

業務水準評価シート 平成27年度

項目等	総合評価	特記事項
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	優	
各種提案	良	
法令の遵守	良	
業務体制の届出	良	
業務従事者	良	
点検及び故障等への対応	良	
非常時緊急時の対応	優	5/26 地震発生に伴う巡回、8/28緊急時に備えた自家発電稼働確認
記録・報告等	良	
関係諸機関への届出・報告	可	10/28～ 排水除害設備立入り検査及び指摘箇所の対応 2/24 排水除害設備立入り検査及び指摘箇所の対応完了報告
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	
消耗品の調達	優	
その他	良	12/10 AED救命装置パッド交換 3/8 清掃インスペクション 3/29 建物、建築設備2年次点検
建築物保守管理業務		
法定点検	良	11/25 エレベーター法定検査
日常(巡視)保守点検業務	良	
定期保守点検業務	良	4/16 7/23 10/15 1/21エレベーター定期点検
修繕・更新業務	良	8/19、24 建築物・建物設備1年次点検指摘箇所の修繕工事実施。
建築設備・厨房機器等保守管理業務		
法定点検	良	8/10 消防設備定期点検 12/24 消防設備定期点検
日常(巡視)保守点検業務	良	
定期保守点検業務	良	毎月 貫流ボイラー保守点検 毎月 自家用電気工作物月次点検 毎月 排水除害設備保守点検 8/5中央監視装置定期点検 8/6空調機定期点検 3/30 排水ポンプ定期点検 夏季休業期間 空調機、給気フィルター洗浄 夏季厨房機器点検 8/5～8/7 春期厨房機器点検 3/23～24.30 冬季休業期間 空調機中性性能フィルター及び給気フィルター交換 春季休業期間 空調機給気フィルター洗浄
修繕・更新業務	良	6/1 ACP-1空調機(コンテナ室通路系統) 不動調査 メーカーにて確認し異常見受けられず経過観察 8/10 煮炊き調理室 吹き出し結露に伴う(空調ON連動で電熱器不動だった為) リレー制御器の交換実施。 10/22 プラットホーム洗面台自動水栓不具合修理 11/12 回収室エアカーテン不具合交換修理 2/3 ボイラー給水タンク低水位警報に伴う調整 2/6 食器洗浄機底部配管漏水箇所修理 2/22 キュービクル横排水槽満水警報に伴うフロートスイッチ交換修理 3/30.31 洗浄室北側扉補修及びタッチアップ塗装
施設備品等保守管理業務		
施設備品等の管理業務	良	
施設備品等台帳の整備業務	良	
修繕・更新業務	良	
食器類・食缶等の更新業務	可	
外構等維持管理業務		
定期保守点検業務	良	
剪定・除草・害虫防除・施肥	良	6/26～現在 市玄関～SPC駐輪場建物壁面虫発生による害虫防除 6/3～ センター北側緑化ブロック泥除けゴムシート対応 6/26～9月下旬 市玄関～SPC駐輪場、廃棄物庫建物壁面虫発生にの都度 害虫防除8/24、27、28、31 建物廻り除草実施。 10/26、29、11/4、11/24各プラットホーム鳥よけテープ取付 10/1～12/28 適宜建物廻り除草実施 1/4～3/31 適宜テラス鳥の糞除去清掃 1/4～3/31 適宜建物廻り除草実施
修繕・更新業務	良	5/20 植栽枯れ箇所(建物、建物設備1年次点検後)の植替え
環境衛生・清掃業務		
環境衛生業務	良	毎月 害虫生息点検 4/6 害虫防除 4/6 調理エリア内消毒 8/28、館内消毒(SPC事務室、更衣室のみ9/18実施) 10/8 浄化槽法定検査 12/25 調理エリア消毒 4/4 館内消毒
清掃業務		
・建物及建物周辺	良	8/20受水槽定期清掃 8/21排水管定期清掃 2/18 デッキ緑色の変色に伴う清掃(洗剤にて除去) 3/28.30 窓ガラス清掃、網戸清掃
・諸室(給食エリア)	良	8/3～4高所定期清掃 3/30～31 高所部清掃
・諸室(事務エリア)	良	7/27カーペット清掃、照明器具清掃 12/22 床ワックス清掃
・諸室(外構)	良	
・諸室(調理設備・建築設備)	良	
・ゴミ等の計量・処分	良	
・清掃記録の作成、保管及び提出	良	
警備保安業務		
警備保安業務の業務水準	良	
警備記録の作成、保管及び提出	良	
長期修繕計画作成業務		
長期修繕業務	良	
大規模修繕の考え方・事業期間終了時の措置	良	

