

項目等		総合評価	特記事項
維持管理業務	①維持管理業務総則		
	1 業務の対象範囲	良	
	2 維持管理業務計画書	良	
	3 業務報告書	良	
	4 各種提案	良	
	5 法令の遵守	良	
	6 業務体制の届出	良	
	7 業務従事者	良	
	8 点検及び故障等への対応	良	
	9 非常時緊急時の対応	良	
	10 記録・報告等	良	
	11 関係諸機関への届出・報告	良	・ 2/26消防設備点検報告書登録申請
	12 施設及び設備・備品等の不具合及び故障等を発見した場合の措置	良	
	13 消耗品の調達	良	
	14 その他	良	
	②建築物保守管理業務		
	15 法定点検	良	・ 12/26消防設備点検 ・ 1/22エレベーター法定点検
	16 日常（巡視）保守点検業務	良	
	17 定期保守点検業務	良	・ 3/19建物定期点検、総合診断 ・ 毎月エレベーター小荷物運搬機保守点検
	18 修繕・更新業務	良	・ 4/2煮炊き調理室北側壁上部ひび割れ再補修 ・ 4/22野菜冷凍室入口扉左側壁ひび割れ補修・3/24魚肉類検収室シックハウス換気ファン交換に伴う天井剥がし作業
	③建築設備・厨房機器等保守管理業務		
	19 法定点検	良	・ 10/8浄化槽法定検査 ・ 12/24自家用電気工作物年時点検 ・ 12/27非常用発電機負荷試験 ・ 3/27ボイラー法定点検
	20 日常（巡視）保守点検業務	良	
	21 定期保守点検業務	良	・ 毎月自家用電気工作物月次点検、非常用発電機動作確認 ・ 毎月貫流ボイラー保守点検 ・ 毎月排水除害設備保守点検・4/3、4給排気空調機定期点検 ・ 4/3～7春季休業期間空調機、給気フィルター洗浄、換気口清掃 ・ 5/19,8/18,11/17,2/16浄化槽定期点検及び浄化槽水質検査 ・ 8/6中央監視装置定期点検 ・ 8/19空調設備定期点検 ・ 8/6～19夏季休業期間空調機給気フィルター洗浄及び換気口清掃 ・ 12/2～23冬季休業期間空調機給気フィルター洗浄及び各所換気口清掃
	22 修繕・更新業務	良	・ 4/9和え物室両開き扉不具合修理 ・ 5/23No3給水ポンプ漏水の為交換 ・ 6/16市側1F女子トイレ便器排水管漏水修理 ・ 6/26アレルギー室西側開閉扉不具合修理 ・ 8/28残滓室空調機コントローラー不良の為交換 ・ 9/17No3,12回転釜蒸気開閉バルブからの漏水修理 ・ 9/29食器乾燥機コントローラーケーブル断線不具合修理 ・ 10/30ボイラー給湯用No3給水ポンプ交換 ・ 1/7トレー洗浄機ショートモーター用部品交換実施 ・ 1/7オートチェンジャー/脱水機アクターライン出向修理実施 ・ 1/10No1,2食器洗浄機底部蒸気漏れ配管修理 ・ 2/2昇降式保管庫8号機ワイヤー巻き直し作業実施 ・ 3/3食缶洗浄機レール外れ、破損箇所分解の上繋ぎ直し実施 ・ 3/13No8煮炊き釜下部配管からの蒸気漏れ修理 ・ 3/18スチコン3号機、基板と拡張基板交換実施
	④施設備品等保守管理業務		
	23 施設備品等の管理業務	良	
	24 施設備品等台帳の整備業務	良	
	25 修繕・更新業務	良	・ 4/28火災感知器交換×2（回路No7-7,No14-6） ・ 12/6浄化槽内部破損修理 ・ 12/25浄化槽プロアーコンプレッサー交換 ・ 12/26,3/30火災感知器交換×2（回路No7-12,9-4） ・ 1/10No1貯湯槽スチームトラップ交換 ・ 1/10洗浄室ピット内蒸気漏れ配管修理 ・ 2/9出口門扉開閉作動不具合修理
	26 ⑤食器類・食缶等の更新業務	良	・ 8/6中学校深皿力コ85個更新 ・ 8/6飯汁椀100枚更新 ・ 12/26飯椀、汁椀100枚更新
	⑥外構等維持管理業務		
	27 定期保守点検業務	良	
	28 剪定・除草・害虫防除・施肥	良	・ 1/9～3/31適宜建物廻り除草実施
	29 修繕・更新業務	良	
	⑦環境衛生・清掃業務		
	30 環境衛生業務	良	・ 毎月害虫生息点検 ・ 4/11,8/22,12/26,3/27館内消毒 ・ 4/24,5/29,6/26,7/31,9/25,10./30,11/27,12/25,1/29,2/26,3/26排水除害設備汚泥貯留槽スカム引き抜き清掃 ・ 2/12飲料水水質検査・2/16浄化槽点検
	清掃業務		
	31 建物及建物周辺	良	
	32 諸室（給食エリア）	良	・ 12/25定期床清掃（ワックス掛け） ・ 3/23,24給食エリア高所清掃
	33 諸室（事務エリア）	良	・ 12/25,27定期床清掃（ワックス掛け）
	34 諸室（外構）	良	・ 毎月適宜建物周り清掃
	35 諸室（調理設備・建築設備）	良	
	36 ゴミ等の計量・処分	良	
	37 清掃記録の作成、保管及び提出	良	
	⑧警備保安業務		
	38 警備保安業務の業務水準	良	
	39 警備記録の作成、保管及び提出	良	
	⑨長期修繕計画作成業務		
	40 長期修繕業務	良	
	41 大規模修繕の考え方・事業期間終了時の措置	良	

