

# 平成30年度PFI事業に係る維持管理・運営モニタリング評価結果一覧表

PFI事業名		粕屋町学校給食共同調理場整備運営事業				
事業担当課名		粕屋町教育委員会 学校給食共同調理場(通称：粕屋町学校給食センター)				
事業者名(SPC名)		株式会社 粕屋町学校給食サービス (構成員10社により出資された法人)				
SPC(特定目的会社) 構成企業 代表企業 構成員 協力企業	項目	企業名	主な業務内容			
	施設整備費	パシフィックコンサルタンツ	設計及び事前調査、工事監理(防火水槽含む)			
		西松・松本・粕屋殖産JV	本体建築、外構整備、旧センター解体撤去等			
		九電工	電気設備、機械設備、給排水設備、衛生設備			
		タニコー・中西	調理、厨房設備			
		東洋食品	施設備品			
		NECキャピタルソリューションズ	SPC管理			
開業準備費	東洋食品	開業準備(研修等)				
	共栄ビル・麻生	開業準備(点検、事務備品)				
	NECキャピタルソリューションズ	開業準備期間のSPC管理				
維持管理・運営費	共栄ビル・麻生	維持管理、運営(残滓・廃棄物処理)				
	タニコー・中西	調理、厨房機器定期点検				
	東洋食品	調理設備保守、事務備品維持管理、光熱水費、運営(調理、洗浄) ※学校法人中村学園事業部が衛生管理モニタリングを実施				
	博運社	配送(運営事業委託先)				
その他費用	NECキャピタルソリューションズ	SPC管理				
モニタリング受託業者		㈱長大				
事業契約期間		平成27年1月21日～平成43年8月31日				
事業内容/評価期間		平成30年4月10日～平成31年3月31日				
施設名称		粕屋町学校給食センター				
業務名	業務内容	要求水準項目	SPCによる自己評価	町による評価	町からの指摘事項、SPCの自己診断及び意見又は是正・指導等(簡潔に記載) □は事後結果	
			評価区分(該当に□)	適・一部不適・不適の別(該当に□)		
維持管理業務	維持管理業務総則	要求水準書による項目について、遺漏なきよう遵守すること。	(1)維持管理基本方針、(2)仕様、(3)実施体制、(4)対象期間、(5)対象業務、(6)修繕・更新、(7)事業期間終了時の措置及び大規模修繕の考え方、(8)非常時及び緊急時の対応等(9)施設及び設備・備品等の不具合並びに故障等を発見した場合の措置、(10)消耗品の調達	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・和え物室プレハブ冷凍庫内の白い粉の件については、経過観察後微量になったが皆無にならなかったため、H31において冷凍庫の取替え予定有り ・夏期調理場室温度対策について(高温・多湿状態)、H31夏期作業までに調査検討及び対策を要望中 ・コンテナ天吊型消毒保管機の不具合の件については、改善済み 上記を含め、点検実施や不具合等への対応等適切に遂行されている。概ね問題なし
	建物設備維持管理業務	本施設の外観が清潔であり、かつ、景観上美しい状態を保ち、破損、漏水等がないよう等、完全な運用が可能となるように設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。	・日常保守点検 ・定期点検 ・修繕・更新	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・点検実施や不具合等への対応等、各業務が適切に遂行されている。問題なし
	建築設備維持管理業務	本施設の運用が可能となるように、設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。	・運転、監視 ・法定点検 ・定期点検 ・修繕・更新	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・点検実施や不具合等への対応等、各業務が適切に遂行されている。問題なし
	調理設備維持管理業務	本施設の厨房設備機器について、本施設の運営が可能となるように、設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。	・日常保守点検 ・定期点検 ・修繕・更新	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・点検実施や不具合等への対応等、各業務が適切に遂行されている。問題なし
	事務備品維持管理業務	本施設での維持管理・運営業務の実施に支障がないよう、業務遂行上必要な各種事務備品を適切に保守管理すること。	・日常点検 ・定期点検 ・修繕・更新 ・各種備品の台帳更新	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・点検実施や不具合等への対応等、各業務が適切に遂行されている。問題なし
