

狭山市立堀兼学校給食センター更新事業 業務水準評価シート【令和5年度3学期】

2024.3.31

項目等		総合評価	特記事項	
維持管理業務	維持管理業務総則			
	業務の対象範囲	良		
	維持管理業務計画書	良		
	業務報告書	良		
	各種提案	良		
	法令の遵守	良		
	業務実施体制の届出	良		
	業務担当者	良		
	点検及び故障等への対応	可		
	緊急時の対応	良		
	協議等	良		
	関係諸機関への届出・報告	良		
	建築物保守管理業務			
	日常（巡視）保守点検業務	良		
	定期保守点検業務	良		
	クレーム対応	良		
	建築設備・厨房機器等保守管理業務			
	日常（巡視）保守点検業務	良		
	定期保守点検業務	良		
	故障・クレーム対応	良		
	什器・備品等保守管理業務			
	什器・備品等の管理業務	良		
	什器・備品等台帳の整備業務	良		
	クレーム対応	良		
	食器類・食缶等の更新業務	良		
	外構等維持管理業務			
	定期保守点検業務	良		
	剪定・害虫防除・施肥業務	良		
	除草業務	良		
	故障・クレーム対応	良		
	環境衛生・清掃業務			
	環境衛生業務	良		
	清掃業務			
	日常清掃業務	良		
	定期清掃業務	良		
	特別清掃業務	良		
	防虫・防鼠業務	良		
	廃棄物管理業務	良		
	警備保安業務			
	防犯・警備業務	良		
	防火・防災業務	良		
	修繕業務	良		
	運営業務	運営業務総則		
		業務の対象範囲	良	
		運営業務に係る仕様書	良	
		運営業務計画書	良	
		業務報告書	良	
		各種提案	良	
		法令等の遵守	良	
		業務実施体制の届出	良	
業務従事者		良		
緊急時（急病・災害等）の対応		良		
報告等		良		
関係諸機関への届出・報告		良		
セルフモニタリングの実施		良		
給食調理業務				
業務遂行上の留意点		良		
下処理		良		
釜調理		良		
揚物・焼物・蒸し物調理		良		
和え物調理		可		
果物調理		良		
事業者の検食		良		
配食		良		
検収補助		良		
アレルギー対応食		良		
給食配送・回収業務				
運搬車の調達		良		
各小・中学校への到着時間		良		
本施設への回収時間		良		
その他		良		
洗浄・残滓処理等業務				
洗浄	良			
残滓処理	良			
片づけ等	良			

評価結果		総合評価の合計
維持管理	優：適切に業務が実施されている上、改善の努力がある。	0
	良：適切に業務が実施されている。	33
	可：不都合なく業務が実施されている。	1
	注意：業務の一部に不具合がある。	0
	警告：業務に支障がでる等の極度の不都合がある。	0
	優：適切に業務が実施されている上、改善の努力がある。	0
運営	優：適切に業務が実施されている上、改善の努力がある。	0
	良：適切に業務が実施されている。	28
	可：不都合なく業務が実施されている。	1
	注意：業務の一部に不具合がある。	0
	警告：業務に支障がでる等の極度の不都合がある。	0