運 営 業 務	⑩運営業務総則		
	42	業務の対象範囲	良
	43	業務期間	良
	44	運営業務における基本的な考え方	良
	45	提供食数	良
	46	運営業務に係る仕様書	良
	47	運営業務計画書	良
	48	業務報告書	良
	49	HACCP対応マニュアルの作成	良
	50	業務体制の届出	良
	51	業務従事者	良
	52	セルフモニタリングの実施	良
	53	会議の開催	良
	54	食育等支援	良
	55	各種提案	良
	56	法令の遵守	良
	57	緊急時（急病・災害等）の対応	良
	58	記録・報告等	良
	59	関係諸機関への届出・報告	良
	60	業務従事者の教育・訓練	良
	61	消耗品の調達	良
	62	その他	良
	63	⑪検収補助業務	良
	⑫給食調理業務		
	64	調理の基本的な考え方	可
	65	二次汚染の防止	良
	66	食材の温度管理	良
	67	使用水の安全確保	良
	68	保存食	良
	69	アレルギー対応調理	良
	70	検食	良
	71	配食	良
	⑬給食配送・回収業務		
	72	配送車の維持管理	良
	73	各小・中学校への到着時間	良
	74	本施設への回収時間	良
	75	その他	良
	⑭配送校内での配膳業務		
	76	給食の配膳	良
	77	配膳室の衛生管理	良
	78	その他	良
	79	⑮洗浄業務	可
	80	⑯清掃業務	良
	⑰衛生管理業務		
	衛生管理体制の整備		
	81	事業者による衛生管理体制	良
	82	事業者による業務従事者の健康管理	良
	83	業務従業者の研修	良
	84	定期、臨時及び日常の衛生検査業務	良
	85	建物内部及び外周部の衛生管理	良
	86	⑱残滓処理・廃棄物処理業務	良
	運営備品調達業務		良

評価結果		総合評価
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。	41
	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具合がある。	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。	44
	可：不都合なく業務が実施されている。	2
	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具合がある。	0