	植栽・外構維持管理業務	敷地全体を対象とし、敷地内の付帯施設、講内通路及び植栽について、外構の美観を保ち、設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。	・日常保守点検 ・定期点検 ・植栽維持管理 ・修繕・更新	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・ヤマボウシ1本、さつき10本枯れ確認については、H30 1年次点検時より確認済みのためH31植替予定 ・正面門扉壁面クラック発生については、H30 1年次点検より確認済みのためH31補修予定
	清掃業務	本施設内外及び敷地全体の外構等を美しくかつ心地良く、衛生的に保ち、サービスが円滑に提供されるよう清掃を行うこと。	・基本的な考え方 ・建物の周囲、内部 ・諸室、厨房・建築設備 ・外構、廃棄物処分	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・点検実施や不具合等への対応等、各業務が適切に遂行されている。問題なし
	警備業務	町の財産を保全し、施設利用者の安全を守り、公共サービスの提供に支障がないように、本施設及び敷地全体において、適切な保安、警備を実施すること。	・24時間365対応 ・関連法令等の遵守 ・機械警備及び保守管理 ・関係諸機関等への通報、連絡	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・点検実施や不具合等への対応等、各業務が適切に遂行されている。問題なし
運営業務	運営業務総則	要求水準書による項目について、遺漏なきよう遵守すること。	(1)運営基本方針、(2)仕様、(3)対象期間、(4)対象業務、(5)非常時及び緊急時の対応等、(6)消耗品・調理従事者用品の調達、(7)自然災害時等の支援及び協力体制	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	(5)炊き出しはなし ・運営業務に関する書類不足分の未提出済み ・事故、不祥事報告と改善報告の徹底 ・アレルギー対応食の確実な対応 ・運営業務に関し、複数回確認の徹底 ・町との健全な連携とパートナーシップを図る ・従業員に対する衛生管理と研修の実施 ・光熱水費のコスト削減を図ること。 ・運営業務に対する適切な人員を確保すること。 ・労災発生となる原因の排除 各業務が適切に遂行されている。問題なし
	日常の検収支援業務	町が購入した食材(食材一次加工業務用の食材を含む)の納入にあたり、運搬、開封、移し替え作業及び数量、状態確認を行い、「検収簿」に記録するほか、食材を適切に管理すること。	・積み下ろし、運搬及び開封補助 ・数量確認及び計量補助 上記に対する禁忌事項・実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・「数え物は2人による2度数え」の徹底 ・不適格品、不良品の確認の徹底 ・異物混入等の排除の徹底 ・生鮮食品は鮮度の確認の徹底 各業務が適切に遂行されている。問題なし
	給食調理業務	町が毎月作成する献立、調理方法、提供食数の決定及び調理工程に基づき、町が発注・検収した食材を、本施設において調理して、調理終了後から2時間以内に喫食できるように努めること。	・食材の保存 ・調理の基本方針 ・使用水の安全確保 ・二次汚染の防止 ・食材への異物混入防止 ・食材の温度管理 ・検食 ・保存食(調理済食品)の保存 ・アレルギー対応食の提供 ・配缶 上記に対する禁忌事項・実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	(3)運営会議等において、教育委員会担当者、栄養教諭不参加 (5)調理従事者の処遇・教育において、調理実習なし ・アレルギー対応食の調理過誤の徹底 ・食中毒、異物混入、二次汚染の防止の徹底 ・調理員の衛生管理の徹底 ・食材の温度管理、保存等の徹底 ・調理済み給食の配缶の過誤への対応 ・厨房機器の適切な操作とメンテナンス ・「数え物は2人による2度数え」の徹底 各業務が適切に遂行されている。問題なし
	洗浄等業務	回収した食器、食缶、コンテナ等及び使用した厨房設備機器について、洗浄・片付けを行い、施設を衛生的に保ち、学校から回収された主食・副食・牛乳等の残食について計量行うほか、残菜等について、脱水・減容化等適切に処理し、できる限り堆肥化を検討すること。	業務に当たっての禁忌事項・実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合	・食器、食具等の回収又は洗浄の確認の徹底 ・洗浄機器の適切な操作とメンテナンス ・「数え物は2人による2度数え」の徹底 各業務が適切に遂行されている。問題なし



