

佐賀県医療センター好生館 ニュークックチルシステム導入及び導入支援業務 仕様書(1)

1.業務の内容

・物品の調達・設置・移設・撤去処分を以下の通り行うこと。

・付帯業務として、患者食提供をニュークックチルシステムに変更し、患者満足の向上、栄養管理部職員の業務負担軽減を図るための運営の助言・指導を行うこと。なお、厨房設備の専門家として、当館の示した機器構成、数量等の内容について、運用の面からの検証確認を行うことに加えて、より良い設備配置や運用についての提案を積極的に行い、必要であれば、協議のうえ、機器や図面の変更など柔軟に対応すること。

・ニュークックチルシステム導入にあたり、当館が必要と認める工事を実施すること。

2.期間

・納入期限 令和9(2027)年3月31日

3.調達の範囲

・別紙図面に基づく新規厨房機器等の調達・搬入・設置・調整等、既存厨房機器の移設および撤去・処分を行うこと。

<新規>

	品名	型番・規格	メーカー名	数量
1	ミールシャトル・ステーション	NMS-AST24	中島製作所	12
2	ミールシャトル・シャトル	NMS-ASH24	中島製作所	44
3	ミールシャトル専用トレイ	NTR-FRP470-330-19-P-D1-D1	中島製作所	1760
4	カートイン冷蔵庫(小)	SRR-GC1		13
5	カートイン冷蔵庫(大)	SRR-GC2		8
6	カートイン冷蔵庫用カート	ホテルパン使用		5
7	ホテルパン	1/1サイズ・25mm		480
8	ホテルパンカート	ステンレス製		8

・新規調達機器類の仕様は別紙による

<移設>

	品名	型番・規格	数量
1	アイスチラー	FIC-T600N-R	1
2	ブラストチラー	FRBC101CA	1
3	コールドテーブル	FRT1275JP	1
4	真空包装機	V-855G	1
5	真空包装機	V-480	1
6	牛乳冷蔵庫	FRM12C	1
7	冷蔵庫	FR1580J	1

8	消毒保管庫	1745×550×1880	1
9	カート保管庫	1800×750×1700	1
10	冷凍冷蔵庫	FR6180FJ	6
11	台下戸棚	700×600×850	6

<撤去および処分>

	品名	型番・規格	数量
1	低輻射ガス回転釜	GCSX-28	1
2	コンビオーブン・専用架台	FCCM6 BC-1D	6
3	IH テーブル	FIC90751OTB	6
4	シンク付台	1200×750×850	12
5	パッケージジッカー・架台	FPC3555H	6
6	台下温蔵庫	IHS-1275YAG	12
7	電気湿温蔵庫	HIS-6075AG	6
8	コールドテーブル	FRT1860JP	6
9	常温配膳車	HNNW-30.36.42	12

付帯業務の範囲

(1)新調理システム・ニュークックチルの運用・実施にかかる導入支援業務を行うこと。

・締結後、速やかに、少なくとも稼働予定日の 5 か月前から、ニュークックチルによる食事提供開始日から2か月の間、当館従業員に対し、新調理システム・ニュークックチルに精通した専門員による助言・指導を実施すること。ただし安定稼働に至らない場合においては期間の延長について協議に応じること。

・月 1 回の運用会議に、導入支援業務の責任者、担当者が出席して、好生館側と認識共有を行うこと。また、当館の要望に応じ、随時打ち合わせ等を行うこと。

・導入支援業務については、自社の HACCP リードインストラクターもしくは HACCP コーディネーターと管理栄養士を専門員として配置し、適切な助言・指導を行うこと。

・導入支援業務には少なくとも以下の内容を入れること。

1.新調理システム・ニュークックチル導入の運営計画にかかる助言・指導

2.新調理システム・ニュークックチル導入に伴う業務運用構築にかかる助言・指導

1)ニュークックチル・計画生産の適切な運営のための献立作成

2)レシピ、調理作業計画、食事提供計画等、調理作業・食事提供作業内容の検討・整備

3)発注・納品・食数管理等の事務管理業務

4)高度衛生管理システムの構築と実践指導

5)その他、新調理システム・ニュークックチル導入に必要な業務・運用にかかる助言・指導

3.新調理システム研修・調理作業トレーニングの実施

1)衛生管理研修

2)新調理システム基礎研修・調理技術講習

3)試作調理・調理作業トレーニング

4) 専門員による解説立ち会い(開設前後延べ 15 日程度を想定)

(2) その他納入に関して

・ミールシャトルの導入にあたっては、取り扱い方法等について、当館従業員に事前に十分な説明とトレーニングを行うこと。その際、日本語で表記された資料等を用い、日本語で説明を行うこと。

・食器は原則として陶磁器を使用するため、ミールシャトルに適合するか確認を行うこと。

・稼働予定日までに、本仕様に掲げる機器について、搬入・設置・据付・調整等を確実に完了し、安定した稼働ができるようにすること。

・機器の搬入、設置調整、組立費、接続費及び撤去搬出処分費は、今回の調達範囲に含むこと。一次側・二次側設備(電気、給排水、ガス等)設備工事の費用も含むこと。

・固定物について、耐震対応を行うこと。1m以上の機器については、転倒防止として床もしくは壁面に固定すること。固定金具はステンレス製を使用し、作業に支障がない位置に固定とする。

・納入前に、納入先担当者と納入スケジュールを調整し、合意の得られた日程で作業を進めること。また、計画書を提出する等、情報の齟齬がないように努めること。

・当館スタッフの指示のもと、電気・設備工事業者との打合せを行い、定例会議などがある場合は参加すること。

・機器の設置調整に当たっては、当館スタッフと協議のうえ、その指示によること。また、搬入の際には納入業者が立ち会うこととし、当館に損傷を与えないように注意を払うように努めること。

・当館の建物および設備等に損傷を与えた場合、納入業者の責任において現状復旧すること。

・新規導入機器は、機器の納入から起算して1年間はそれらの修理及び保守について無償で行うこと。

・稼働後 1 年間は、必要に応じ、リモート・現場立ち会いにより教育訓練を実施することとし、その経費については無償とすること。

・自社にメンテナンス専任の社員を要し、機器の故障や不具合に対して、保守等に関する契約を締結するか否かにかかわらず、夜間及び土日祝日、年末年始等当館の通常営業時間外においても修理等の対応、連絡体制が整備されていること。

・現場主担当者は 1 級または 2 級厨房設備施工技能士資格を有したものを配置、設計業務担当者は 1 級または 2 級厨房設備士資格を有した者を配置すること。

・既存機器等の撤去及び、据付で発生した廃材等は落札業者の負担にて撤去すること。なお、撤去機器や廃材などについては関係法令に反することなく適正に廃棄処分またはリユース、リサイクルを行うこと。また、必要に応じてマニフェスト、引き取り証明書等を提出すること。