

広島市立北部医療センター安佐市民病院（仮称）

厨房機器

技術仕様書

地方独立行政法人 広島市立病院機構

広島市立安佐市民病院

令和 3 年 11 月

## 1 調達物件の背景及び目的

- (1) 広島市立安佐市民病院の建替整備については、令和4年5月の新病院開院に向け、工事を進めている。
- (2) 厨房機器の移設については、しないこととしている。新病院への移転作業の期間中にあっても、厨房を利用した患者給食の提供を継続する計画である。
- (3) 厨房機器の配置や建物側設備との接続については、実施設計時に確定させているため、これに合わせた厨房機器の配置や建物側設備との接続が必要である。
- (4) 以上により、患者給食業務の提供に必要な厨房機器一式の購入（更新）を行うものである。

## 2 調達物品名及び構成内訳

### 厨房機器

(内訳)

#### I 性能・機能に関する技術的要件

##### I-1 検収・食品庫

|       |                |     |
|-------|----------------|-----|
| I-1-1 | デジタル台秤         | 1台  |
| I-1-2 | 引出付台下戸棚（背立て付き） | 1台  |
| I-1-3 | 検食用冷凍庫         | 1台  |
| I-1-4 | L型運搬車          | 1台  |
| I-1-5 | 掃除用具ロッカー       | 1台  |
| I-1-6 | 作業台            | 1台  |
| I-1-7 | シェルフ           | 16台 |
| I-1-8 | PTフレックスカート     | 8台  |

##### I-2 調味料・米庫

|       |          |    |
|-------|----------|----|
| I-2-1 | シェルフ     | 3台 |
| I-2-2 | シェルフ     | 3台 |
| I-2-3 | パススルー戸棚  | 1台 |
| I-2-4 | パススルー冷蔵庫 | 1台 |
| I-2-5 | パススルー冷凍庫 | 1台 |
| I-2-6 | シェルフ     | 1台 |

##### I-3 下処理室

|       |            |    |
|-------|------------|----|
| I-3-1 | 水切台（背立て無し） | 1台 |
| I-3-2 | 水切台（背立て付き） | 1台 |
| I-3-3 | 包丁まな板殺菌庫   | 1台 |
| I-3-4 | 掃除用具ロッカー   | 1台 |
| I-3-5 | PTフレックスカート | 4台 |
| I-3-6 | 水切台（背立て付き） | 1台 |
| I-3-7 | シェルフ       | 1台 |
| I-3-8 | パススルー戸棚    | 1台 |
| I-3-9 | パススルー冷蔵庫   | 1台 |

|                |                    |     |
|----------------|--------------------|-----|
| I-3-10         | 消毒保管庫              | 1台  |
| I-3-11         | 戸棚                 | 1台  |
| I-3-12         | シェルフ               | 1台  |
| I-3-13         | マルチ野菜スライサー         | 1台  |
| I-4 調理室        |                    |     |
| I-4-1          | コールドテーブル冷蔵庫（背立て無し） | 1台  |
| I-4-2          | 上棚                 | 1台  |
| I-4-3          | 包丁まな板殺菌庫           | 1台  |
| I-4-4          | シェルフ               | 1台  |
| I-4-5          | オイルカート             | 1台  |
| I-4-6          | 低放射ガス回転釜           | 1台  |
| I-4-7          | ガステーブル（背立て付き）      | 1台  |
| I-4-8          | コールドテーブル冷蔵庫        | 1台  |
| I-4-9          | 移動台                | 2台  |
| I-4-10         | ホテルパン台車            | 2台  |
| I-4-11         | シェルフ               | 1台  |
| I-4-12         | スチームコンベクションオーブン    | 2台  |
| I-4-13         | ブラストチラー            | 1台  |
| I-4-14         | ロールインカート           | 1台  |
| I-4-15         | コールドテーブル冷蔵庫（背立て付き） | 1台  |
| I-4-16         | I H調理器（背立て付き）      | 1台  |
| I-4-17         | 脇台（背立て付き）          | 1台  |
| I-4-18         | I Hマルチコンロ          | 1台  |
| I-4-19         | I Hマルチコンロ置台（背立て付き） | 1台  |
| I-4-20         | 器具・容器洗浄機           | 1台  |
| I-4-21         | 水切台（背立て付き）         | 1台  |
| I-4-22         | 器具消毒保管庫            | 1台  |
| I-4-23         | 台下戸棚               | 2台  |
| I-4-24         | 上棚                 | 1台  |
| I-4-25         | 台下戸棚               | 1台  |
| I-4-26         | 台下戸棚               | 3台  |
| I-4-27         | 移動台                | 1台  |
| I-4-28         | 野菜水切機              | 1台  |
| I-4-29         | 移動台                | 1台  |
| I-5 盛付室・カートプール |                    |     |
| I-5-1          | 移動台下戸棚             | 10台 |
| I-5-2          | ホットフードカート          | 1台  |
| I-5-3          | コールドフレッシュカート       | 1台  |
| I-5-4          | 戸棚                 | 1台  |
| I-5-5          | コールドテーブル冷蔵庫        | 1台  |

