

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6年度2学期】

2024. 12. 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      | 良    |      |
|        | 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            | 良    |      |
|        | 果物調理             | 良    |      |
|        | 事業者の検査           | 良    |      |
|        | 配食               | 良    |      |
|        | 検収補助             | 良    |      |
|        | アレルギー対応食         | 良    |      |
|        | 給食配達・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。           | 34      |
|      | 可：不都合なく業務が実施されている。         | 0       |
|      | 注意：業務の一部に不具合がある。           | 0       |
|      | 勧告：業務に支障がでる等の極度の不都合がある。    | 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。           | 29      |
|      | 可：不都合なく業務が実施されている。         | 0       |
|      | 注意：業務の一部に不具合がある。           | 0       |
|      | 勧告：業務に支障がでる等の極度の不都合がある。    | 0       |