

資料25 調理業務費用負担区分表

項目	内容	市	事業者	備考
施設・厨房設備	建設施設、厨房設備機器及び付帯設備の設置・保守・点検		○	建設・維持管理業務に含む
	建設施設、厨房設備機器及び付帯設備の修繕(大規模修繕を除く)		○	
	建設施設、厨房設備機器及び付帯設備の大規模修繕(厨房設備の取替を含む)	○		
光熱水費	電気・ガス・白灯油・上下水道	○		
通信費	電話、ファックス等		○	事業者の使用分(契約分)
クラス用食器具類(食器、食缶等配膳用品)	食器、食缶等配膳用品の初期購入		○	
	食器、食缶等配膳用品の更新	○		
厨房内消耗品	包丁、まな板、ボール等調理器具 殺菌庫内殺菌灯、真空冷却機用塩、フードスライサーの刃等、備品使用に伴う消耗品 砥石、ブラシ、たわし、モップ等設備器具等の手入れ用品		○	富山市が承認した洗剤に限る
	DPD剤及び検査器具、食器洗浄等洗剤、その他洗剤、ペーパータオル、ラップ、消毒剤、残菜用ゴミ袋等		○	
調理用被服類	作業上下衣類、履物(調理室別3種類)、帽子、作業手袋(使い捨て手袋含む)マスク、前かけ(調理室別3種類程度)等		○	
事務用品類	文具類、コピー機器等		○	事業者の使用分
更衣室、休憩室備品類、雑貨類	ロッカー、事務机・椅子、事務用ロッカー		○	
	洗濯機		○	
	救急薬品、座布団、茶器類等		○	
施設付属消耗品	蛍光管の電球等、施設に付随した消耗品	○		
その他消耗品	施設清掃・点検用具類、トイレトペーパー等主として事業者が使用する消耗品等		○	
廃棄物処理費、害虫駆除等衛生管理費	生ゴミ、ダンボール、廃油、一般廃棄物、不燃物	○		維持管理業務に含む
	そ族昆虫駆除		○	
食材料費		○	△	事業者の検食による費用については事業者が負担する
営業許可および更新の申請にかかる費用			○	
保険	食中毒、事故等で市に損害を与えた場合		○	
研修費、衛生費、事業者の人件費及び法定福利費	研修費用、月2回の細菌検査手数料、ノロウイルス検査手数料、就業許可証明書		○	
その他の経費		△	△	協議による