|             |                   |       |
|-------------|-------------------|-------|
| I-5- 6      | シェルフ              | 1 台   |
| I-5- 7      | 掃除用具ロッカー          | 1 台   |
| I-5- 8      | 検食用冷凍庫            | 1 台   |
| I-5- 9      | 戸棚                | 2 台   |
| I-5-10      | 移動式シェルフ (ベンチ 4 段) | 2 台   |
| I- 6 洗浄室    |                   |       |
| I-6- 1      | ネスティングトレイカート (R型) | 1 9 台 |
| I-6- 2      | ネスティングトレイカート (R型) | 2 台   |
| I-6- 3      | モービルシンク           | 6 台   |
| I-6- 4      | 移動水切台             | 3 台   |
| I-6- 5      | シェルフ              | 1 台   |
| I-6- 6      | 戸棚                | 1 台   |
| I-6- 7      | 消毒保管機             | 3 台   |
| I-6- 8      | 掃除用具ロッカー          | 1 台   |
| I-6- 9      | シェルフ              | 1 台   |
| I-6-10      | シェルフ              | 1 台   |
| I- 7 衛生・準備室 |                   |       |
| I-7- 1      | シェルフ              | 1 台   |
| I-7- 2      | クリーンロッカー          | 2 台   |
| I- 8 その他    |                   |       |
| I-8- 1      | 食器類               |       |
| I-8- 2      | ホテルパン             |       |
| I-8- 3      | 移動式シェルフ・台車        |       |

## II 性能、機器以外に関する要件

- II- 1 設備条件
- II- 2 搬入、据付、調整、その他
- II- 3 教育体制
- II- 4 説明書・マニュアル等

## 3 技術的要求要件

- (1) 本調達物件に係る性能、機能及び技術等（以下「性能等」という。）の要求要件（以下「技術的要件」という。）は、別紙 1 に示すとおりである。
- (2) 技術的要件は、全て必須の要求要件である。
- (3) 必須の要求要件は、発注者の必要とする最低限の要求要件を示しており、本調達物件の性能等がこれを満たしていないとの判断がなされた場合には不合格となり、落札決定の対象から除外する。
- (4) 本調達物件の性能等が技術的要求を満たしているか否かの判定は、広島市立安佐市民病院医療機器選定委員会及び広島市立病院機構本部事務局で実施する入札契約審査会において、本調達物件に係わる技術仕様書に対する提案書やその他入札説明書で求める提出資料の内容を審査して行う。

- (5) 本調達物件の構成においては、全て新品であること。引上げ品等使用している場合は落札決定の対象から除外する。
- (6) なお、技術的要件を満たす機器の目安として、本調達物件のうち主要な機器の想定を別紙1参考に示す。これらと同程度以上の技術的要件を満たす機器の提示を求める。
- (7) 厨房機器を設置する際に必要となる2次側設備（給排水や電源、ネットワーク）の部材費用や設置作業費用は、本調達に含めること。なお、1次側電源としては、単相100V 50/60Hz、単相200V 50/60Hz、3相200V 50/60Hzを厨房設計時に想定している。

## 4 その他

### (1) 仕様に関する留意事項

本調達物件は、入札時点で製品化されていることを原則とする。ただし、入札時に製品化されていないシステム等で応札する場合は、技術的要件を満たすことが可能な旨の説明書、開発計画書、納期に間に合うことの根拠を十分に説明できる資料及び確約書等を提出すること。

### (2) 提案に関する注意事項

- ① 提案に際しては、提案システム等が本仕様書の要求要件をどの程度満たすか、あるいはどのように実現するかを要求要件ごとに具体的、かつ、分かりやすく記載すること。したがって、本仕様書の技術的要件に対して、単に「できます。」「提案します。」といった文章のみで、その根拠となるデータ等を示さず具体性の無い提案書の場合、評価できないため不合格とする。
- ② 提出資料等に関する照会先を明記すること。
- ③ 提出された内容について、ヒアリングを行う場合があり、ヒアリングについて打診を受けた場合は、必ず対応すること。

## 5 付属資料

- (1) 別紙1 本調達物件に係る性能等の技術的要件
- (2) 別紙1参考 調達物品に備えるべき技術的要件のうち、主要厨房機器の想定品
- (3) 別紙2 厨房平面図