

## 経 費 分 担 区 分 表 (別表2)

長浜市立湖北病院等

区 分	委託者	受託者	内 容 ・ 備 考
厨房施設の提供ならびに増改築、補修及び維持費用	○		受託者の故意又は過失に起因するものを除く。
厨房施設の設備、機器の購入及び補修費用	○		受託者の故意又は過失に起因するものを除く。
厨房施設の消毒(防虫・防鼠)、ダクト内部清掃、厨芥・残飯・廃油処理費用	○		
適温配膳車の購入費用	○		
適温配膳車の修理・保守費用	○		
栄養科事務室・更衣室・休憩室等の提供ならびに増改築、補修及び維持費用等	○		受託者の故意又は過失に起因するものを除く。
栄養部門に付随する施設の冷暖房、空調費、上下水道、ガス及び電気費用	○		
調理済み食品及び環境微生物に係る検査費用	○		
給食管理システム導入・更新に係る費用	○		
給食管理システム保守に係る費用	○		
給食管理システム運用に係る消耗品費用	○		
食器の購入及び補充費用	○		
什器・備品の購入及び補充費用	○		材質がステンレス・アルミ等で基本的に消耗品と考えられない調理に使用する機器・器具類で、棚、鍋、収納容器及び計量器(大型)等をいう。
調理小物の購入・補充費用	○		材質がステンレス・アルミ等で基本的に消耗品と考えられない調理に使用する小物類で、レードル・ボール・バット等をいう。
食材料の購入費用		○	
受託者の従事者に付随する経費		○	給与、引当金等の人件費ならびに法定福利費、福利厚生費、被服費、洗濯費、定期健康診断費用、細菌検査等の保健衛生費及び教育研修費等をいう。
調理・料理に係る道具類の購入・補充費用		○	プラスチック、樹脂類、ガラス、本、ゴム、ビニール製品等の消耗すると考えられる道具類で、ザル、カゴ、ゴミペール類、ミキサーコップ、ビニールホース、包丁、砥石、まな板、キッチンスケール、お箸、しゃもじ等をいう。
調理・料理に係る消耗品及び衛生管理に係る用品の購入・補充費用		○	※1
日常清掃に係る費用		○	栄養科内廊下、事務室及び専用トイレを除く。
委託業務運営に係る通信費用		○	受託者持込分の通信機器経費を含む。
委託業務運営に係る事務用品費用		○	受託者持込分パソコンの経費を含む。
委託業務運営に係る各種保険費用		○	
飲食店営業許可申請費用		○	
委託業務に係るその他運営管理経費		○	

※1

- ・ 軍手、鍋つかみ、着火マン等の調理道具類。
- ・ 中心温度計、放射温度計、温度計、湿度計、残留塩素測定器及びその消耗品、タイマー等の計測機器類。
- ・ クッキングペーパー、クッキングシート、ラップ、ホイル、アルミカップ、竹串、ポリ袋、ゴミ袋、カウンタークロス、ダスター、たわし、スポンジ、保存食用袋等の料理用品類。
- ・ 粘着ローラー、爪ブラシ、ペーパータオル、衛生マスク、ヘアネット、コックシューズ、長靴、サンダル、衛生手袋、ゴム手袋、ビニール前掛け、傷テープ等の衛生用品。
- ・ 手指用洗浄殺菌剤、手指及び器具等アルコール消毒剤、食品洗浄用洗剤及び食品殺菌用薬剤(その専用試験紙含む。)、調理設備及び器具洗浄用洗剤ならびに除菌剤、食器洗浄機用洗剤、食器漂白剤、まな板等漂白及び消毒剤、油污れ用洗浄剤、油固め剤、ステンレス磨き用洗剤、配膳車用洗剤、コンベクションオープン用洗剤等の洗浄、除菌、消毒用品。
- ・ ほうき、塵取り、デッキブラシ、水切りワイパー、モップ等の掃除用具。

注) なお、委託者及び必要に応じて部外者が厨房内へ立ち入る場合に、手指の洗浄消毒に係る用品及び異物混入防止等に係る衛生マスク、ヘアネット、衛生手袋等については、受託者所有の物品を使用できるものとする。