



項目等	確認事項	対象資料	基本設計時のセルフモニタリング結果			実施設計時のセルフモニタリング結果			建設・工事監理時のセルフモニタリング結果			維持管理セルフモニタリング結果			運営セルフモニタリング結果		
			対応	参照先	評価	対応	参照先	評価	対応	参照先	評価	対応	参照先	評価	対応	参照先	評価
<b>第5. 維持管理業務</b>																	
1 維持管理業務総則																	
(1) 業務の対象範囲	事業者は、維持管理業務仕様書、維持管理業務計画書、事業契約書、本要求水準書、入札時の提案書類に基づき、本施設の機能を維持し、給食の提供に支障を及ぼすことがなく、かつ、作業等が快適にできるように、次の内容について、その性能及び機能を常時適切な状態に維持管理すること。	要求水準書															
	事業者は、維持管理業務を遂行するに当たって、本要求水準書のほか、「建築保全業務共通仕様書 令和5年版」（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）にも準ずること。	要求水準書															
	維持管理業務に際して必要と考えられる消耗品（トイレットペーパー、液体石鹸及び消毒用アルコール液等の各種消耗品の補充も含む。）はその都度更新すること。	要求水準書															
	ア 建築物保守管理業務	要求水準書															
	イ 建築設備・厨房機器等保守管理業務	要求水準書															
・	・																
・	・																
・	・																
<b>第6. 運営業務</b>																	
1 運営業務総則																	
(1) 業務の対象範囲	事業者は、運営業務仕様書、運営業務計画書、事業契約書、本要求水準書及び入札時の提案書類に基づき、配送対象の各幼稚園及び小中学校に衛生的かつ安全な給食を、適切な時間に提供するとともに、より効率的な施設運営ができるよう、次の内容の運営業務を実施すること。	要求水準書															
	なお、施設の本市への引き渡しから運用開始までの期間において、業務実施に必要な人員を配置するとともに、調理従事者の研修や試食会を実施する等、十分な準備を行うこと。	要求水準書															
	運営業務に際して必要と考えられる消耗品はその都度更新すること。	要求水準書															
	ア 食材検収・保管業務	要求水準書															
	イ 給食調理業務	要求水準書															
・	・																
・	・																
・	・																

\* 1 要求水準書及び提案書、本事業で作成する成果（設計図書、報告書等）等の全ての内容を確認事項としてリスト化すること。上記は記載例のため、限られた項目のみを抽出している。

\* 2 要求水準書本編だけでなく、添付資料の内容も可能な限りリスト化すること。

\* 3 「項目等」、「確認事項」及び各業務段階の「対応」、「参照先」、「評価」の列は必須とするが、より良いセルフモニタリングの為に列を追加する提案を妨げない。

\* 4 設計業務、建設・工事監理業務、維持管理、運営業務の全ての業務段階に渡る項目（事業全体に係る項目）は、全ての業務段階でのチェックを行うこと。