

ウ 1回135食の提供体制が確保され、かつ2回分の冷蔵保存が可能な設備とする。

エ 3回分の専用トレーを用意すること。

オ 衛生区分を明確にし、食物の適切な温度監視ができる施設整備とする。

(2) 厨房設備整備の提案価格

厨房設備整備に要する経費の見積額は、機器一式の本体価格とともに、設置、給排水、ガス・電気等の配管・配線接続を含む総額を記載すること。また、専用トレー及び諸経費である運搬費、据付費、試運転調整費及びこれらに係る直接的な諸経費も見積額に含むこと。

5 整備計画概要

- (1) 整備地 青森県青森市大字三内字沢部353番地92 つくしが丘病院内厨房
- (2) 延床面積 300㎡程度
- (3) 構造 鉄筋コンクリート造 地上1階
- (4) 病床数 230床（うち休床80床）、平均稼働率

6 厨房基本概要

(1) 熱源

電気、ガスとする。

(2) 調理方式

院外調理済み食品を利用したニュークックチル方式。

7 業務内容

- (1) 青森県立つくしが丘病院の厨房をニュークックチルシステム方式へ移行するための改修に必要な厨房設備（機器、ラック、台、ロッカー等を含む。食器、調理器具、食缶は除く。）の機種選定、配置計画、設計協力、納入、設置、給排水・ガス・電気等の配管・配線接続、フード・ダクト等の付帯工事を行うこと。
- (2) 1回あたり135食を3病棟に配食でき、かつ2回転分の配食を可能とするカート及び3食分の専用トレイ含め効率的かつ衛生的な作業動線及び機器配置計画として提案すること。
- (3) 厨房設備のライフサイクルコスト（初期費用、ランニングコスト、メンテナンス費用）を算出し、低減策を提案すること。
- (4) 設置後の調理員等に対する、厨房機器システムの円滑な運用に必要な機器の操作、管理、取扱い及び軽微な補修に関する研修並びに指導を行うこと。
- (5) 供用開始後の安定稼働に向けた支援体制及びメンテナンス体制を提案すること。（試運転期間及び稼働後の常駐支援を含む）。

8 評価基準（概要）

- ア 再加熱機器の加熱方式及び機能が食事のクオリティへ与える影響
- イ 厨房設備の安全性及び衛生管理への配慮
- ウ 作業効率、作業動線及び人員配置の合理性
- エ ライフサイクルコスト（導入費、維持管理費、光熱水費）の低減
- オ 業務執行体制、改修工事スケジュール、実績及びサポート体制
- カ 提案価格の妥当性

9 メンテナンス

- (1) 緊急時の連絡体制及び人員を提示すること。
- (2) 製品保証期間及び製品保証期間内の点検内容等を提示すること。

10 現状の厨房設備詳細

別紙の厨房機器一覧及び平面を参照すること。

11 その他

- (1) 設計業務への協力、機器整備に当たっての現場対応及び安定的な運用に至るまでの調整・支援体制について示すこと。
- (2) 厨房機器整備に当たって、上記以外の独自の視点での提案があれば示すこと。
- (3) 臭気・防音・防振対策及び防塵・防鳥・防虫対策を十分に行うこと。
- (4) 令和9年2月26日までに厨房機器の納品及び検収を実施すること。