維持管理業務

運営業務	運営業務総則			
	業務の対象範囲	良		
	業務期間	良		
	運営業務における基本的な考え方	良		
	提供食数	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		
	HACCP対応マニュアルの作成	良		
	業務体制の届出	良		
	業務従事者	良		
	セルフモニタリングの実施	良		
	会議の開催	良		
	食育等支援	良		
	各種提案	良		
	法令の遵守	良		
	緊急時（急病・災害等）の対応	優	8月28日、緊急時に備えて自家発電時の回転釜、スチームコンベクションオープン稼働確認	
	記録・報告等	良		
	関係諸機関への届出・報告	良		
	業務従事者の教育・訓練	良		
	消耗品の調達	良		
	その他	可		
	検収補助業務		可	
	給食調理業務			
	調理の基本的な考え方	可	<p>※5月14日、9月7日、10月22日、11月27日、12月11日、2月12日、2月15日、2月16日、使用する野菜に虫を多数発見し、栄養士への報告を行い、使用の中止を図り、異物混入を事前に防止した。</p> <p>※2月22日、連続ガスフライヤー機の漏電による動作不良の為、「春のかき揚げ」をスチームコンベクションでの調理に変更し調理・配缶を実施した。対応した厨房設備企業（SPC構成員）の現場担当者より油切りコンベアコード接続部の水濡れが原因と考えられるとの指摘があった。前稼働日2月19日の洗浄作業時には防水キャップを締め、更にビニール袋で覆って洗浄作業をしていたが今回の結果に至ったことから、対策として、油切りコンベア用の漏電ブレーカーを設置し、連続ガスフライヤー機全体のブレーカーが落ちないようにした。また、適切な洗浄方法を相談し、洗浄時には接続部を油切りコンベア本体から離すように、洗浄方法の見直しを行った。</p>	
	二次汚染の防止	良		
食材の温度管理	良			
使用水の安全確保	良			
保存食	良			
アレルギー対応調理	良			
検食	良			
配食	良			
給食配送・回収業務				
配送車の維持管理	可			
各小・中学校への到着時間	優良			
本施設への回収時間	良			
その他	可	<p>10月22日、第二中より緊急の依頼を受け、翌日(10月23日)の早便を対応した。11月26日、第三中提供の「ストロベリーカスタードタルト」に商品不備があり、一時センター分を第三中に配送。11月27日、初富小なのはな休食の予定が給食再開であるとの連絡を当日昼に受け、急遽予備の食缶を配送。12月4日、鎌ヶ谷小4-2提供の「豚汁」を児童がこぼし、予備を配達。</p> <p>6月1日、9時30分ごろ中部小の正門を出て少し左に進んだ道が通行止めの為、迂回路を走行中、鋭角に曲がる所でトラック(7号車)のバンパー右手と、民家のブロック塀が接触するという事故が発生、責任者が同乗していたため、その場で訪問して謝罪した。同日16時にシムスサービスの保険会社が民家宅へ連絡し対応した。翌日の6月2日に、再度謝罪に伺う。対策として、右左折する際には左右のミラーをよく見ながら、周りの建物との距離を確認して走るように意識させ、夏休み等を利用して社員教育を徹底した。</p>		
配送校内での配膳業務				
給食の配膳	良			
配膳室の衛生管理	良			
その他	可			
洗浄業務		可		
清掃業務		良		
衛生管理業務				
衛生管理体制の整備				
・事業者による衛生管理体制	良			
・事業者による業務従事者の健康管理	良			
・業務従業者の研修	良	・各学期1回定期衛生検査(巡回指導)、8/24 3/24 衛生講習会		
定期、臨時及び日常の衛生検査業務	良			
建物内部及び外周部の衛生管理	可			
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。	3
	良：適切に業務が実施されている。	36
	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
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。	2
	良：適切に業務が実施されている。	36
	可：不都合なく業務が実施されている。	8
	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