運 営 業 務	配送及び回収業務	2時間喫食を実現すべく、衛生上、また調理後の品質が低下しないよう、配送校へ給食を配送するとともに、児童生徒等の喫食後、速やかに食缶、食器、残食等を本施設に回収・運搬すること。	・運搬業務 ・回収業務 ・配送、回収計画の作成 ・配送及び回収業務を行うにあたっての留意点 上記に対する禁忌事項・実施体制・記録及び確認等	1・2・ <input checked="" type="checkbox"/> ・4・5	<input checked="" type="checkbox"/> 適合・一部適合・不適合	・積載不足に対する確認の徹底 ・2時間喫食の遵守 ・各小中学校配膳室への確実な配送 ・配膳支援員との連携を図る ・配送車の適切な研修とメンテナンス 各業務が適切に遂行されている。 <input checked="" type="checkbox"/> 問題なし
	学校配膳室支援業務	給食配送校の配膳室における業務を円滑に行うこと。	実施体制・記録及び確認等	1・2・ <input checked="" type="checkbox"/> ・4・5	<input checked="" type="checkbox"/> 適合・一部適合・不適合	・配膳台等の破損等は、町側により <input checked="" type="checkbox"/> 改善済 ・各小中学校用務員と配膳支援員との連携を図る 各業務が適切に遂行されている。 <input checked="" type="checkbox"/> 問題なし
	施設内の残渣処理業務	適正な分別・前処理を行い、残渣及び廃棄物の減量に努めること。	実施体制・記録及び確認等	1・2・ <input checked="" type="checkbox"/> ・4・5	<input checked="" type="checkbox"/> 適合・一部適合・不適合	・適切な残渣の処理の徹底 ・減量に努める 各業務が適切に遂行されている。 <input checked="" type="checkbox"/> 問題なし
	廃棄物運搬処理業務	適正な分別を行い、責任をもって運搬・処分を行うこと。	実施体制・記録及び確認等	1・2・ <input checked="" type="checkbox"/> ・4・5	<input checked="" type="checkbox"/> 適合・一部適合・不適合	・廃棄物処理法に基づく適切な処分の徹底 各業務が適切に遂行されている。 <input checked="" type="checkbox"/> 問題なし
	衛生管理業務	安全な給食の提供を実現するため、調理、配食、洗浄等が衛生的に行われるよう、業務従事者の衛生管理の徹底を図ること。	・衛生管理体制の整備 ・定期、臨時及び日常の衛生検査業務 上記に対する禁忌事項・実施体制・記録及び確認等	1・2・ <input checked="" type="checkbox"/> ・4・5	<input checked="" type="checkbox"/> 適合・一部適合・不適合	・SPC従業員に対する衛生管理の徹底と研修の実施 各業務が適切に遂行されている。 <input checked="" type="checkbox"/> 問題なし
	運営備品等更新業務	運営備品の機能を維持するため、事業者の提案に基づいて供用開始から事業期間終了までの間、必要に応じて適切に点検・更新(保守管理・修繕・更新・補充)を行うこと。	・調理備品保守管理業務 ・食器、食缶等保守管理業務 上記に対する禁忌事項・実施体制・記録及び確認等	1・2・ <input checked="" type="checkbox"/> ・4・5	<input checked="" type="checkbox"/> 適合・一部適合・不適合	・適宜、点検及び修繕、更新等が行われている。 各業務が適切に遂行されている。 <input checked="" type="checkbox"/> 問題なし
	配送車両維持管理業務	日常的に配送車両の点検、検査、修繕等を行い、給食運搬・回収に支障のないように維持管理すること。	・日常、法令点検及び修繕等 上記に対する禁忌事項・実施体制・記録及び確認等	1・2・ <input checked="" type="checkbox"/> ・4・5	<input checked="" type="checkbox"/> 適合・一部適合・不適合	・適宜、点検及び修繕を行い、配送に支障がないようにすること。 各業務が適切に遂行されている。 <input checked="" type="checkbox"/> 問題なし
	献立作成支援業務	必要に応じて、アレルギー対応食等の献立作成や対応方法等について、献立、調理方法等の助言・提案を行うことができる。	・献立素案についての協議 ・献立委員会 上記に対する意見交換・実施体制・記録及び確認等	1・2・ <input checked="" type="checkbox"/> ・4・5	<input checked="" type="checkbox"/> 適合・一部適合・不適合	・献立は町側(栄養教諭)が作成しているが、町側と連携を図りながら運営されている。 各業務が適切に遂行されている。 <input checked="" type="checkbox"/> 問題なし
	食育支援業務	町が実施する食育推進に関する事業の実施に際し、町の求めに応じて、必要な支援と協力を行うこと。	適宜、意見交換・実施体制・記録及び確認等	1・2・3・4・5	適合・一部適合・不適合 今年度該当しない	・食育は町側(栄養教諭)が担当し、定期的に各小中学校で実施しているが、現在のところSPCは介入していないが、要請があれば協力する。
給食エリア等清掃業務 (人件費・光熱水費・その他経費を含む)	調理終了時等、必要に応じて日常の調理設備及び建物内等の清掃・消毒を行い、常に清潔を保つこと。	禁忌事項・実施体制・記録及び確認等	1・2・ <input checked="" type="checkbox"/> ・4・5	<input checked="" type="checkbox"/> 適合・一部適合・不適合	・日々、調理業務終了後、清掃・消毒を行い常に清潔を保たれている。 各業務が適切に遂行されている。 <input checked="" type="checkbox"/> 問題なし	

