

業務分担表

区分	関連業務内容	発注者	受注者
調理等	献立作成業務		○
	調理作業(パーティ・イベント食などの特別食も含む)		○
	盛付、提供業務(パーティ・イベント食などの特別食も含む)		○
	食器・器具・備品等の洗浄・消毒業務		○
	調理従事者に対する定期的な教育・訓練		○
	調理盛り付け等の指示・確認		○
	保健所指定の保存食の確保(-20℃、2週間保管)		○
	飲食物代金の回収	食券分○	現金販売○
施設衛生管理	調理従事者の定期的な検便・健康診断の実施		○
	衛生自主管理点検表の実施記録の記入		○
	食事業務の衛生的取扱いの確認	○	○
	施設の整備	○	
	厨房内清掃・消毒・害虫駆除		○
	食堂ホール清掃・消毒・害虫駆除		○
	食堂テーブル上の清掃		○
食品管理	食材料の発注・購入		○
	購入材料の検収(品質・量目等)		○
	食材料の取扱い・保存・棚卸し		○
業付務帯	売店営業(日用品および注文品)		○
	3F事務室におけるマッサージ、クリーニング、買物、食事変更の受付および手配		○
労務管理	業務割当・勤務表の作成・実施		○
調連絡	公益財団法人JKA、久留米市、受託業者 各部門との連絡・調整	○	○
	給食関係者、各部門との連絡・調整		○

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	空調費および食堂ホール水道光熱費		○
5	水道光熱費(厨房内)		○
6	通信費		○
7	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)	○	
8	施設の消毒、害虫駆除費		○
9	残飯・ゴミ処理費		○
10	食器・什器備品の購入と補充費	○	○
11	施設・設備に要する消耗品(清掃用品を含む)	○	
12	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		○
13	ラップ・ホイル等調理に要する消耗品		○
14	給食材料費		○
15	保健所指導の検食(保存食)材料費		○
16	厨房従業員の給与、諸手当、福利厚生費		○
17	厨房従業員の被服費、検便、健康診断費		○
18	給食関係書類(自主点検表)印刷費、コピー代		○
19	事務用品費		○
20	食中毒保険(1件補償額3億円程度)		○
21	保健所 営業許可申請・更新費および衛生協会費		○
22	食材、消耗品等 発注用モバイル端末		○
23	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)		○

販売スタイル

食堂:朝食はバイキング方式(セルフサービス。食券精算。)

昼夕食は給仕係を2名以上配置したフルサービス方式(食券精算。)

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業者備品