

経費分担表

区分	経費項目	発注者	受注者
1	食堂施設・設備関係費(設置、修繕、公租公課他)	○	
2	厨房機器の購入・補充・修繕・改修費及び関係消耗品費	○	○
3	精算機器の購入・補充・修繕・改修費及び関係消耗品費	○	○
4	厨房内および食堂ホールの水道光熱費		○
5	特殊清掃費(床面ワックス、排水管・ポンプ清掃費、汚泥処理費等)	○	
6	施設の消毒、害虫駆除費	○	○
7	残飯・ゴミ処理費		○
8	食器・什器備品の購入と補充費	○	○
9	施設・設備に要する消耗品(清掃用品を含む)	○	
10	食器・什器備品の洗浄・消毒、厨房日常清掃等、衛生に要する消耗品		○
11	ラップ・ホイル等調理に要する消耗品		○
12	給食材料費		○
13	保健所指導の検食(保存食)材料費		○
14	厨房従業員の給与、諸手当、福利厚生費		○
15	厨房従業員の被服費、検便、健康診断費		○
16	給食関係書類(自主点検表)印刷費、コピー代		○
17	事務用品費		○
18	食中毒保険(1件補償額3億円程度)		○
19	保健所 営業許可申請・更新費および衛生協会費		○
20	食材、消耗品等 発注用モバイル端末		○
21	管理経費(労務管理、仕入、衛生、官庁手続、教育関係、経理、本社経費等)		○
22	(移設する場合)大型の厨房設備・機器、大量の食器等の搬出入に係る費用	○	

販売スタイル

食堂:朝食、夜食はバイキング方式、それ以外はフルサービス方式を基本とする。受注者は、選手等に対して十分な給食の提供ができるよう努めるとともに、調理師・従業員等を適切に配置するものとする。

売店:カウンター販売。(現金レジ精算。) ※. レジスター等計算機は受注者備品