当該年度における財務・収支状況及び確認	【SPC側の判断】 特になし
	【町側の判断】 SPC側の公認会計士による財務に関する計算書類(B/S、P/L、株主資本等変動計算書及び個別注記表並びにその附属明細書)監査の結果、当事業年度の営業利益は19,428千円、経常利益は3,210千円、当期純利益は2,278千円の決算となっており、昨年度と比較して営業利益は増加したが、反面、営業外費用も増加したため当期純利益が大幅に減少(▲13,358千円)となったが、適正な会計手続きがなされ、偶発債務・簿外債務等の存在はなく、財務の健全性が保たれ、事業の存続を脅かす異常事項の指摘はない。よって、当該年度における財務内容については、提供される学校給食に係る公共サービスの安定性・継続性に与える影響の可能性はないものと判断される。

当該年度の進捗状況及びSPCとの保留・継続又は協議事項等	【SPC側の認識】 特になし
	【町側の認識】 当該年度における維持管理・運営業務の進捗状況は、概ね良好であった。ただし、調理・洗浄・配送等学校給食提供に軽微ではあるがSPCが直接関係する事案が一部発生したものの、その都度、町からSPCに対して指摘し改善を求め、SPCは迅速に対応された。今後も、町とSPCとの間でパートナーシップのもと、関係法令遵守はもとより、円滑で適切な維持管理・運営業務を図る必要がある。保留・継続又は協議事項等については、適宜対処しているが、一部懸案事項(従業員に対する夏場の暑さ対策問題、地下ピット内点検に対する換気問題、一時期の人員不足問題、提案書及び要求水準書記載による提出書類不足等)については、今後解消に向け協議及び実施していく。

PFI事業を営むSPCによる自己評価	【維持管理業務に関すること。】 業務運営に支障がないサービスは提供できている。
	【運営業務に関すること。】 前年度の指摘事項を改善し、大きな問題もなく業務が行われたと思います。

評価区分	5	要求サービス水準以上の特別な業務執行と対応をしている。
	4	要求サービス水準以上の業務執行と対応している。
	3	要求サービス水準どおりの業務執行と対応している。
	2	要求サービス水準達成のため指示・注意を受けている。(与える。)
	1	事業者の責めに帰すべき事由により、施設の全部又は一部が利用できない。または要求サービス水準が達成されない。(していない。)

第三者(モニタリング支援業務の受託業者)による評価	【運営業務のサービス水準の維持・向上に向けた取り組み】 ・運営業務につき、必要に応じて適切な対策が講じられ、概ね適正なサービス水準が維持されている。 ・更なるサービス水準の向上につながる改善努力を期待する。 【施設、設備及び備品等の維持管理の適切性】 ・維持管理業務において、必要に応じて適切な対策が講じられ、適正な施設の維持管理運営が行われている。 ・予防保全の観点から、今後も適切な維持管理業務の徹底を期待する。 【総括】 ・事業全般において、誠実に業務を遂行し、概ね適正なサービス水準が満たされている。 ・今後も更なるサービス水準の向上及び、町との連携を図り円滑な事業の実施を期待する。
---------------------------	--

SPCによるセルフモニタリング及びモニタリング支援業務結果報告を反映した町による総合評価	【維持管理業務に関すること】 H29.4.7から給食開始を開始して2年目となる施設維持管理業務については、事業契約及び要求水準等を遵守し、定期及び随時点検等の実施、月次、四半期毎及び随時報告を確認の結果概ね順調に業務が行われたこと。一部手直しや追加等指導を要したがその後迅速に改善されている。 町とSPC(維持管理業者)との間のパートナーシップのもと円滑な維持管理業務に対して努力を図られた。引き続き円滑で確実な維持管理業務に期待したい。
	【運営業務に関すること。】 H29.4.7から給食開始を開始して2年目となる運営業務については、調理、洗浄及び配送業務において一部指摘事項となる事例が発生することもあったが、SPCは迅速かつ適切な対応した。さらに、町とSPCとの間で要求水準の基準に解釈に齟齬(アレルギー食提供食数、食器・食缶、SPC勤務時間及び検収支援業務等)があったため、当該齟齬部分についてSPCに対し説明を求めた上、双方合意となる各種確認書等を取り交わすなどにより改善を図った。町とSPC(運営業者)との間のパートナーシップのもと円滑な運営業務に対して努力を図られた。引き続き円滑で確実な運営業務に期待したい。

判定	適合	要求水準等の基準を遵守し、その水準に概ね沿っている。(良好)
	一部不適合	要求水準等の基準を概ね遵守しているが、業務の一部に課題がある。(注意)
	不適合	要求水準等の基準が遵守されておらず、改善が必要である。(要改善)

【町が行う業務】……………評価の対象外  
 献立作成業務  食材調達、検収業務  食育業務  記載なし  食数調整業務  教室内配膳等業務  
 広報業務  食器、トレイ及び食具の再調達及び更新業務  給食費の徴収管理業務  配送校の調整  
 直接搬入品の調達、各配送校への搬入業務  直接搬入品の容器等回収業務  町事務室内の事務備品の保守管理、更新